

一紫波の風土と蔵元の想いから生まれる地酒一

明治36年創業。初代廣田嘉平治がこの地で当時評判だった造り酒屋を譲り受け、戦後「廣田酒造店」として今日まで酒造りを続けている。地域・地元のお祭りや祝い事を始め、多くの酒席に花を添える一献として「廣く多くの人々に喜ばれる酒」として生まれた「廣喜」は、酒蔵を代表する銘柄として親しまれている。米どころの酒蔵として、岩手県産米を使用。また、蔵の裏にある廣田酒造店の田んぼで、岩手の酒造好適米「結いの香」を育てている。地元東根山が育む良質な伏流水はもとより、凍てつく寒さも「恵みの寒さ」として、酒造りに欠かせないものとなっている。また、古くからの伝統と新たな発想(酸基醗造り)を融合しながら、南部杜氏初の女性杜氏を筆頭に職員たちが一丸となって「米・水・自然を活かした美味しい酒造り」に取り組んでいる。

—廣田酒造店 HP より—

廣田酒造店



月の輪酒造店



横沢家4代目の徳市が酒造りへの情熱に燃え、明治19年に創業。

企業としてではなく「家業」としてという理念を持ち続け、常に伝統の継承と技術の革新を目標に掲げている。日本酒造りには不向きと言われるもち米を100%使用した純米酒の製造に取り組むなど新しいことに挑戦し続けている。

法人化した時点で7代目蔵元の娘が杜氏に就任。蔵人たちを牽引しているが男勝りというわけではなく、竹のようなしなやかさと潔さを持って酒造りに臨んでいる。

日本酒の製造だけではなく、米と米麴と牛乳からつくるジェラート、自社の酒粕を使った焼酎ベースの梅酒に自家栽培のりんご果汁をブレンドした「りんご梅酒」など、地元の食材を積極的に取り入れた商品開発にも取り組んでいる。

—月の輪酒造店 HP より—

もともとは麴屋を営んでいたが、大正11年に酒造業を開始。敷地内にある銘水「堀米の井戸」より「堀の井」と命名し、現在に至っている。

所有の専用田により米作りからの一貫した酒造りを行っており、田植え、刈り取り等の農作業は蔵元が行っている。すべての酒造米をまかなうことはできないが、環境と健康に配慮し、全面積を低農薬栽培している。「堀の井」の味は岩手の気候で栽培した米を使い、岩手の気候で仕込むことによって実現するものと考え、これからも自家栽培を継続していく。

お客様においしい日本酒を飲んでほしいという思いから、コストアップを承知で20年ほど前に当時主流であった三増酒から撤退。商品数を絞り、大吟醸、純米吟醸、純米酒などは1種類ずつしかないが、その分多くの手間をかけ、こだわった酒造りを行っている。

—高橋酒造店 HP、(株)花山 HP より—

高橋酒造店



吾妻嶺酒造店



江戸時代中期の天明元年「志和酒造店」として創業。その前身は延宝年間に岩手で初めて上方流の「澄み酒」をつくった「権兵衛酒屋」であり、この蔵の存在が後に南部杜氏を生み出すことにつながったという。現在は、兄が蔵元、弟が杜氏として兄弟二人で伝統ある酒蔵を継いでいる。

東根山を源とする軟水の伏流水をベースに、自社田で栽培した酒米をはじめ、麴米、掛け米ともに岩手産を使用するなど、地元岩手にこだわった酒造りを信条としている。

岩手で最も古い酒蔵という伝統を絶やさず、これまでこだわり続けた「岩手らしさのある酒」を造ることを目指している。そのために、色々な可能性を追求し、蔵の持ち得る技術と情熱のすべてを注ぎたい。

—吾妻嶺酒造店 HP より—