

2025 醸造年度 新酒頒布会のご案内 限定

今年の新米で造ったできたての新酒を12月、1月、3月にそれぞれ1本ずつ全3回お届けします。お届けするのは「槽場直汲（ふなばじかぐみ）」という、しぼり機からそのまま瓶詰めしたピチピチのお酒です。この冬の仕込みのできをぜひお楽しみください。

1回目 2025年 12月下旬	※ラベルはイメージです	2回目 2026年 1月中旬	※ラベルはイメージです	3回目 2026年 3月中旬	※ラベルはイメージです
★若水純米 槽場直汲 生原酒	五百万石 特別純米 槽場直汲 生原酒	★若水 特別純米 槽場直汲 生原酒	若水 純米吟醸 槽場直汲 生原酒	知多山田錦 純米大吟醸 直汲み 生原酒	千本錦 純米吟醸 槽場直汲 生原酒

※Bコースは、★印のお酒をお届けいたします。

こちらの2コースより
お選びください

Aコース	新酒720ml瓶6種類！ しぼりたてを2種類ずつお届けするコースです。
20,900円(税込)	
新酒720ml 毎回2種類×3回コース	
Bコース	新酒720ml瓶3種類！ ★印のしぼりたてを1種類ずつお届けするコースです。
14,300円(税込)	
新酒720ml 毎回1種類×3回コース	

A、Bどちらのコースも特典として

特典 その1	自然栽培米の酒槽場 直汲み生原酒 300ml 1本 ※3回目にお届けします
特典 その2	第37回酒蔵開放 試飲チケット 500円分 ※2回目にお届けします

蔵元直送 送料込み

※北海道・沖縄・離島は、実費分を別途申し受けます

早期特典！

11月末までのお申し込みで、1,000円OFF!!

お早めにお申し込みください。 ※税抜価格で1000円割引いたします
去年とはほぼ同じ価格でお求めいただけるのは、早期特典だけ！

方法 お申し込み

住所・氏名・電話番号・コース・数量を明記の上、下記いずれかの方法でお申し込みください。お申し込み後、ご予約証と振り込み用紙を郵送します。ご入金が確認できた方に頒布会商品をお送りします。


●お申し込み後のキャンセルはご遠慮ください ●お申し込み先 澤田酒造株式会社

●お申し込み締め切り：12月14日(日)

●ハガキまたはFAX、電子メール、オンラインストアのいずれかでお申し込みください

●送料無料特典対象外になります

FAX:0569-35-6953
Email:info@hakurou.com



HIDE-AWAY vol.19

酒蔵お嬢さん通信

私が、副社長の英敏です

澤田英敏 / 兵庫県姫路市出身。ヘヴィメタルとパンクロックをこよなく愛する嬢です。



10月1日は「日本酒の日」。この日に全国各地で開かれる日本酒イベント「日本酒ゴーアラウンド」は、ひとことで言うと“街ぐるみのはしご酒フェス”。日本酒を愛する飲食店と蔵元がペアを組み、街中をお酒の香りで包みこむような一日です。2008年に大阪で始まり、いまでは全国の街へと広がっています。

今年はご縁があり、高知県で開催された「日本酒ゴーアラウンド高知2025」に参加しました。タグを組んだのは高知市の人気店「酒の間 くらもしろも」さん。以前、蔵にも来てくださったことがあり、念願だったコラボがようやく実現しました。

高知は、中部国際空港から飛行機でわずか1時間。蔵を出てから2時間もあれば市内に着くという、まさに“常滑特権”。東京や大阪よりもずっと近い距離。高知の方々は本当にお酒が好きで、食とお酒の関係がとても深い地域です。普段から8割以上の方が地元・高知県産のお酒を飲むという、郷土愛あふれる土地でもあります。

高知の日本酒は、すっきりとした“キレのある辛口”が多く、白老とはまったく対照的なスタイル。前日に現地入りして地酒を片っ端から飲んでみましたが、飲めば飲むほど「白老、浮いちゃっかも…」と不安が募りました。ところが、ふたを開けてみれば心配はどこへやら。平日にもかかわらずオープン前からお客様が並び、

