

# 地理的表示「岩手」(清酒)

(令和5年9月25日 指定)

岩手の清酒は、県内各地に湧き出る名水と日本最大の杜氏集団である「南部杜氏」の技術に支えられた、口当たり柔らかくて米由来の芳醇な旨味が引き出された清酒です。

## 原料及び製法等

### 【GI 岩手】



#### 原料

- 国内産米
- 岩手県内で採取した水
- アルコールの添加可 (使用量の制限あり)

製法 ● 岩手県内で醸造、貯蔵及び容器詰がおこなわれていること

### 【オールいわて清酒】



#### 原料

- 岩手県産米
- 岩手県内で採取した水
- 岩手県内で育種された麹菌、酵母
- アルコールの添加は不可

製法 ● 岩手県内で醸造、貯蔵及び容器詰がおこなわれていること

## 岩手県オリジナル酒造好適米

結の香  
低たんぱく  
割れにくい



吟ぎんが  
大粒  
心白発現高  
柔らかい



ぎんおとめ  
大粒  
心白発現中  
耐冷性



管理機関：地理的表示岩手管理機関 (岩手県酒造協同組合内)

住所：岩手県盛岡市馬場町4番19号

電話番号：019-623-6121

ウェブサイト：<https://iwatesake.jp>



岩手酒蔵マップ

酒蔵見学や電話番号などは、  
国税庁ホームページの酒蔵  
マップからご確認ください。



良水、良米、南部杜氏の技と酒づくりの風土が育んだ岩手の清酒。



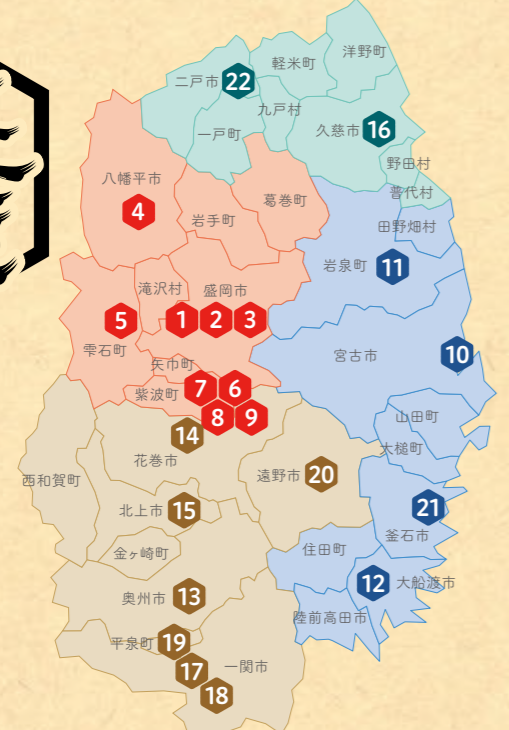
# GI IWATE JAPAN

お酒の地理的表示 (GI = Geographical Indication) は、地域の共有財産である「産地名」を守り、適切な使用を促す制度です。お酒について「正しい産地」であることと、「一定の基準」を満たして生産されたことを示すもので、国税庁長官の指定を受けることで産地名を独占的に名乗ることができます。

あき 桜 勢 菊 丹 夜 嶺 井 千 龍 酔 岩 南 精 味 好 井 間 國 淡 美  
用 頼 龍 司 輪 夜 嶺 井 千 龍 酔 岩 南 精 味 好 井 間 國 淡 美


# 岩手十二蔵

岩手県内の酒蔵を  
ご紹介します。




**1** アカブシユゾウ  
**赤武酒造 株式会社**

「赤武酒造の新しい歴史を創る」の合言葉で集まった若者たちが、時代に合う酒造りを理解し、妥協なく、岩手から情熱と愛情と根性で醸す酒「AKABU」を造りあげています。新しい時代に受け継がれていく日本酒を目指し、日々進化する酒造りを行っています。




**2** アサヒラキ  
**株式会社 あさ開**

明治4年(1871年)に南部藩士だった村井源三が大慈清水の湧く盛岡で創業し150余年。伝統的な手造り工程と近代的な機械造り工程を併せもち、「時を拓き心を開く」の創業精神で常に未来を展望し、いかなる困難にも打ち勝つ想いで酒造りを行っています。




**3** サクラガオシユゾウ  
**株式会社 桜顔酒造**

盛岡の東たたら山の麓、自然環境に恵まれた酒蔵で日本酒「桜顔」は醸造されています。私たちは、岩手県産の酒造好適米、岩手オリジナルの酵母を中心に「南部杜氏」の伝統の技で地酒造りを行っています。




**4** ワシノオ  
**株式会社 わしの尾**

1829年より岩手山の麓で日本酒を製造しています。岩手山は春先に驚の雪形が現れることで岩鷲山とも呼ばれ、その麓で造られることから鷲の尾と名づけられました。岩手で育てられた原料米から造る日本酒は国内外で高い評価をいただいています。




**5** キクノツカサシユゾウ  
**菊の司酒造 株式会社**

酒造創業1772年。「岩手の酒造りの文化と雫石の自然の恵みを世界へ！」をモットーに菊の司酒造株式会社は、雫石町にて岩手山の伏流水を井戸で汲み上げ、仕込み水として使用しています。また酒造りに使用する原料米の90%以上に地元産のお米を使用しています。




**6** ツキノワシユゾウテン  
**有限会社 月の輪酒造店**

南部杜氏発祥の地、紫波町にて1886年に創業。若狭(現在の福井県)出身の横沢家4代目の徳市が酒造りへの情熱に燃え酒造業を始めました。代々当主がオーナー杜氏として酒造りの指揮を執り、現在は創業5代目の横沢裕子が杜氏を務めます。




