

第35回例会 2023年4月19日(水) 晴 No. 3057 ●ソング=それこそロータリー 進行: SAA 山地信行

■企業視察見学会■

酒造創業1772年 岩手県内最古の酒蔵



菊の司酒造株式会社

KIKUNOTSUKASA

沿革

元和年間 (1615年頃) 初代 平井六右衛門が伊勢松坂から移り住み、
 現紫波町日詰で御宿を開業
 安永年間 (1772年) 6代目が酒造業を始める
 明治初期 盛岡油町に支店を開設
 大正末期 現盛岡市紺屋町に移転
 昭和4年 平六商店株式会社を設立
 太平洋戦争中 盛岡酒造に統合
 昭和29年 盛岡酒造から分離独立
 昭和30年 酒造再開
 小野寺酒造店(現八幡平市)や平長酒造店
 (紫波町)などと合併
 昭和43年 菊の司酒造株式会社に社名変更
 昭和50年 「七福神」を醸造する箱庄酒造店(現花巻市
 石鳥谷町)と合併
 令和3年 株式会社公衆に事業譲渡
 令和4年 雫石町長山に本社・工場を移転

菊の司酒造のお酒造り
 全量瓶内冷蔵貯蔵酒

徹底した品質管理を目指し、
 もろみの上槽(絞り)後は速や
 かに瓶に詰め貯蔵しています。
 酸化や温度変化による劣化を最
 小限に抑えることで、透明感の
 ある清らかな味わいをお届けしています。

無濾過原酒へのこだわり

一般的な活性炭素による酒質の矯正は一切いたしません。
 もろみの発酵を丁寧に管理することで、原酒本来の
 味わいをお楽しみ頂く事ができます。

通年醸造を可能にした設備

年間を通してお酒の製造ができるようにもろみはサーマ
 ルタンクを使用し、細かい温度管理が可能になりました。
 また温度帯別の冷蔵庫と冷凍庫を完備しています。それ
 により、いつでも新鮮なお酒をお客様に届けられるよう
 になりました。

地元のお米で世界に挑みたい。

岩手山や駒ヶ岳などの美しい峰々に囲まれた、自然豊
 かな大地に育てられたお米を使って造るお酒を全世界
 へ! 私達菊の司酒造は、地元の農家さんが丹精込めて育
 てたお米と醸造に最適な岩手山の伏流水を使い、お酒を
 飲んで下さるお客様にとっての最高の瞬間をお届けしま
 す。岩手県を代表する酒米「吟ぎんが」「ぎんおとめ」
 「結の香」を軸に、当蔵ではお酒造りに使用する原料米
 の90%以上を地元産のお米を使用しています。また、契
 約栽培にも取り組んでおり、情熱溢れる農家さんと「お
 米づくり」から挑戦しています。



■会長報告■

本日は細野職業奉仕委員長の案内で企業視察見学会が開催されました。菊の司酒造さんの見学は大変興味深いものでした。今年は春が駆け足で

やってきましたが、小岩井農場の桜はまだ咲いていて観光客も沢山いました。夜の観桜会も皆さんで楽しみましょう。



観桜会 乾杯の発声 二宮副会長



観桜会 集合写真

■幹事報告■

1. いま会長よりご紹介がありました米内紘正さんの入会式は5月の第一例会、5月10日になります。ぜひ多くの会員の皆さんのご参加をお願いいたします。
2. 5/13インターシティミーティング 第二部 ナターシャ・グジーさんのコンサートについて
ウクライナ出身歌手・バンドウーラ奏者 IM出席者分のチケットが届いていますので、次回例会でお渡しいたします。その他にクラブに25枚あります。家族やお知り合いのお誘いをお願いいたします。入場には人数把握のためチケットが必要との事です。ご協力をお願いいたします。

■メーキャップ■

北田春美会員（小委員会打ち合わせ）

出席報告

会員数	32名
出席数	19名
出席率	63.33%
前々回修正出席率	53.33%