ご注文等についてのお問合わせ先

澤田酒造株式会社 TEL 0569-35-4003

愛知県常滑市古場町4-10 FAX 0569-35-6953 sawadasyuzou@hakurou.com

営業時間 本社／月～金 9:00～17:00 年末年始のお休み 12/31(水)～1/4(日)
直営店 澤田北倉／月～土 10:00～16:30(休業日…日曜日、GW、お盆、年末年始)
PayPay・楽天ペイ等キャッシュレス対応店舗です。



飲酒は20歳になってから。20歳以上の確認ができない場合のお酒の販売はできません。

白老酒季

第125号

2025.11

清酒 白老 醸造元

澤田酒造株式会社

愛知県常滑市古場町4-10

TEL.0569-35-4003

FAX.0569-35-6953

https://hakurou.com



私が六代目社長の薫です
よろしくお願ひします

皆さま、こんにちは。

朝晩の空気が冷たくなり、いよいよ今年も酒造りの季節がやってきました。

蔵では、今年も新しい蔵人さんを迎えて、仕込みが始まっています。今年はとくに常滑出身の若い仲間たちが加わってくれて、地元の力を感じながらのスタートとなりました。生産性を意識しつつも、手間ひまを惜しまず、白老らしい味わいを大切に、お客様の笑顔につながるお酒を醸造していきたいと思っています。

さて、今年は酒米の価格がこれまでにないほど高騰し、コロナ禍よりもある一面では厳しい状況だと感じています。私たちも予定通りに米が確保できず、製造計画の見直しを



白老の知多三部作ついに完成しました！

余儀なくされました。その影響で、来年2月の酒蔵開放でお届けするお酒の一部も、例年とは異なる内容となる予定です。ただ、これは「いつもと違う白老」を楽しんでいただけるチャンスでもあります。新たな味わいを、ぜひ一緒に楽しんでいただければ幸いです。

お待ちかねの新酒は、まずは毎年人気の「初しぼり」と「若水純米しぼりたて生酒」から登場します。今年の仕上がりはどんな風になるのでしょうか。私自身もとても楽しみにしています。

贈り物の季節には、お歳暮ギフトセットや、新登場の「本辛口 知多の土織(つちおり)」もおすすめてです。これにて、白老の「知多三部作」がついに完成いたしました。さらに、毎年ご好評いただいている「新酒頒布会セット」もご用意しております。

最後になりましたが、11月1日より清酒・梅酒・酒粕の価格改定を行いました。大変心苦しいお知らせではありますが、持続可能な酒造りを続けていくための判断です。どうかご理解賜りますようお願い申し上げます。

皆さまの一年の締めくりに、白老の味わいがそっと寄り添えますように。

引き続きのご愛顧を心よりお願い申し上げます。

2025年11月吉日

澤田酒造株式会社 6代目 澤田 薫

まもなく 2025BY第1号があがります！

新米の
新酒です！

まもなく、今年の新米(地元の若水100%)で造った新酒があがります。

酵母が生きてフレッシュで元気いっぱい。おすすめの飲み方は冷酒。やや甘口で口当たりの良い初しぼりから頂いて、食が進むにつれてやや辛の若水純米。ぜひ飲み比べをしてみてください。

蔵元
とこ
から

初しぼり 白老
無濾過生原酒

クール便
対応

しぼったそのままをろ過せず、加水も火入れもせずに瓶詰めしました。お米は地元の酒米「若水」100%。新酒ならではの、口当たりの良いフルーティーな味をお楽しみください。やや甘口で日本酒の苦手な方でも飲みやすい、毎年評判の一本です。

アルコール分19度
日本酒度-1(参考) 酸度1.6(参考)
◆原材料名: 米(国産)、米こうじ(国産)、醸造アルコール
◆原料 米: 若水100%(知多半島産)
◆酵母: きょうかい7号

※発酵の都合により発売が遅れることもございます。

小売
価格

【1.8ℓ】3,630円(税込)

【720ml】1,815円(税込)

