

日本一若い集団が手造りで醸す円やかで柔らかな口どけが美しく調和の綺麗な純米酒！



南部杜氏発祥の地と呼ばれる、岩手県紫波郡紫波町にて創業。「企業としてではなく家業として」の理念を持ち続け、常に伝統の継承と技術を目指し上げ、女性杜氏 横沢裕子杜氏を筆頭に、日本一若い集団が手造りで醸すキレのある旨口酒を育て上げる。



若狭出身の横沢家初代は、現在の地において麴屋を営んでいましたが、横沢家4代目徳市が酒造りへの情熱に燃え、1886年に創業したのが月の輪酒造の始まりです。平成17年より、横沢 裕子氏が杜氏となり、130年間ファンに愛され続けています。



日本酒を搾る槽(ふね)は、3台備え、昔ながらの全て手動式。

特別純米酒

月の輪

ぎんおとめ

岩手県産の「ぎんおとめ」を55%精米し、「ゆうこの想い(岩手県酵母)」で醸した特別純米酒。よくまとまった原料米の旨みと、円やかで柔らかな口どけが美しく調和のとれた綺麗な純米酒に仕上がっています。



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：岩手県産ぎんおとめ
日本酒度：2.9 精米歩合：55%
アルコール度：15%
酸度：1.5

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。