

好感度抜群の六代目

七田 謙介

イベント恒例になっている
ケンスキーズバーでブランドの個性を発信

九州の小京都と称される風光明媚なエリアにあり、そばを流れる川には、初夏になると蛍が乱舞し旬を体感させてくれる。この地に創業して百有余年、もともとは水車業を営み、製粉や精米を行っていたが、近くの酒蔵から相談を受け、閉業する蔵を買い取り酒造業に着手したという。地元で知らない人はいないほどに知名度がある「天山」は、佐賀が誇る秀峰からつけた名前で、地域にすっかり根付いている。その後、父である七田会長が「岩の蔵」ブランドを立ち上げ、10年ほど前に「七田」を生み出した。

「天山、岩の蔵、七田」「天山」は昔から愛されてきた味を継承、「岩の蔵」は、主に佐賀、福岡、長崎三県で扱う、七田は、主に東京へ出荷するために、というコンセプトに分けています。天山をベースにして、それぞれのブランドの個性を出しているんですよ。頭で考えないで、おいしく、飲みやすいね、と言ってもらえるような、日本酒へのハードルを下げるような酒を心がけています」。

杜氏・蔵人が醸し、七田さんの 発信力をプラスして最強の酒に。

九州大学を卒業後、東京農大短期部に入學し、酒を学んだ。東京時代の2年間とはとても凝縮して今に活かしているという。



「吟醸酒ブームの火付け役だった篠田先生と出会い、課外授業でたくさんのお酒を体感しました。テイティングがいかに大事かを身を持って体験しました。酒の味がわからないという酒づくりができないんですよね。いい酒をたくさん吸収でき、いつか東京で二旗上げるのだと心に誓いました」。

七田さんが目指す日本酒を形にするのは、腕利きの後藤杜氏。あうんの信頼関係で、形になったものを自信をもって送り出す図式が確立され、鑑評会、民間のコンクールなどで数多く商品が受賞、入賞している。

小城に天山あり。
佐賀に日本酒あり。
酒どころ佐賀の
魅力を伝える。



PROFILE
七田 謙介
Shichida Kensuke

九州大学卒業後、東京農大短大へ入学。翌年四国の酒蔵で仕込み修行をし帰佐。今期から佐賀県酒造組合に理事に就任した。日本国内外を奔走し、自蔵と佐賀の酒の普及に努めている。オフや訪問先での楽しみは「食べること」大のラーメン好きで、自身のフェイスブックにはグルメの記事も多く掲載している。サッカーファンでもある。

「佐賀から二歩出ると、佐賀は酒どころであることから説明しなくてははいけない。九州と聞けば、焼酎という入って案外多いんですよ。うちの酒を知ってもらいたい。仲間内では、爽やかなモチ系頭脳明晰、失敗とは皆無のイメージに包まれた七田さんだが、「けっこう忘れ物も多いんですよ。でも、自分の手元に奇跡的に戻ってくるんですよ。海外の時は完全に諦めていたのですが、こういうことってあるんですね」。

やはり、何か「持つてる」人なのかもしれない。



天山酒造株式会社

〒845-0003 小城市小城町岩蔵1520
TEL.0952-73-3141
http://www.tenzan.co.jp/main/
9:00~17:00 日曜・祝日