



岩手

江戸時代から続く伝統の味
世の人々が喜ぶ酒を造り続ける
岩手を代表する蔵元

せき いち
世嬉の一酒造

世嬉の一酒造(岩手県一関市田村町、佐藤航社長、01911211144、<http://www.sekinouchi.co.jp>)は、江戸時代に創業した岩手県を代表する蔵元であり、靖国神社や明治神宮にも日本酒を献上している。同社の社名は、戦前の宮家の一つで「髭の宮さま」として知られた閑院宮載仁親王殿下が当所にお越しになった際、「世の人々が喜ぶ酒を造りなさい」ということで命名され、清酒のブランド名でもある世嬉の一にもなっている。

現在では、南部杜氏伝統の清酒「清酒 世嬉の一」だけでなく、平成7年に立ち上げた岩手のクラフトビール「いわて蔵ビール」が地ビール愛好家から愛され、モンドセレクション金賞等数々の国際大会で受賞し、現在はアメリカやアジアの国々に輸出するほどとなっている。東京都内で地ビールを取扱う飲食店の取引先も多く、贈答用の缶ビールも好評。近年は、ビールが清酒と並ぶ主力商品となっている。

また、全国地ビールフェスティバルを立ち



レストランや蔵めぐりで酒造に親しむ



「芸術的なお酒より、しっかりした職人芸のお酒を」

上げ、全国最大規模の地ビールフェスティバルが毎年8月に一関市で開催され、今年も64社が参加、愛好家も全国から訪れた。

現在、清酒工場は移転し、かつて酒造りをしていた大正から昭和初期に建てられた蔵で、地ビールの醸造や郷土料理などを提供するレストランを営業している。「酒の民俗文化博物館」も併設されたこれらの酒蔵群は、平成11年に国の登録有形文化財に指定されており、観光客も多く訪れている。

同社の商品はインターネットで購入できるため、詳しくはホームページにて。



さまざまな食材にも合う「いわて蔵ビール」