若水純米
しぼりたて生酒

クール便
対応

地元常滑の契約農家土居佐吉さんらによる愛知の酒米「若水」を100%使用した純米酒のしぼりたて新酒です。若水らしい米のうまみのインパクトと、新酒ならではの元気でフレッシュな口当たりが楽しめます。こちらは、やや辛口です。

アルコール分16度
日本酒度+3(参考) 酸度2.3(参考)
◆原材料名: 米(国産)、米こうじ(国産)
◆原料 米: 若水100%(知多半島産)
精米歩合 65%
◆酵母: きょうかい9号

小売
価格

【1.8ℓ】3,630円(税込)

【720ml】1,815円(税込)

生酒は、冷蔵庫で保管し、購入してから1ヶ月以内にお召し上がりいただくことをおすすめします。開栓後も冷蔵で保管し、なるべく早めに飲みきってください。



IWC2023 純米大吟醸の部
BRONZE 受賞酒

美酒コンクール2024
金賞 受賞酒

純米大吟醸 白老 知多の花露

知多山田錦3割5分磨き

地元知多半島産の山田錦を35%まで磨いて長期低温発酵で醸した最高級純米大吟醸です。愛知県の酵母と種麹、そして愛知の水と愛知の造り手、徹底的に愛知県にこだわりました。香り高く

なめらかで軽快な味わいをお楽しみいただけます。冷やしてお召し上がりください。

アルコール分16度 日本酒度+1 酸度1.2
◆原材料名：米(国産)、米こうじ(国産米)
◆原料 米：山田錦(愛知県知多半島産)
精米歩合 35%
◆酵母 母：愛知県酵母

小売
価格

【720ml】
5,198円(税込)
(紙袋・化粧箱付き)



年末年始のお酒・贈答特集



こちらのページにて
他のセット商品も
ご覧いただけます。

お歳暮等に白老の人気商品を詰め合わせた
セットはいかがですか？

贈答用セット商品

白老酒季セット

白老酒季3本セット

白老定番の人気商品、特別純米酒白老と純米吟醸、からからを詰め合わせました。

- ・純米吟醸白老 720ml×1本
- ・特別純米酒白老 720ml×1本
- ・からから白老 720ml×1本

小売
価格 **5,500円**(税込)



白老酒季2本セット

地元常滑産「若水」の特別純米酒と、「夢吟香」の純米吟醸酒を詰め合わせました。

- ・純米吟醸白老 720ml×1本
- ・特別純米酒白老 720ml×1本

小売
価格 **4,142円**(税込)



(地元酒米のみくらべ)

延寿セット

白老人気の辛口酒と地元産米を使用した純米酒のセットです。

- ・純米酒 720ml×1本
- ・辛口本醸造 720ml×1本

小売
価格 **3,850円**(税込)



白老梅セット

白老梅シリーズ

江戸時代の書物「本朝食鑑」の梅酒造りを再現した手作り梅酒。わら灰によるアク抜き、一つひとつ手作業でヘタとりを行うなど、丁寧な処理をした知多産佐布里梅の実を、清酒に漬けた梅酒です。爽やかな梅の風味を余す所なく引き出し、日本酒と梅酒の良さを兼ね備えています。上品な甘さで食前酒に最適です。

白老梅紅白セット

- ・純米大吟醸仕込み 500ml(紅箱)×1本
- ・純米吟醸仕込み 500ml(白箱)×1本

小売
価格 **5,093円**(税込)
(化粧箱入り)

白老梅2本セット

- ・純米吟醸仕込み 500ml(白箱)×2本

小売
価格 **4,565円**(税込)
(化粧箱入り)



※上記以外のセット組みも可能です。お気軽にご相談ください。

他にも弊社商品を組み合わせて自由なセットも承ります。お気軽にご相談ください。(フリーセットの箱代は2本入495円別途となります)

新商品 本辛口 白老 知多の土織

超辛口でありながら、お米の旨味をしっかりと感じる、濃醇でキレのある味わいが特徴です。飲み飽きせず、食事に寄り添う食中酒として、和食はもちろん、さまざまなお料理と相性の良い一本です。

