



城下町出石で300年以上続く造り酒屋の役割

代表取締役 **中易 裕明さん**

1708年に出石藩主仙石公に献上して以来、出石の街の中で営んでおり私で14代目になります。美味しいお酒を製造し消費者の皆様楽しんでいただく事が最良の喜びであり、これからも継続していく方法を模索していくことがとても重要になります。時代、食習慣の変化や飲酒機会の変容も大きく、伝統を守ることだけにとらわれてしまうと変化に対応しづらくなっています。しかし歴史的には造り酒屋の多くが異分野の仕事も並列し行っていたこと、進取の精神を兼ね備えていたことが産業の発展、地域を担う事業者としての役割も果たしていたことを常に思い返し、事業に取り組んでまいり所存です。



清酒楽々鶴の製造・販売

主な業務
内容

楽々鶴の製造と卸、直売店の運営。
昨今ではコウノトリ米も使用した甘酒も好評いただいております。



楽々鶴銘柄の由来

城崎温泉にほど近い「楽々浦(ささうら)」、日高町に存在したお城「楽々前城(ささくまじょう)」、出石藩主仙石公の別荘「楽々園(らくらくえん)」、お酒の別名「酒々の露(ささのつゆ)」、鶴はコウノトリの別名「松上の鶴(ショウジョウノヅル)」以上をすべて引っ掛け命名されています。

特徴的な赤土の酒蔵

最も古い建屋は建ってから270年以上経過している。土壁6層、厚さ40cmの重厚さ、壁を塗るだけで数年かかる手間のかかったもので、温度の変化が緩やか、湿度の調整にも適した機能的にも秀でた蔵です。

