東北 清酒 賞



度の貯蔵により熟成された清 仙台国税局管内の清酒製造場 なった東北清酒鑑評会におい 酒が出品されます。 で前の冬に醸造され、半年程 て、純米酒の部で最優秀賞を 受賞しました。この鑑評会は 本日、十一月十日に発表に

評価を頂きました。 き、東北で1番のお酒という 位)で、今年は最優秀賞を頂 今月五日に弊社の母屋で賞 昨年は評価員特別賞(第2

り上げていただきました。十 ので是非ご視聴ください。 も出演させていただきました いテレビ、岩手日報などで取 ました。授賞式の様子はNH から齋署長はじめ職員の皆様 局から谷口局長、盛岡税務署 状伝達式が行われ、仙台国税 K、岩手朝日テレビ、めんこ ム岩手ハイキングレディオに にお越しいただき賞状を頂き 月十四日お昼放送のエフエ

> 酒にご期待いただけたらと思 これから発売する無濾過生原 じ菌「白椿」で造った岩手山 原料とし、岩手の酵母「ジョ 育てていただいた「吟ぎんが」 麓にある雫石町で砂壁さんに います。 す。既に在庫は無いのですが、 を火入れして出品したもので 酒」として販売しているお酒 す。毎年二月に「無濾過生原 オール岩手の純米吟醸酒で のテロワールを表現したGI バンニの調べ」、岩手のこう を精米歩合50%まで磨いて 今回の受賞酒は、岩手山の

吟ぎんがの栽培をお願いし、 きっかけでした。最初の年に のお米で造りたいというのが たて原酒」のこうじ米として 種まきをしながら、砂壁さん 作業場にお邪魔をして一緒に しぼりたて原酒を岩手山の麓 元年。鷲の尾の新酒「しぼり を初めてお願いしたのは令和 砂壁さんに吟ぎんがの栽培

受賞し、大変光栄な事です。

わしの尾一人ひとりの賜物と

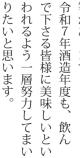
りたい」とお話したのですが、 思っている。この良さを知っ 嬉しく思います。 最高の形で実現できたことを ていただけるようなお酒を造 でもっと評価されてもいいと に「吟ぎんがは良いお米なの

引き続き鷲の尾をどうぞよろ 日本酒を造ってまいります。 と皆様の期待にこたえられる みが行われています。来月に しくお願いいたします。 そして二月の『無濾過生原酒』 出荷する『しぼりたて原酒』、 さて、酒蔵では新酒の仕込

鑑評会純米酒の部最優秀賞を 最優秀賞受賞にあたって この度、令和7年東北清酒 杜氏 斉藤義徳

感じております。 吟ぎんがを使用した日本酒

傾向があります。特に溶けに 要因になったと思います。 って、程よい酸味との調和が くい昨年は、優しい旨味とな 等があります。 お酒は、「しぼりたて原酒」、 とれて貯蔵状態も良く評価の は、味わいのあるお酒になる 「北山酒経」、「芳醇熟成酒」 無濾過生原酒」、「月華」、 現在、吟ぎんがを使用した







↑弊社隣接の母屋で行われた伝達式の様子