

酒を仕込む。誇りを醸す。

来福酒造(株) 杜氏 加納良祐 Kano Ryosuke



来福酒造の杜氏、加納さんは、筑西市の酒蔵で日本酒と向き合っています。

杜氏として二度目の冬が過ぎました。米の質、蔵を包む空気、発酵の動き、そのすべてが毎年少しずつ違い、同じ仕込みは1つとしてありません。

それでも再現性を求めながら、より良い酒質を目指し、その年、その瞬間の答えを探しながら、一本の酒を醸していきます。

1年で最も寒い1月は、大吟醸など特別な酒を仕込む季節。

冷えた空気の中で、酒は静かに、時間をかけて育ちます。

高校時代に一冊の杜氏の本と出会い、19年前に来福酒造へ。

今、300年続く筑西市唯一の酒蔵の味を受け継ぐ立場になりました。

「この酒が、このまちの誇りになればいい」。その想いを胸に、今日も蔵の朝が始まります。

■ 加納さんのおすそわけは、

杜氏になりたい人や日本酒に興味のある人に
アドバイスすることです。

連絡先は、Instagram：@raifuku.sake

Instagram

