

澤田酒造～伝統を大切にしたい

嘉永元年から南陵地区で酒造りをする 酒造り～
澤田酒造。今もお酒を造り消費者に届
けたり、酒蔵開放をしています。

受け継がれる

伝統

澤田酒造は松原の山
から自家水道を引く。

今では金属製の道具を使う酒蔵が増える中、木製のこしきと
呼ばれる米を蒸す道具を使い続けるなど。伝統の製法に
こだわった酒造りをしています。



伝統の製法による酒造り

澤田酒造では産地からこだわった
最高級の酒米を木製のこしきで
蒸し、蒸したお米にこうじ菌を
まんべんなくかけ秋田県産の木
で造った麴室（こうじむろ）で
米こうじを作ります。その後これを熟成
させたものを自動搾圧機でしぼり液体の
のが日本酒、
固体のものが
南陵クラブの
マドレーヌで使う
酒粕になります。



澤田酒造で使われるこしき



澤田酒造 澤田薫社長

澤田酒造は地元
に支えられてき
た。南陵地区の
皆さんに感謝し
ている。