

初代、長助が酒蔵から譲り受けたとされる木桶には
「第拾九號 明治三十年十一月十五日」とある。



佐々長醸造株式会社

〒028-0114 岩手県花巻市東和町土沢5区417
TEL 0198-42-2311 FAX 0198-42-2204

ご注文は
フリーダイヤルで ☎ 0120-18-3310



自然に感謝し、自然と共に生きる

佐々長醸造の故郷・花巻市東和町は、美しい田園が広がる自然豊かなまち。

北東には、日本百名山のひとつである早池峰山が聳え、

山麓一帯の雪解け水が長い年月をかけてろ過され、

地下水となつて、まちの地中深くを流れていると言われています。

佐々長醸造では、この地下水を汲み上げ、醸造用の仕込み水に使用。

水を変えたことで、味噌も醤油も別ものに生まれ変わったといいます。

ひとの力を過信せず、自然を敬い、その恵みに感謝する。

自然に寄り添うものづくりを、これまでも、これからも。



醸造所では、原料の水を汲み上げるスペースを設けておられます。

お客様に愛される「いつもの味」を

「佐々長さん」の愛称で親しまれている、老舗の蔵元「佐々長醸造」。

明治三十九年の創業以来、地域の家庭で愛される

味噌、醤油、つゆをつくり続けてきました。

もともとは造り酒屋だったものの、初代・長介が

「子どもからお年寄りまで親しまれる商品をつくりたい」と

味噌・醤油の醸造へと切り替えたといいます。

受け継いできた伝統も、百余年かけて磨いてきた味と技も、

全ては喜んでくれるお客様のために。食卓に欠かせない

「いつもの味」を大切にしながら、「佐々長の味」を守り続けています。



長沢城山公園から(2022年12月撮影)