

日本酒、ワイン、クラフトビール
あわせて全17社がそろそろ

盛岡広域エリアのお酒情報



多彩なバリエーション。 クラフトビールにも注目

日本酒、ワイン、クラフトビール。そのポテンシャルの高さはもちろんのこと、一緒に楽しむ料理の多様性、美味しさもこのエリアの魅力のひとつ。岩手ならではの山海の幸とのマリアージュにも胸ときめきます。

蔵元の個性際立つ日本酒造り

岩手は日本三大杜氏「南部杜氏」の里。県オリジナル酒造好適米、酵母なども開発され、日本酒ファン注目の蔵元も数多くあります。現在県内には22の蔵元がありますが、うち9蔵が盛岡広域エリア。県内トップクラスの石高を誇る蔵元もあれば、特定名称酒に特化する蔵元、単独で海外市場を開拓する蔵元も。一方で、全国から引き合いがあるにもかかわらずあえて地元のみを商圏とする蔵元なども。酒質のみならず、酒に対する想い、経営スタイルもさまざま。蔵元の個性がそのまま酒造りにも反映されています。



気候風土を活かしたワイン造り。 山ぶどうのワインも

岩手県はワインの生産量が国内トップクラス。岩手でワインづくりが始まったのは昭和24年。冷涼で雨が少なく、石灰質を多く含むなど、気候風土がヨーロッパに類似することなどから花巻市大迫でスタート。最近では沿岸にもワイナリーが次々と誕生。その品質も国内外から高い評価を得ています。さらに、滋養強社の果実として地域で古くから親しまれてきた山ぶどうを原料とするワインもあります。

岩手をクラフトビールの聖地に。 ICAも設立

岩手では今年4月、県内のクラフトビール15社が、更なる普及促進と品質向上を目指し「岩手クラフトビールアソシエーション(ICA)」を立ち上げるなど、クラフトビールの醸造も盛んです。盛岡広域エリアにあるメーカーは4社。いずれもが、素材にこだわり、機材に、製法にこだわりと、まさにクラフトマン魂が詰まった個性的なビールを楽しむことができます。



酒蔵・ワイン・ブルワリーマップ

