

narai

by suginomoribrewery

歴史ある酒蔵を再生し、新たに醸される日本酒。宿場町の営みを支えてきた天然の山水と、地産である長野県安曇野産の酒米を使用。マイクロ・ブルワリーならではの小ロット生産で1本ずつ丁寧に仕込みます。最高 (height) の山水と、至高の米による希少な【narai】を是非ご体験ください。

産地 : 長野県 奈良井宿
容量 : 720ml
仕込み水 : 奈良井の山水
原料米 : 長野・安曇野産米
原材料名 : 米(国産)、米麴(国産)
酵母 : 協会7号酵母
精米歩合 : 非公開
アルコール度 : 14度以上 15度未満
杜氏 : 入江 将之
醸造元 : 杉の森酒造株式会社
住所 : 長野県塩尻市奈良井 551-1
メール : info@narai.jp
ホームページ : <https://www.narai.jp>

山の水、空に一番近い酒
water of the mountains, sake of the skies



our story

1793年に創業し、2012年より休眠状態にあった日本一標高の高い酒蔵を2021年「suginomori brewery (スギノモリ・ブルワリー)」として再生。ブランド名の「narai」は、私たちが製造を行う「奈良井宿」という地名が由来となっており、私たちの醸す日本酒をきっかけに、この宿場町を観光地として更に盛り上げていきたいという想いが込められています。

「narai」の大きな特徴は、天然の山水、地産の酒米(安曇野産)、杜氏が手作業で行う製造方法の3点です。日本酒のテクスチャを決める仕込み水は、奈良井宿でいまでも地域住民の生活を支えている天然の山水を使用。この山水は、信濃川と木曽川の分水嶺付近の湧き水で、硬度25以下の超軟水ともいえるテクスチャが特徴です。奈良井宿内には6つの水場があり、当蔵では建物の目の前にある「横水」と同じ沢から採取できる山水を使用しています。味を決める酒米は、長野県の安曇野で農家を営む「ファームいちまる」が丁寧に育てた米を使用。2021年の醸造再開から数年は、「美山(みやま)錦」「山恵(さんけい)錦」「金紋(きんもん)錦」等の県産品種を実験的に使用し、お客様から頂いた声をもとにより良い商品に育てていく予定です。最後に製造は、約250㎡の小規模な環境で行っています。通常酒蔵では大量生産が出来るように大型タンク(3000L～8000L等)を使用しますが、私たちの蔵では新たに900Lと1800Lの小型タンクを採用。

製造できる本数は限られますが、1人の杜氏が丁寧な手作業かつ効率的に全ての工程に関わる方法にこだわった結果、ミニマムで洗練された製造環境になりました。

私たちは「世界の人々がまだ出逢ったことのない日本の魅力を伝えていきたい」という想いで日本酒づくりに挑んでいます。長野の美しい自然の恵みを日本酒として表現した「narai」を1人でも多くの人に届けることで、日本文化を未来へ紡いでいきたいと考えています。



suginomori
brewery



narai.jp