

さくのつかさしゅぞう

菊の司酒造

手 岩
市 盛岡

歴史、風土について

酒造りへの想い

伊勢商人であった初代平井六右衛門が伊勢松坂から移住し、元和年間（1615年頃）に現・岩手県紫波町日詰で御宿を開業。6代目が安永年間（1772年）に酒造業を始めました。その後盛岡への移転、戦時中に盛岡酒造へ統合、戦後の独立、「七福神」醸造元の箱庄酒造店との合併、令和3年、株式会社公楽に事業譲渡を経て現在に至ります。

盛岡市の中、心部を流れる中津川のためとが当蔵の現在地。夏には鮎釣りが楽しめ、秋には鮭が産卵のために遡上、冬には白鳥が飛来する自然豊かな清流です。その伏流水を地下から汲み上げすべての仕込に使用しています。



岩手県盛岡市は、本州一の寒さで知られる北国です。雪は少なく、二つの山脈に囲まれた盆地の真冬は、日中の気温が氷点下ということもめずらしくありません。当蔵ではそんな寒さと軟水の仕込み水を活かした酒造りを磨き続けております。軟水仕込みはお米の味わいを引き出しやすく、じつくりと3週間強低温発酵させることで香りの鮮やかな、メリハリのある日本酒に仕上げることができます。華やかながらも味わいに芯があり、甘味のほかに酸味、苦味、渋味がバランスよく感じられます。また、当蔵のお酒はキレがよく、お食事との相性が良いとのご評価も頂戴しております。



蔵元からのメッセージ

当蔵では槽から搾り出た直後の日本酒の味わいを損なわずにお楽しみいただくため、貯蔵環境にもこだわっております。酒質矯正のための炭素ろ過等は一切行わず、原酒で5日以内に火入れ、瓶詰めに取り組んでいます。

① 南部杜氏のふるさと石鳥谷で醸す箱庄酒造店との合併の際に引き継いだ銘柄が「七福神」です。吟醸酒の先駆け「てづくり七福神」は半世紀を越えて三世代に愛される、当蔵の看板商品のひとつ。南部流を基本とした淡麗な酒質が特徴。

② 地元内外で広くご愛顧いただいている当蔵の幹となつてるのが「菊の司」です。香味のバランスを重視し、冷酒からお燗まで、普段の晩酌で親しみやすいラインナップを揃えております。

③ 岩手県酒造好適米を丁寧に低温発酵させた搾りたての無垢な無濾過生原酒の味わいをお楽しみいただくコンセプトリリース。吟醸香と甘味が絶妙に絡み合った重厚なボディとフィニッシュの爽快感のコントラストをご堪能ください。



