

創業130年の代々の杜氏の技を受け継ぎ、5代目横沢裕子杜氏が現生に送る純米吟醸酒！



明治19年創業。5代目横沢 孝之社長。全国の酒の会でお客様へのおもてなしサービス精神はピカイチ。蔵で使用する仕込み水は、蔵の敷地内にある井戸水を用い、原料米は、全体の9割を地元岩手県産のお米を使用することにこだわりを置いている。紫波町の風土の中での酒造りで世界中のファンを魅了したいと語っている



平均年齢24.5歳の蔵で、全国新酒鑑評会等の数々の金賞受賞の実績を出し続けており、南部杜氏発祥の地であり、造りにはより一層ライバル争いの厳しい環境におかれながらも確実にファンに愛され続けている由緒ある蔵元。



130年の間使用されている蔵元の伝統が伝わってくる風景。現在は、女性杜氏に変わり、お客様の趣向に合わせた酒質の味わいにも力を入れている。

純米吟醸酒

月の輪

復興記念

岩手県産の原料米、吟ぎんが・酵母は、岩手県が開発したF2（岩手県酵母）を使用し、麹菌も全て岩手県産を使用。華やかな香りとふくよかな味わい。華やかな香りと、吟ぎんがの特性を生かした柔らかくふくよかな味わいに仕上げられています。



醸造元

有限会社月の輪酒造店

〒02813303

岩手県紫波郡紫波町高水寺字向井畑一〇一

原料米：吟ぎんが
日本酒度：+3.2
アルコール度：16%
酸度：1.5

精米歩合：50%

未成年の飲酒は法律で禁じられています。妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児・乳児の発育に影響する恐れがありますので、気を付けましょう。