

醸造元



亀の井酒造株式会社
山形県鶴岡市羽黒町戸野福の内

桶仕込

純米吟醸

雪の大地

ものがたり

発売から十周年の

限定一桶仕込み

東北の霊山・修験道の聖地

出羽三山神社に奉納する

御神酒を仕込む

杉の木桶で

昔ながらの酒造り

豊潤な純米吟醸酒

酒米は

飲んべえオヤジの

こだわり米

出羽三山の山懐で、

清らかな水と有機肥料100%、

農薬を減らして大切に育てました。

平成十八年度米は、米穀検査で「特等」
（一等米のさらに上）に格付けされました。

農事組直五人

生産者 庄内協同ファーム

（生産地 鶴岡市羽黒町）

「くどき上手」を口説いて出来た酒!!

農家と流通の飲んべえたちがくどき上手の亀の井酒造を口説いて出来た酒の

春

朝霧の中に大地をうなうトラクターの響き
芽吹いたばかりの若苗が柔らかに輝く
やがて水が張られ代掻きされた水鏡は
かげろうの中に田植えの時を待つ

夏

薫風にそよぎ梅雨の湿りの中で
稲は緑を濃くし水面を覆う
容赦ない陽射しの影で鴨やどじょう虫たちが
忙しく動き回り人は水の駆け引きを息らない
やがて 孕み出穂の時を迎える

秋

突さぬけた青空の下黄金の波がそよぐ
トンボが舞いスズメたちがさえずる
絵りの時節人は歓びの中に鎌を入れる
騒々しくコンバインがたち回り
やがて大地は漆黒の時に戻る

冬

一面の銀世界に
猛々しく湯気が立ち昇る
威勢よい男たちの怒号の中に蒸された米が
つぎつぎと樽に放り込まれ
清冷なる宮水が注がれる
一刻を経て静かに泡立つ醪は
かき香らす榎の動きとともに熟成の時を待つ

水の輪廻は大地を潤し稲を育くみ米を作る
そして酒を醸し出し我らと共にある
人びとの技と汗に 先ずは一杯
豊饒の大地ふくよかな水の恵みに
乾杯 乾杯