

鷺の尾通信 ver.10

2026 年 1 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：權入の様子

蔵の様子

2026年の干支は午（うま）です。十二支のなかで午は成長や成功・繁栄のシンボルとして縁起が良く、まっすぐ前へ進む力強さから、事業が発展する年、努力が実を結ぶ年ともいわれます。昨年は東北清酒鑑評会において最優秀賞を受賞することができました。これからも新たな挑戦をしながら美味しいお酒を造り、皆様にお届けできるように努めていきます。

蔵では年明け最初に低アルコール純米酒『新春初しぼり』の上槽・瓶詰めがあります。『しぼりたて原酒』と同じ原料米・酵母を使用したお酒です。ボディ感やアルコールの強いしつかりとした味わいの『しぼりたて原酒』と軽快でスッキリとした『新春初しぼり』を飲みくらべて違いを楽しむのはいかがでしょうか。

イベント紹介

年明け1月の裸参りの行事に合わせ、ベアレ醸造所さんの販売スペースの一部をお借りして「寒中よ市」に参加予定です。

また、今年も2月に蔵開きを行います。蔵見学はwebで受付中。ここでしか買えない限定のお酒を出す予定ですのでぜひお越しください。



酒と肴の器

よ市参加予定日…1月10日（裸参りにあわせて参加）
蔵開き…2月20日、21日、22日

商品紹介

好評発売中

蔵人の酒 吟醸酒



『蔵人の酒 吟醸酒』は鷺の尾を代表する吟醸酒です。『吟醸酒』はお酒を搾る直前に醸造アルコールを添加することで、醗に含まれる香りがより引き出され、華やかな吟醸香を感じられます。純米吟醸酒よりもさらにスッキリとした軽快な味わい・飲み口になり、後味のシャープなキレはどのような料理にも合わせやすく、日本酒を飲み慣れていない方や女性にもオススメです。『蔵人の酒 純米吟醸酒』に比べてやや辛口でスッキリしています。飲み比べていただくと純米吟醸酒と吟醸酒の味わいの違いを感じていただけたと思います。

小売価格（税込） 1.8L 5,790 円
720ml 2,800 円

2 月発売期間限定酒

無濾過生原酒



今年度の全国新酒鑑評会「金賞」・東北清酒鑑評会純米酒の部「最優秀賞」を受賞したお酒は、今年の無濾過生原酒を火入れしたお酒です。

最優秀賞受賞酒のお問い合わせを頂きましたが、弊社に在庫がなく販売することができませんでした。これから仕込む無濾過生原酒は受賞酒と同じ原料・仕込となっております。

岩手山の麓の雫石町で栽培して戴いた「吟ぎんが」を精米歩合 50%まで磨いて原料に、岩手山を飛び越えて八幡平市の酒蔵である当社が醸造する、岩手山のテロワールを表現した GI オール岩手の日本酒です。

小売価格（税込） 1.8L 4,920 円
720ml 2,470 円
500ml 1,760 円

続き・しぼりたて原酒

年末年始は多くの皆さまにしぼりたて原酒をお召し上がりいただきました。ありがとうございます。このお酒は 40 年以上も皆様にご愛飲頂いていますが、ずっと同じお酒のままではありませんでした。ここ 15 年程の間も工夫を重ねてきましたのでご紹介します。

（1）普通酒規格から本醸造規格への変更：多くの方が味わいを評価してくださり、実際は「本醸造」ではないのですが「本醸造」と紹介して下さる方が多くいらっしゃいました。そこで「本醸造ではありません」と訂正する代わりに改めて本醸造の規格にして造ることを選び、アルコール添加量を減らし、アルコール分は 20 度から 19 度に。より米の味わいがひきたつお酒になりました。

（2）添加に用いるアルコールを米由来のアルコールに変更：それまで海外で穀物から造られたアルコールを使っていました。新しく国産の米由来のアルコールの販売がはじまり、早速サンプルを取り寄せました。このアルコールは米糠臭さがなく、90%代のアルコール分でも味わいに柔らかさを感じました。米由来のアルコールに変更することでアルコール分 19 度なのにさらに口あたりが柔らかいしぼりたて原酒になりました。

（3）岩手山のテロワール酒：岩手山の麓で育った米だけで日本酒を造りたいとずっと考えていました。ご縁があってこうじ米として使っていた「吟ぎんが」を雫石で作っていただけになり、岩手山の麓で育てられた米だけで造る日本酒になりました。

また、今月発売している「新春初しぼり」は新年最初に絞ったお酒を瓶詰めしたもので、しぼりたて原酒と全く同じ原料から全く違ったお酒を造ってみたものです。アルコールが 13 度と低いのに味わいのあるお酒に仕上げました。是非お試しください。



↑現在発売中の期間限定酒 しぼりたて原酒
500ml（画像左）と 1.8L（画像右）