



株式会社 農口尚彦研究所

2017年、「酒造りの神様」の異名をもつ日本最高峰の醸造家の一人、農口尚彦が2年のブランクを経て酒造りに復帰いたしました。

2017年11月に開業した当酒蔵は、農口尚彦の酒造りにおける匠の技術・精神・生き様を研究し、次世代に継承することをミッションとし「株式会社 農口尚彦研究所」と名付けられました。

70余年におよぶ酒造り人生の集大成として、生涯最高の「魂の酒」造りに挑み続けております。



現代の名工・杜氏「農口 尚彦」

■ プロフィール

1932年、能登杜氏で知られる石川県能登町に、杜氏一家の三代目として生まれる。16才から酒造りの道に入り、27歳と異例の若さで石川県「菊姫」の杜氏に就任。能登杜氏四天王の一人として一躍有名になる。その後、鹿野酒造などで杜氏をつとめあげ、2017年11月から当社杜氏に就任。

農口尚彦が業界に与えた影響は大きく、1973年以降低迷が続けた日本酒市場の中で「吟醸酒」をいち早く広め、吟醸酒ブームの火付け役となる。また戦後失われつつあった「山廃仕込み」の技術を復活させ「山廃仕込み」復権の立役者となる。

全国新酒鑑評会にて連続12回、通算27回の金賞を受章。70年以上に渡る酒造り人生の中で数々の銘酒を生み出した。



【略歴】

- 1990年 JAL国際線ファーストクラス搭載日本酒として農口尚彦作の菊姫大吟醸が採用される。
- 2003年 著書「魂の酒」(発行/ポプラ社)発行。
- 2006年 卓越技能者に贈られる「現代の名工」認定。「厚生労働大臣表彰」受章。
- 2008年 「黄綬褒章」受章。
- 2010年 「プロフェッショナル仕事の流儀」「魂の酒、秘伝の技」(NHK総合テレビジョン)に出演。
- 2014年 「和風総本家」「81歳の杜氏 農口尚彦 幻の銘酒再生秘話」(テレビ東京)に出演。
- 2017年 農口尚彦研究所の杜氏に就任。
- 2018年 ANA国際線ファーストクラス・ビジネスクラスでの複数年にわたる機内提供が開始。
「FNS 27時間テレビ」「にほんの食遺産」(フジテレビ系列)に人間食宝として出演。
- 2019年 「ニュースウォッチ9」「伝説の杜氏再び 86歳 新たな挑戦の日々」(NHK総合)に出演。
「農口尚彦の夢造(ゆめづくり)～86歳現役 酒造りの神～」(HAB北陸朝日放送)に出演。
- 2023年 「文化庁長官表彰」受章。
コラム「人間発見『90歳、死ぬまで酒造り』」(日本経済新聞夕刊)で連載。
- 2024年 「いしかわの食の巨匠顕彰」受章。

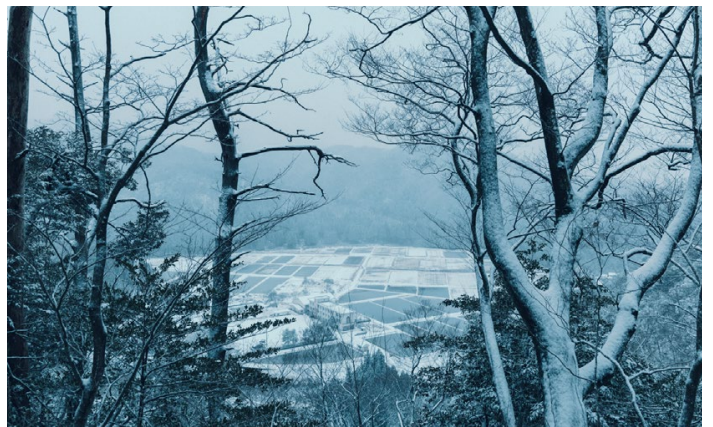
かながそ

小松市観音下町

「^{かながそ}観音下」は、美しい自然と圃場に囲まれた山里です。農口尚彦は酒造りに適した自然環境を求め、この地に導かれました。霊峰・白山に長い年月をかけて降り積もった雪が地層の奥深くに浸透した清らかな伏流水と澄んだ美しい空気が魅力の地です。

農口尚彦研究所の東には、国会議事堂にも使用されている銘石が採石された「^{かなんぼさん}観音山」があります。山頂までの道中には三十三体の観音菩薩像が安置されています。山頂の祠には三百年前から安置されており、木彫りの観音菩薩像が佇んでいます。