**7** シワシユゾウテン  
**株式会社 紫波酒造店**

紫波酒造店は「南部杜氏発祥の里」紫波町にある小さな酒蔵です。創業は明治36年。初代廣田喜平治が当時この地で評判だった造り酒屋を譲り受けた後、「広く多くの人々に喜ばれる酒」を目指して生まれた銘柄「廣喜」を中心に、今日まで酒造りを行っています。




**8** アヅマミネシユゾウテン  
**合名会社 吾妻嶺酒造店**

あづましい酒「あづまみね」として岩手の純米酒をつくっております。



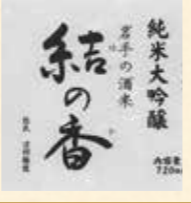
**9** タカハシシユゾウテン  
**高橋酒造店**

古くから自家生産米を使用して酒造りを行ってきました。土地、人、原料など岩手の風土にこだわって酒造りを行っています。




**10** ヒシヤシユゾウテン  
**株式会社 菱屋酒造店**

創業1852年の株式会社菱屋酒造店は、リアス式海岸の景勝地浄土ヶ浜にほど近い漁師町にある小さな酒蔵です。代表銘柄は「千両男山」で純米酒に力を入れております。おいしい味わい深いお酒をお楽しみいただけます。




**11** センキンシユゾウ  
**泉金酒造 株式会社**

安政元年(1854)の創業以来、「一燈照隅」の理念のもと、地域とともに酒造りを行っています。ミネラル豊富な龍泉洞地底湖の水で仕込んだ日本酒は、豊かな味わいとキレの良さが特長です。南部杜氏の高い技術で究極のひとしづくを求める努力は続きます。



**12** スイセンシユゾウ  
**酔仙酒造 株式会社**

岩手沿岸南部に位置する大船渡市で操業しています。ミネラルが豊富な地下水と冬でも温暖な気候が特徴のこの土地で季節の食材に寄り添う酒を目指して醸しております。岩手沿岸の気候風土を思い描きながら是非お楽しみいただければ幸いです。



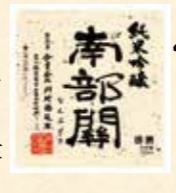
**13** イワテメイシヨウ  
**岩手銘醸 株式会社**

岩手銘醸は1858年から続く、岩手県奥州市の酒蔵です。岩手銘醸は常に挑戦する酒蔵を目指し、地元に貢献します。




**14** カワムラシユゾウテン  
**合資会社 川村酒造店**

南部杜氏の里と言われる花巻市石鳥谷町に在りながら、岩手の地酒とは一線を画する酒を造っています。米の持つポテンシャルを十分に引き出し、酸度が高くキレの良い「食中酒」を仕込む全量純米蔵です。岩手の魚介類や食肉、山菜などとのマリアージュを楽しめます。




**15** キクザカリシユゾウ  
**喜久盛酒造 株式会社**

明治27年に創業した喜久盛酒造は北上市で唯一の酒蔵です。原料米は岩手県産のみ、造るお酒は純米酒のみ、商品は加水せず全て原酒で出荷しております。




**16** フクライ  
**株式会社 福来**

岩手県久慈市で明治40年から日本酒「福来」を造っております。飲む人、売る人、造る人に「福」が「来」るようにと命名されました。人気の純米大吟醸は岩手県産オリジナル酒造好適米吟ざんがを使用。酵母もすべて岩手県産のオール岩手の清酒です。




**17** セキノイチシユゾウ  
**世嬉の一酒造 株式会社**

大正ロマンただよ蔵では清酒をはじめ蔵ビールなど多くの新商品を開発しながら、岩手のよさを伝えていこうと考えております。




**18** イワノシユゾウ  
**磐乃井酒造 株式会社**

花泉町内を中心に株主が180名おり、日本酒業界では珍しく、家業ではなくまちの企業として存続しております。創業以来、地域に根ざした酒造りを目指しており、現在でも地元岩手県産の米を中心に使い、地元の水で仕込んでおります。




**19** リョウバンシユゾウ  
**両磐酒造 株式会社 平泉工場**

平泉にあるみちのくの世界遺産、天台宗東北大本山・関山、中尊寺。両磐酒造を代表する「清酒 関山」は、中尊寺の山号である「関山」をいただきました。辛口のお酒としてこれまで、多くの皆様にご愛飲頂いております。




**20** カミヘシユゾウ  
**上閉伊酒造 株式会社**

遠野市に残る唯一の酒蔵。代表銘柄は「國華の薫」。霊峰六角牛山の伏流水を仕込み水に使い、米の旨みを感じつつすっきりとした味わいの酒を醸しています。2020年からはサブブランドとして「遠野小町」を立ち上げ、地元農家の協力を得て遠野産米にこだわった酒造りに力を入れております。



**21** ハマチドリ  
**株式会社 浜千鳥**

当社は三陸海岸と北上山地に囲まれた沿岸部に位置し、新鮮な海の幸と山の幸に恵まれており、お酒の趣はさらりとした口当たり切れの良い甘みが特徴です。また地産地消の酒造りを目指し、地元産米や岩手県酵母を使用した酒造りに取り組んでおります。



**22** ナンプビジン  
**株式会社 南部美人**

創業は1902年ですが、1951年に綺麗で美しい酒を造りたいという思いと、岩手県二戸市は昔から南部の国と称し呼ばれており、自然風土と豊富な水の恩恵に恵まれた土地で、このことから地名の南部と綺麗で美しい酒質イメージから南部美人と命名しました。

