

第二の
ふるさとを
探して

特別
企画

豊かな自然こそ、
きれいな酒を育む
テロワール

群馬県川場村

創業から138年。

老舗酒蔵「永井酒造」が、

先進的なテイastingルームをつくった。

真価を問い、進化を恐れず、深化を求める……。

6代目蔵元とマダムが、

酒造りで地域の価値を高め、日本酒を通して

世界に発信したいメッセージとは？

写真・岡村昌宏 文・勅使河原加奈子

Photographs by
Masahiro OKAMURA(CROSSOVER)
Text by
Kanao TESHIGAWARA



上と右：2023年8月にオープンした招待制のテイastingルーム「SHINKA（真価・進化・深化）」。
永井酒造の水源地の自然をイメージした廊下
「KOMOREBIの森」の光に導かれながら進むと、
明るく開放的な空間が眼前に現れる。下：米・麴・
水のみを原料とするMIZUBASHO PUREと名
づけられた瓶内二次発酵のスパークリング日本
酒は、シャンパンと同等の5気圧。細かな泡沫が
まっすぐに立ち上り、乾杯にふさわしいエレガ
ントな風格をたたえる。



川場村から世界へ、 父の背中から学んだ ファミリービジネスの流儀



永井酒造 6代目蔵元 のりよし 永井則吉さん
取締役・CBO 永井松美さん

1972年（昭和47年）川場村生まれ。瓶内二次発酵による本格的なスパークリング日本酒の先駆け「MIZUBASHO PURE」を開発。2016年「一般社団法人awa酒協会」を設立、初代理事長。日本酒の可能性を最大限に引き出し、革新的な価値観を世界に発信し続ける。妻の松美さんは東京都出身。米
国州政府商務局や観光局などを経て、高級ホテルや旅館を中心にラグジュアリートラベル業に従事。米国在住歴13年。現地ではVIP向けワイナリーの視察などを企画。永井酒造ではブランディングを担当。

大学で建築を専攻した則吉さんは、ものづくりが大好きだった。父が政治家だった時代に川場村に戻って蔵に入り、まず驚いたのは日本酒の価格の低さだった。「日本酒の価値を上げたい」。その思いは熟成酒のチャレンジへと向かった。親を説得して毎年少量ずつ酒を取り置き熟成させた。10年かけて理想の貯蔵温度（3〜5℃）を見つけ、蔵の代表に就任した2013年、ついに熟成酒「水芭蕉 Vintage」がデビュー。熟成酒と並行して2003年からはスパークリング日本酒にトライする。シャンパンにも匹敵する、瓶内二次発酵で5気圧以上、透明な発泡

群馬県川場村で日本酒を醸す永井酒造に、招待制というユニークなシステムのテイスティングルームが誕生した。その名も『SHINKA』。天然木をふんだんに使い、自然光が注ぎ込む、明るくモダンな空間。SHINKAへの招待状は、特別な機会にリリースされる熟成酒のボトルに添えられている。限定の日本酒や、「ラボSAKE」と呼ばれる小ロットの実験的な酒と出合い、永井酒造の「伝統と革新」に触れることができるVIPルームだ。予約は3か月先まで埋まり、海外からのゲストも増えている。「夏は緑一色、秋は黄金色、冬は雪景色。移り変わる水田の光景とともに、お酒を味わいながら川場の四季を感じていただきたい」。SHINKAで迎えてくださったのは、永井酒造6代目蔵元の永井則吉さんと、取締役であり、蔵のブランディング責任者でもある永井松美さんご夫妻。「バンデミックでお酒を飲んで集う機会がなくなった時、ふたりでお客様とのつながりについて考えたんです。お客様を蔵にお迎えして、川場村の風土を分かち合い、ご縁を深めたいと思いました」。SHINKAの誕生を松美さんは振り返る。

明治時代の創業以来、最も多い生産量となった永井酒造では、全体の7割近くの酒が地元群馬県で消費される。川場村から世界に発信する私たちを、地元のみなさんが応援してくれている。それがとてもうれしくと永井夫妻は語る。2020年には「尾瀬の水芭蕉プロジェクト」を立ち上げ、地域の自然を守る持続的な環境保全活動をスタートした。川場村と共に発展を続ける永井酒造、次はどんな景色を見せてくれるのだろう。

「酒という前代未聞のスペック。700レシビを試し、構想から15年を経て2008年に「MIZUBASHO PURE」が誕生するまで、実に3000本以上のボトルが割れた。「革新なくして酒造りはない」。則吉さんのイノベイティブな精神は、斬新なアイデアを次々と形にして川場村を大きく発展させた父、鶴二さんの影響だろうか。



右上：限定88本リリースのブレンデッド熟成酒「THE MIZUBASHO Aged 17Years Sake」はオーク樽で熟成。165,000円という高価格にもかかわらず、先行予約で売り切れた。遠くはドバイのホテルからも注文が。左下：川場村の村長だった父・永井鶴二氏が最初に整備に着手した水田から、「テイスティングルームSHINKA」のある「水芭蕉蔵」を臨む。



右上：尾瀬の環境保全と女性のエンパワーメントを支援するアーティストシリーズ。2024-2025年は女性日本画家の大竹寛子氏による水芭蕉の絵がラベルに。女性が親しみやすい酒質のスペックも魅力。左上：ダイナスクラブとのコラボレーションで誕生する「水芭蕉 D's Vintage」。ラベルには女性墨絵作家の蓮永氏による、恵みの雨に輝く水芭蕉の絵が採用される。下：水田に面したSHINKAのテイスティングルーム。川場村の山桜の原木を使った長さ5メートルのテーブルが存在感を放つ。SHINKAのコンセプトは永井家のリビングルームだ。



全国各地の知られざる魅力をダイナスクラブの目利き力をもってお届けします。
※次ページをあわせてご覧ください。

永井酒造旧酒蔵 古新館
住所：群馬県利根郡川場村門前713
電話：0278-52-2313
営業時間：9:00～17:00 定休日：火曜