







農薬も肥料も除草剤も使わない自然栽培のいぶきのお米。
仲間たちと愛情と手間をかけて作りました。
藤井商店さんが伊奈波神社の裏山の大きな木の根元から土を採取し、
酵母だけを取り出してどぶろく風にごり酒「御土」を造っています。
私たちの米でお酒を作りたいという夢に社長が賛同してくださり、
この貴重な酵母も使わせていただき、いぶきのお酒がうまれました。
要冷蔵の活性生酒です。



新酒

