



## 家訓「伝統とは革新にあり」を実践し、春鹿ファンを拡大

株式会社今西清兵衛商店 奈良県奈良市

奈良の清酒「春鹿」の醸造元で知られている株式会社今西清兵衛商店は、明治17年に創業し、昔の風情を残す奈良町の一角で酒造業を営んでいる。まだ甘口の酒が多かった20数年前、日本酒度+12という「純米超辛口」を発売。その後も発泡純米酒「ときめき」の開発や、酒に関連したさまざまな商品への展開を図っている。

同社では、家訓の「伝統とは革新にあり」を実践しながら、味、コク、香り、すべての点で先進技術と高品質を誇った南都諸白なんともろはくの伝統を現在に伝えることが、創業以来の変ることなき姿勢となっている。「春鹿」の酒は、現在、国内はもとより欧米・アジア圏など世界十数カ国に輸出され、人気を博している。

### 会社概要



会社名：株式会社今西清兵衛商店  
所在地：奈良市福智院町24-1  
電話：0742-23-2255  
FAX：0742-27-3585  
創業：明治17年(1884年)  
設立：昭和31年  
代表者：代表取締役社長 今西 清隆  
資本金：1,000万円  
従業員：16名  
事業：清酒・味醂・奈良漬製造販売  
URL：<http://www.harushika.com/>



株式会社今西清兵衛商店(上)と  
酒蔵ショップ(右)



### 明治創業の老舗、東京・海外にも春鹿ファンを拡大

奈良の清酒「春鹿」の醸造元で知られている株式会社今西清兵衛商店は、明治17年に創業し、清酒、みりん、あられ酒の製造を開始した。明治27年には明治天皇にあられ酒買い上げの栄を賜り、宮内省御用達を仰せつかった。

昭和53年、日本名門酒会加盟メーカーとして認定を受け、東京を中心とする関東方面へ販売を開始した。現在、地域別の売上は県外の方が多く、特に東京での売上が全体の約35%を占めている。

昭和59年にはアメリカ及びドイツ、中華人民共和国への輸出を開始した。その後も順次輸出先を拡大し、今では世界十数カ国に向けてさまざまなお酒を輸出しており、輸出額は売上全体の約10%を占めるまで成長している。

世界不況、円高下にもかかわらず、昨年12月下旬には、通常の輸出に加え、アメリカ向けに季節限定の純米吟醸生酒も多数出荷された。今西社長は「現地の人がよく行くお店で春鹿はお世話になっております」と、輸出先の地域の人々の生活に春鹿が溶け込んでいる様子を語っている。

### 「春鹿」を堅守しながら、多様な顧客ニーズに対応

酒銘の由来は、春日の神々が鹿に乗って奈良の地へやってきたという伝説から、「春日神鹿かすがしんろく」と名付け、後に「春鹿はるしか」に改め今日に至っている。厳選された原料米を高精白ほくとつに磨き、朴訥な南部杜氏が手間暇を惜しまず、軽快でまろやかな口当たりの酒、はなやかで切れ味の良い酒を醸し続けてきた。とりわけ「純米造り」に秀でた蔵元として酒通のファンから高い評価を得ている。

同社は、まだ甘口の酒が多かった時代に酵母の限界に挑戦した「超辛口」、その後も発泡純米酒「ときめき」の開発、奈良が発祥の地と言われる

「木桶」による仕込みも復活してきた。現在、多様な顧客ニーズに合わせて約 40 種類の酒を生産しているが、全生産量の約 95%が純米酒であり、同割合は同業他社よりも多い。また、四季折々の季節感のあるお酒の提供にも努めている。

#### 同社が推奨する主なお酒

- 春鹿 『純米 超辛口』  
伝統ある技術が生んだ、雑味を全く感じない究極の辛口酒。コクとキレが見事に調和。
- 春鹿 『木桶造り 旨口四段仕込 純米生原酒』  
奈良県産の特別栽培米「ヒノヒカリ」を昔ながらの木桶で仕込んだ、旨味豊かな逸品。
- 春鹿 『発泡純米酒 ときめき』  
軽快な飲み口の中にふくよかな甘みと心地よい酸味が爽やかなハーモニーを奏でる発泡純米酒。
- 春鹿 『純米酒 奈良の八重桜』  
奈良女子大学・奈良県工業技術センターとの産学官共同開発で誕生。奈良県の県花「ナラノヤエザクラ」という希少種の野生の花びらから 200 万分の 1 という確率で生まれた奇跡の酵母を使用。



左から、『純米 超辛口』、『木桶造り 旨口四段仕込 純米生原酒』、『発泡純米酒 ときめき』、『純米酒 奈良の八重桜』

#### 春鹿を気軽に楽しめる、ふれあいの場を提供

店内の酒蔵ショップを平成 9 年に開設。江戸時代築の重厚な店内では、底に鹿が彫られている春鹿オリジナルグラス（400 円）を購入すると、季節限定など 5 種類のきき酒をたのしむことができる。また、何人で訪れても、必ずスタッフが 1 人ついて説明をしてくれる。

2 月の全部の土・日曜日には酒蔵見学（要予約：各日とも定員 50 名）、9 月の日曜日には酒蔵まつりを行っており、毎年、旬の行事として参加者

が増えている。同酒蔵まつりは、8 年続いており、毎年 2,000 人超の来店がある。当日は酒蔵見学のほか、当日限定酒の振る舞い、奈良町を中心とした料飲店も出店される。子供連れでも安心してお酒を楽しめるよう、ゲームコーナーやキッズスペースも併設されている。

隣接する今西家書院（同所有）は、室町時代の様式をよく伝える書院造りの建物で重要文化財に指定されており、古くは、書院の離れを志賀直哉がアトリエとして、数年前には秋篠宮さまご一家も訪問されたことがある。同書院では、部屋の見学は勿論、部屋で食事や抹茶をいただいたりすることもできる。また、奈良を題材にした創作落語などの「春鹿寄席」（今年 4 月で 17 回目）や古楽器等の演奏会などを企画開催している。



隣接する今西家書院（重要文化財）

#### 家訓「伝統とは革新にあり」を実践

今西社長が「何事もやってみないと結果はわかりません。創ってみて、ダメならば修正すればいいのです。実際、地元奈良の牧場との共同開発商品『大吟醸酒粕アイスクリーム』は 17 回も試作を行い、完成までに 1 年を要しました」と語っているように、同社は常に日本酒をはじめ、酒に関連したさまざまな商品への展開を図ってきおり、戦前からの奈良漬製造をはじめ、酒や酒粕を使った石鹸、飴、アイスクリーム、まんじゅう、チーズケーキ、プリンなどに広がっている。

同社では、家訓を実践しながら、これからも春鹿の基本理念である「米を磨く。水を磨く。技を磨く。心を磨く。」に基づき、高品質な旨酒の醸造に専念していきたいと考えている。

（島田清彦、丸尾尚史）