数百年もの間、この土地の人々に慈悲を与え続ける観音菩薩像の目先に、肥沃な圃場が広がる^{かながそ}観音下があります。



酒蔵外観

未来に歴史となるように、最新の酒蔵として現代の合理的な素材を用いて設計



アクセス



お車でお越しの方 ▶ 北陸自動車道 小松I.C出口より車で約25分

空路でお越しの方 ▶ 小松空港より車で約30分

電車でお越しの方 ▶ JR小松駅より車で約20分

テイステイングルーム・ギャラリー

テイステイングルーム「^{どうあん}杜庵」 日本酒を愛で、楽しむための酒蔵併設のテイステイングルーム

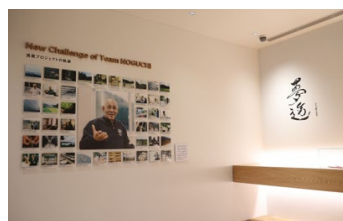
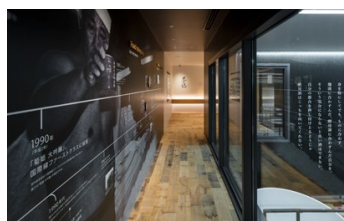
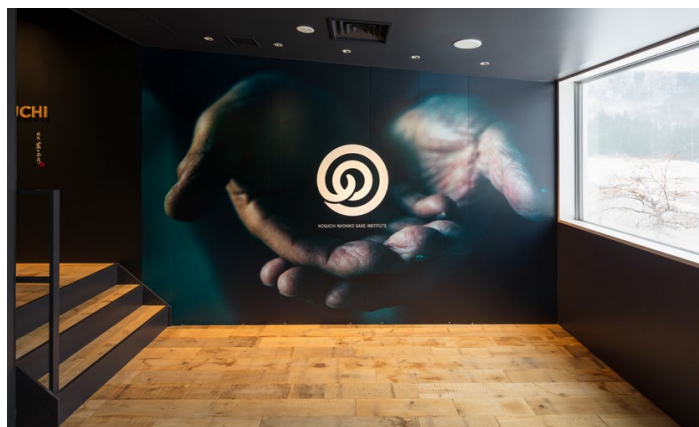


