

「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っていくように見える雪形がくつきりと現れます。鷺の雪形が見られる岩手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意味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：わしの尾本社に隣接している母屋

蔵の様子（水田の様子）

いよいよ田植えが終わり除草作業が始まりました。私たちの水田には、市内の「ジオファーム八幡平」さんがマッシュルームを栽培した後のマッシュルーム堆肥が使われています。私たちが育てた稲の稲わらの一部はジオファーム八幡平の馬の敷きわらや飼料として活用されていて、その馬の堆肥からマッシュルームの培土が作られ、さらに堆肥となり私たちの圃場に戻ってくるというサイクルです。

私達が育てるお米は年末に発売する新酒「しぼりたて原酒」の酒母用の原料米として使われます。この年一番初めに出荷する日本酒の酒母は自分たちが育てたお米でつくります。醗では、麴米に岩手山の反対側の雫石町で育てていただいた「吟ぎんが」、掛米に八幡平市で育てていただいた「ぎんおとめ」を使用し、すべて岩手山の麓で育った米だけで造られる「岩手山テロワール」の日本酒として仕上がります。

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。

よ市参加予定日…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

オススメの通年販売商品 純米吟醸酒 北山酒経



岩手県で最初に開発された酒造好適米『吟ぎんが』・岩手県酵母『ジョバンニの調べ』で醸したこのお酒は、華やかな吟醸香と甘い口当たり、爽やかな酸味と『吟ぎんが』の持つふくよかな味わいのボディ感のある味わいがあり、長めの余韻を楽しむことが出来るお酒です。

おすすめの飲み方

○冷酒 (5℃～15℃程度) 華やかな香り、軽快で綺麗な味わいとさわやかな酸味の広がるお酒になります。

○常温 (15～20℃位) やワイングラスを使うとより華やかな香りを楽しめます。

小売価格 (税込)

300ml	720ml	1.8L
1,010円	2,440円	4,860円

※720ml・1.8Lはカートン付のお値段になります。

数量限定純米酒 梅酒用 原酒 (純米酒)



ご家庭で梅酒を漬けるためにつくった純米酒の原酒を、試験的に商品化しました。日本酒でアルコール分20度を超える商品は全国的にも少ないため、このお酒で梅酒をつくってみるのはいかがでしょうか。

日本酒で梅を漬けると、お米の旨味やキリッとした酸とキレの良さが、梅の爽やかな味わいと調和し甘く柔らかい口あたりの梅酒となります。また、スッキリとした辛口の清酒なので、より日本酒らしいキレを残すこともできると思います。もちろんそのまま飲んでも美味しいお酒に仕上がっております。アルコールの強いお酒ですが、酸味とキレのあるスッキリとした辛口の味わいを持つ純米酒の原酒です。

【梅酒用 原酒 (純米酒) を使用した梅酒の作り方の例】

- ・梅 1kg
- ・梅酒用原酒 1.8ℓ (1本)
- ・砂糖 500g

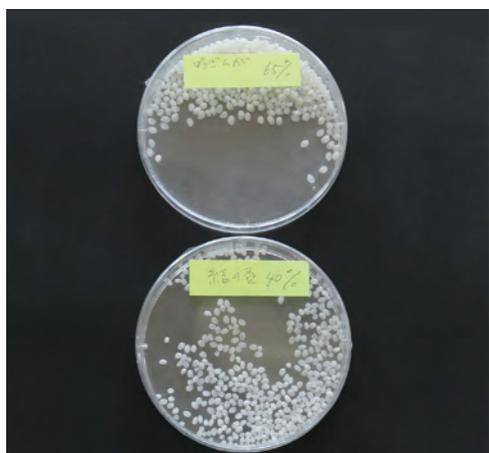
是非、お試しください！

販売開始日 令和7年6月中旬頃

小売価格 1.8L 3,320円 (税込)

原料米：国産米

アルコール分 20～21度、精米歩合60%



岩手の酒造好適米

岩手県の酒造好適米には、吟ぎんが、ぎんおとめ、結の香の3種類があります。吟ぎんがは平成10年に岩手県の最初の酒造好適米として開発されました。結の香は新しく平成24年に開発された品種です。弊社では平成25酒造年度に初めて結の香を原料に純米吟醸酒を醸造し、出品した全国新酒鑑評会において金賞を受賞しました。岩手県では県産酒造好適米を原料とした日本酒での受賞も、純米吟醸酒での受賞も初めてで画期的な結果となりました。以降、岩手県内では全部で9歳が結の香で金賞を受賞しています。山田錦を原料とした日本酒が多く出品される鑑評会において地元の酒米で造った日本酒が評価されている県というのは珍しく、岩手県の酒米開発・栽培技術と醸造技術の結晶です。それぞれの原料米ごとに特徴があり、吟ぎんがは余韻が長く続く味わいが、ぎんおとめは飲んだ後の切れの良さが、結の香はクリアな味わいと膨らみがきれいに消えていくところが特徴です。

この結の香を使った純米吟醸酒「鷺の尾 結の香」で、フランスの日本酒コンクール Kura master2021 では上位16銘柄を受賞し、東北清酒鑑評会では評価員特別賞 (第2位) を令和2年、令和6年の2回受賞しています。

令和6酒造年度全国新酒鑑評会
金賞受賞しました。

5月21日に発表になった全国新酒鑑評会で金賞を受賞しました。今年は吟ぎんが精米歩合50%の純米吟醸酒での受賞です。2月に無濾過生原酒として販売しましたが、6月中に受賞した醪のお酒を瓶詰めして販売予定です。