ラベルの図柄は、日本六古窯最古の産地である「常滑焼」の、平安時代末から現代にかけてつくられた実際の陶片をモチーフにしています。

アルコール分15度 日本酒度+10(参考) 酸度1.4(参考)
◆原材料名：米(国産)、米こうじ(国産米)、醸造アルコール
◆原料 米：酒造好適米、加工米
精米歩合 65%
◆酵母 母：きょうかい7号

小売
価格

【720ml】
1,980円(税込)
(紙袋・化粧箱付き)



福 始

年末の奉納はこれ!
のしも承ります。

縁起の良い名前で、お祝いごとや贈り物に喜ばれるお酒です。通年商品ですが、毎年年末年始にご好評いただいています。燗も冷やもどちらもOK。白老らしい味わい深いうまみのあるお酒です。

アルコール分15度 日本酒度±0(参考) 酸度1.5(参考)
◆原材料名：米(国産)、米こうじ(国産)、醸造アルコール
◆酵母 母：きょうかい7号

720mlもあります。
(720mlは紙包みはありません)

小売
価格

【720ml】
1,623円(税込)
【1.8ℓ】
3,245円(税込)
(紙包み付き)



第37回酒蔵開放

9:30~15:00

2026年(令和8年)2月21日(土)・22日(日)

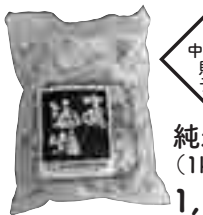
新酒の時期に開催予定。詳細は決まり次第ホームページやFacebookページなどで発信いたします。今回はいろいろと変更もありますが、皆様に楽しんで頂けるよう準備していきます。お楽しみに!

酒粕予約承ります

毎年楽しみにお待ちいただきありがとうございます。今年もご予約優先で準備いたします。お早めにお申し込みください。



純米酒粕
(500g) **540円**



純米吟醸粕
(1kg) **1,188円**



大吟醸粕
(500g) **891円**

今年の
大吟醸粕は
香りが少し
おとなしめ
です。

喫茶・ギャラリー
白老販売

常滑屋

年末年始
おやすみのおしらせ

12月26日(金)から1月9日(金)までお休みとさせていただきます。催し物などのご案内は

会長だより
其の五十一

全国酒屋大会名古屋大会 その5

名古屋大会の顛末はまだ延々と続きますが、大方の方には読みにくい専門的すぎると誠に不評のため、この「白老酒季」の限られた紙面では、もうちょっとわかりやすく知多酒の歴史を記していきたいと思います。もう少し詳しくまた出典を示すなどした資料は、今後ホームページに記載したいと思います。いつ実行できるかわかりませんが、

というわけで名古屋大会についてはいったん切りにしますが、この後8月31日に陳情書が松方大臣に手渡されました。松方正義といえば明治24年組閣された第一次松方内閣にお

いて海軍力拡充のため製艦費を賄うため各方面に大幅な増税を行います。中でも酒造税は最も過激な目標の一つでした。“朝野大衝突”の結果、翌年には内閣は解散に至り第二次伊藤内閣となり一時大幅増税案は宙に浮いたものの、松方は伊藤内閣に入閣して蔵相となり再び増税案が日の目をみます。これに対抗するため全国の酒屋は12月8日各府県から部長が集まり、のちに「柳家会」と呼ばれる会議を開催、その対策を論議しています。しかし、様々な努力がなされたものの増税策は回を重ね、造り酒屋は経営が成り立たず、知多の酒造家においても続々と店をたたまざるを得ない時代が続きます。

商品
ご購入の
ごあんない

ご注文は、お近くの弊社商品の取り扱いのある小売店にて申し込みも可能です。ご近所に取扱店のない場合やご遠方の方は、蔵元より直送します(送料、クール代別途)。代金は商品到着後10日以内に郵便振替(振込手数料弊社負担)か銀行振込(手数料お客様負担)でお支払いください。

高額購入
割引特典

1配送先につき16,500円(税込)以上お買い上げの場合は送料無料で、但し、配送先が北海道・沖縄の場合は送料50%引きとさせていただきます。北海道・沖縄県のお客様で、33,000

*掲載価格はすべて消費税込みです。