

實崎 貴文

人物簡介



「小手川酒造株式會社」經理

大分市坂之市出身。

在「大分縣酒類批發株式會社」工作了13年，主要負責百貨公司業務。從事日本酒、燒酒、利口酒、葡萄酒等各種酒類的銷售。

之後在「分銅金醬油株式會社」工作了19年，負責別府市和大分市內的銷售。

從2023年1月起，擔任「小手川酒造株式會社」的經理。

在家滴酒不沾，但為工作，可以喝上幾個小時。

■我們珍惜：

・最重要的是客戶，第二是合作夥伴，第三是公司

■您可以學習或體驗：

・白杵的發酵和釀造文化

■值得一看的觀光景點，值得品嚐的味道：

・白杵的城下町

・河豚和日本酒

■我的「SDGs×#〇〇」：

酒糟的再利用（肥料、能源等）

小釀酒廠的新任經理 觸及釀酒的精髓

因作家野上弥生子的出生之家而聞名的「小手川酒造」，自安政2年（1855年）創業以來，一直堅持手工釀酒方法。2023年初，實崎貴文先生被任命為這家老字號酒廠的新經理。他之前在分銅金醬油擔任銷售，但在此之前，在其他公司負責酒類的銷售。「這是我19年後重返酒界的U型轉彎」，新經理開心一笑。一月是釀酒如火如荼的時候，剛到任的實崎先生也幫忙工作。在小型釀酒廠釀造的傳統酒很容易受到溫度等自然因素的影響。「我在那裡看到的釀酒過程的細膩讓我驚訝。」第一次接觸酒廠裡傳承著的傳統和工匠的技藝，使實崎先生立即被釀酒的深奧所吸引。

酒廠的規模並不大，不能釀造多品種、大量的酒類，但是用味道的鮮明度來滿足各種需求。「吟釀酒是辛口(不甜的)，大吟釀微甜。過去，淡麗辛口(口感清爽，不甜)的酒是主流，但最近，易於飲用、偏甜的酒似乎也受到青睞。」他說。他要根據時代的變化來釀酒，但「即使是同一品牌的酒，每年的味道也略有不同，這就是困難之處。」他苦笑著說。不過，他的臉上也有一絲快樂，那是從賣酒的樂趣到釀酒的樂趣的轉變。在新的經理的帶領下，老字號酒廠開始了新的釀酒。



黑麴燒酒放在甕裡陳化。
有些甕已經陳化了30年以上。



讓人感受歲月的莊嚴內飾。
可以試飲。



該建築已有160多年的歷史，已被註冊
為國家有形文化財產。