

鷺の尾通信

2025年4月

「鷺の尾」は岩手県八幡平市の地酒です。江戸時代の終わりごろの1829年に創業し、今も創業当時の酒蔵の中で日本酒を造り続けています。

銘柄名の「鷺の尾」は、大鷺が住んでいたといわれる岩手山の山麓から湧水する清らかな水で醸造されていることから名づけられました。この岩手山は、別名で「岩鷺山」とも呼ばれ、春になると山頂に積もった雪が溶け、大鷺が羽を広げて山の向こうに飛び立つていくように見える雪形がくつきりと現れます。その鷺の山の麓でつくられる日本酒であることから、鷺の尾の方でつくられるお酒ということで鷺の尾と名づけられました。

鷺の尾の日本酒は、「地酒は地元で味わっていただくのが一番美味しい」という考えから99.9%が岩手県内向けに移出されていて、岩手でなければ味わえない日本酒として知られています。「鷺の尾」では酒造好適米に限らず、使用する原料米それぞれの特徴的な味わいを楽しんで頂ける日本酒造りに取り組み、常温で貯蔵しても美味しさを保つことのできる「タフな日本酒」を目指しています。

写真：令和6年度の醪も残すところ数本となりました。

蔵の様子 ～造留を迎えました～

冬の間に酒造りをしていた蔵は3月21日に造留（つくりどめ）を迎えました。造留というのは酒造りが始まってから毎日続いていた仕込みの作業が終わることです。朝早くから米を蒸して仕込みをし、仕込みが終わると翌日の仕込みに向けて洗米をしてと慌ただしく続いていた毎日がこれでひと段落です。これからは仕込んだお酒をしばらく終えるまで管理していきます。4月後半に全ての醪をしばらく終えて今期の酒造りが終了する皆造（かいぞう）を迎える予定です。

令和6年度の原料米は昨年に引き続き「硬い」と表現されるお米でした。「硬い米」とは、穂が出てからの気温が高いために米の中に蓄えられているでんぷんが少ないお米です。溶けてお酒になる成分が少ないために、通常通りに仕込むと薄味のお酒になってしまいます。鷺の尾では仕込みに使う水を減らして例年とほぼ同じ味わいのお酒に仕上げました。出来上がるお酒の量は例年に比べて少なくなっていますが、それぞれのお酒の味わいを大切にして今年も美味しいお酒をお届けできているかと思っています。

イベント紹介

4月に入り盛岡市で開催している材木町よ市が始まりました。弊社は月1回参加してお勧めの日本酒をご紹介しています。日本酒以外にもビールやワイン、そして様々なフードも楽しめる市です。太陽が落ちてくるとまだまだ寒い時期ですが、是非温かい格好でお越し下さい。

よ市参加予定日…4月5日、5月10日、6月28日、
7月26日、8月30日、9月20日、
10月25日、11月29日

商品紹介

5月の季節商品

木桶仕込み 雄飛萬國翔



雄飛萬國翔は、鷺の尾が昔から造ってきた「ササニシキ」を原料にして醸す山廃のお酒。昔は特級と呼ばれた酒です。柔らかな口当たりと膨らみのある旨味が特徴の本醸造酒。木桶で仕込むことで味わいに柔らかさと深みが増し、冷酒から熱燗まで幅広い温度帯で様々な料理と共に楽しめるお酒です。

おすすめの飲み方

- 冷酒（5℃～15℃程度）すっきりとした甘みと、キレのある酸味で軽快。
- 常温～ぬる燗（20℃～40℃程度）温度を上げていくとより口当たり丸く、まろやかな酸味・味幅のある旨味を感じられます。

内容量 500 ml

希望小売価格 1,490 円 (税込)

弊社出荷予定日 令和7年5月15日(木)

オススメの通年販売商品

あさむらさき



『朝紫』という古代米で仕込んだお酒です。このお酒は薄紫色を有していますが、玄米表皮に含まれるポリフェノールの一種のアントシアニン系の色素によるものです。春の食材の苦味と相性のいいお酒です。

※光と温度によって色が褐変するため、温度が低く直接光の当たらないところでの保存をお願い致します。

おすすめの飲み方

冷酒（5℃15℃程度）甘口で余韻のある酸味の爽やかな飲み口のお酒。ロックや炭酸割りでも美味しく飲めますよ。

内容量 500 ml

希望小売価格 2,030 円

鷺の尾が美味しくなる話 鷺の尾といえば金印

お客様から「鷺の尾の日本酒といえば金印！」と言われることがしばしばあります。金印は私達の造る鷺の尾の大切な銘柄です。

金印はもともと昔の2級酒です。弊社の金印が大きく変わったのは1950年。酒蔵にやってきた40代の南部杜氏、佐々木久杜氏が酒造りについて6代目の蔵元と相談していた時に蔵元から言われたのは「売れる酒を造ってほしい」ということでした。まだ若かった佐々木杜氏は「原料米を吟味すれば美味しい酒になる」と考え、当時は原料米の精米歩合を1級酒は70%、2級酒は80%と使い分けをしていたところ、2級酒にも1級酒と同じ精米歩合70%の原料米を使うようになりました。これが当たって、鷺の尾の日本酒は1級酒でも2級酒と変わらない美味しさと評判になりました。今でも金印は大切に造っている日本酒。一部山廃の醪をブレンドし酒本来の味わいを大切にして造る、冷やしても燗をつけても常温でも美味しい日本酒です。