日本酒を最高の状態で楽しむため、酒と肴を合わせたオリジナルの飲み方を提案します。

※WEB予約制、有料となります。

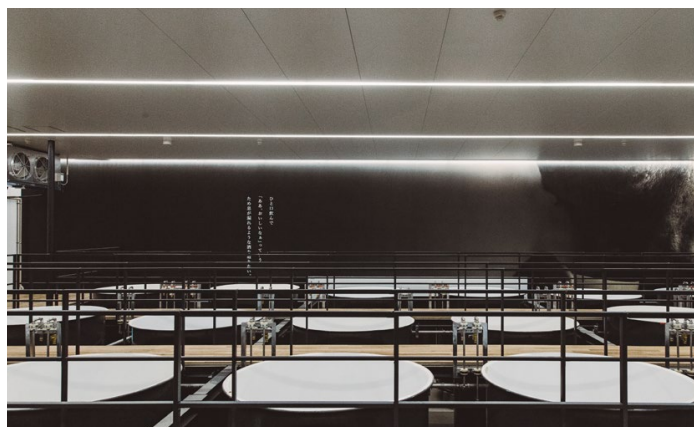
ギャラリー

日本酒と農口尚彦の歴史に
ふれることのできるギャラリースペース



醸造室

「杜庵」や「ギャラリー」の窓からは
酒造りの現場の様子を観覧可能



祖父の時代から農口尚彦の生い立ち、そして70余年に渡る酒造人生をストーリーと展示で紹介するギャラリーとなっています。

設計段階から農口尚彦が立ち会い、理想をかなえた酒造施設となっています。

社 名： 株式会社 農口尚彦研究所

代 表 者： 代表取締役社長 朝野 勇次郎

酒蔵所在地： 石川県小松市観音下町ワ1番地1

電 話： 0761-41-1116

F A X： 0761-41-1115

E-mail： info@noguchi-naohiko.co.jp

Webサイト： <https://noguchi-naohiko.co.jp>

開 業 日： 2017年11月11日



商品案内



本醸造 無濾過生原酒 2020 Vintage

マスカット、洋梨のような香り、瑞々しく爽やかな果実味と、すっきりとした喉越し、ミネラル感のある味わいが絶妙なバランスを持った定番商品です。

対応温度帯も幅広く、約10℃前後の冷酒だけでなく、約20℃の常温、約42℃のぬる燗でも調和が良く、様々なお料理と合わせて頂ける万能な食中酒です。

720ml 1800ml



純米酒 無濾過生原酒 2022 Vintage

同じ水源、同じ空気です。育ったお米を使用した、テロワールを感じて頂けます。花の香り、滑らかな口当たりとシルキーなコクを感じるお酒です。

約20℃の常温で甘みが引き立ち、約42℃のぬる燗にするとまろやかさが増します。魚介類、お野菜料理など比較的淡白なお料理と好相性です。

720ml 1800ml



観音下 2020 Vintage

「観音下(かながそ)」は、農口尚彦研究所が位置する土地の名から名付けられました。美しい自然風土と、大地の恵みが表現されたこのお酒は、穏やかな香り、滑らかな口当たりが心地よく、素材由来の旨味、酸味など、五味のバランスが整った味わいの後に余韻が静かに消えていきます。冷酒から熱燗まで対応温度も幅広く、あらゆるお料理を引き立ててくれます。

720ml 1800ml



飲食店様
限定商品

大吟醸 無濾過生原酒 2018 Vintage

飲食店様専用商品として、小売店様店頭やWEB販売が行われていない限定商品です。

苺、黄桃に熟れたバナナのようなアロマが力強い。口に含むと丸みがあり柔らかな口当たりで、芳醇な旨味とミネラル感が口に広がります。後口には長期熟成によるカスタードクリームを思わせる複雑な風味を残す辛口のお酒です。ミネラル感を生の魚介と合わせたり、カスタードのような風味を活かし、チーズを使ったお料理と合わせるのもお勧めです。

300ml 720ml 1800ml



YAMAHAI GOHYAKUMANGOKU 無濾過生原酒 2018 Vintage

オレンジのような甘酸っぱい柑橘系の香りとクリーミーなコクが特徴です。複雑で重厚感のある味わいとは対照的に、スキッとキレル喉ごしがお料理の脂分を流してくれます。

約20℃前後の常温に近い温度帯から、約50℃の熱燗まで幅広い温度帯でお楽しみ頂けます。燗にすると鰻や、洋食の肉料理など、脂分のある料理とも合わせて頂けます。

720ml 1800ml



YAMAHAI AIYAMA 無濾過生原酒 2019 Vintage

イチゴを連想させる甘酸っぱい香りと、「愛山」由来の優しく、とろみのある旨味、山廃特有の乳酸系の酸味が上品に調和したフルーティーなお酒です。

約12℃の温度帯でフルーティーな味わいを、約42℃のぬる燗にすると、乳酸系の心地よい酸味をお楽しみ頂けます。

様々なお料理に合わせて頂ける万能な食中酒です。

720ml 1800ml



YAMAHAI MIYAMANISHIKI 無濾過生原酒 2018 Vintage

ポタニカルで爽やかな酸味を持つ柑橘系の香りと「美山錦」由来の爽やかな喉越しが特徴のお酒です。

約10℃前後の冷酒の状態であれば、お刺身やお寿司などの生の魚介と、約42℃のぬる燗にすると、香りと旨味がさらに膨らみ、お肉料理とも好相性です。

720ml 1800ml



YAMAHAI OMACHI 無濾過生原酒 2020 Vintage

メロンのような爽やかで甘く青味のあるフルーツや、ユリの花のような香り。口に含むと親しみやすい穏やかな味わいを感じ、中盤からはフルーティーさが際立ちます。

あまり冷やしすぎずに約15℃前後の常温に近い温度帯で、ふくよかさ、柔らかさを引き出し、素材そのものの味わいを活かしたお料理とお楽しみください。

720ml 1800ml



有機米使用純米吟醸 無濾過生原酒 2019 Vintage

石川県小松市産の有機米を使用し、3年間大切に熟成させた日本酒です。
黄色い花のような甘い香り。口に含むと柔らかく品のある甘み、後半に感じるアーモンドのような苦みを爽やかな酸味が引き締めます。
有機米から引き出されたポテンシャルと、若さと熟成感を共に楽しむことのできるとも贅沢な一品です。

300ml 720ml



JUNMAI DAIGINJO YAMADANISHIKI 無濾過生原酒 2019 Vintage

ライチ、パイア、パイナップルのような気品があり芳醇で清涼感のある爽やかな酸味を含んだ果実の香りと透明感のある旨味に、上品な酸味、美しく長い余韻が特徴です。淡白で繊細な和食と共に、あまり冷やし過ぎず、ワイングラスなど香りの楽しめる器でお楽しみください。

720ml 1800ml



DAIGINJO YAMADANISHIKI 無濾過原酒 2018 Vintage

火入れ処理を行い、長期低温熟成を行った純米大吟醸酒の限定品です。
「松竹梅」で表される等級の中でも特上を指す「松」は、酒蔵の建つ石川県小松市の市章でもあり、常緑であることから平安時代より「不老長寿」として吉祥の象徴とされて参りました。毎年、極寒の冬に最盛期を迎える酒造り。桐の箱に配された「松」は、杜氏農口尚彦が生み出す気品に満ちた「純米大吟醸酒」を華やかに彩ります。

720ml



専用
化粧箱入

100ml×5 Bottles Discovery Set

農口尚彦研究所の象徴、純米大吟醸と山麩シリーズのミニボトルセットです。

・JUNMAI DAIGINJO ・YAMAHAI OMACHI ・YAMAHAI AIYAMA
・YAMAHAI MIYAMANISHIKI ・YAMAHAI GOHYAKUMANGOKU

季節限定商品



春のしぼりたて

3月発売

春に桜の花が舞うような、薄く濁った「おりがらみ」に仕上げた季節限定商品です。白桃や綿菓子のような甘い香りが華やかで、口に含むとおりがらみ由来の米の優しい風味が口に広がります。後口は爽やかな酸味、苦味を感じ、お料理ともよく合います。春野菜・山菜の天ぷら、筍ご飯、ちらし寿司など、春の味覚と共に冷酒にてお楽しみください。

720ml 1800ml



夏の生酒

6月発売

若々しい柑橘系の香り、メロンやバナナのニュアンスも感じます。

口に含むと軽くまろやかな旨味に、丸みのある柔らかな酸味、後口に若干感じる苦味がお野菜や川魚とも高相性です。

鱧など、さっぱりとした夏のお料理とともに、涼しげなグラスでお楽しみください。

720ml 1800ml



ひやおろし

9月発売

毎年ご好評を頂いている秋の限定酒です。円熟による味わいが、秋の訪れを感じさせます。口に含むと口いっぱい上品な旨味が広がり、後味には蜂蜜のような優しい甘味を感じます。

冷やさずに40°C前後のぬる燗で飲んで頂くことをお勧めいたします。

脂の乗った秋刀魚や、松茸の土瓶蒸しのような秋の味覚、スモークしたお料理、照り焼きのような甘味のあるタレと高相性です。

720ml 1800ml



冬酒

11月発売

熟成が進み、幅広い温度で愉しめるお酒に仕上がりました。熟成香はなく、冷酒や常温で飲むと辛口の表情を見せます。温め始めると40°Cまで旨みが膨らみ、後口もまろやかに、旨みがピークを迎えます。さらに温めると55°Cになるまで味わいはシャープになっていきます。

温かい肉料理や揚げ物の味わいを旨味が受け止め、喉越しのキレが脂分を流して口の中をリフレッシュしてくれます。寒い季節に、お好みの温度帯で、お猪口でお楽しみください。

720ml 1800ml



酒粕焼酎

しぼりたての上質な酒粕を減圧蒸留したこちらの「酒粕焼酎」は農口尚彦研究所の日本酒と同様に吟醸酒のようなまろやかな香りと繊細でフルーティーな風味、米由来の旨味後口のキレ味が特徴となっております。

食後酒としてストレートやロックで食中酒として水割り、ソーダ割りカクテル用としてもお楽しみいただけます。

720ml



PREMIUM NOUVEAU

12月発売

その年の仕込みが開始されて最初にしぼられた記念のお酒です。

若い青林檎のような爽やかで、甘い果実の香り。口に含むと、若々しいフレッシュな酸味と、若干おりが絡んでいることによる甘みの増幅が感じられ、後味の程良い苦味が新酒らしい味わいとなっております。

あまり冷やし過ぎず、約10°C前後の冷酒で、ガラス製の酒器でお楽しみください。

720ml 1800ml

LIMITED EDITION



NOGUCHI NAOHIKO 01

2018 Vintage

2018ヴィンテージは「酒造りの神様」の異名をもつ、杜氏農口尚彦が「酒造りの道」に入り、70年目を迎えた記念ヴィンテージです。こちらは、その2018ヴィンテージの中で、最高のロットを農口尚彦自らが選りすぐり、徹底した熟成管理のもとリリースされた限定商品です。時間や国境を超えた、究極の味わいをお楽しみください。

農口尚彦の70年にわたる経験から精魂込めて造りだされた酒。

そのために農口尚彦研究所が大樋年雄氏にデザインを依頼し、左右非対称「歪な曲線」のボトルが誕生しました。大樋氏は、現代美術家としての活動のみならず、金沢で350年以上の歴史を誇る大樋焼 十一代・大樋長左衛門としても活動していることから、工藝がもつ「手造り感覚」のプロダクト化を実現させました。

770ml