

うまい日本酒

を飲もう!



知っておきたい
日本酒の基本



日本酒の
サイドウエーブが
やってきた!



47都道府県
全国銘酒図鑑



新しい酒造りに取り組む
酒蔵を訪ねる

今なぜ
日本酒が
うまいのか?

名酒場案内



F Hyogo

日本酒のメッカ・灘で酒造りの勉強 浜福鶴 吟醸工房



DATA
兵庫県神戸市東灘区魚崎南町 4-4-6
☎ 078-411-8339
月曜休（祝日の場合は営業し、翌日休）
URL_hamafukuhakubrewery.co.jp/
■予約：不要 ■見学科：無料 ■試飲：搾りたての生酒のほか、限定日本酒、発酵食品なども多数。

I Fukuoka

水郷・柳川にある酒蔵で学ぶ
日本酒造りの歴史

目野酒造 柳川地酒蔵



福岡の地酒「国の寿」を製造する「目野酒造」。見学の際は、かつて精米所として使われ、現在では古い酒造りの道具が飾られている「展示場」で、日本酒造りを紹介するビデオを鑑賞。その後、隣接する店舗に移動し、試飲やショッピングが楽しめる。

DATA
福岡県柳川市三橋町百町 766
☎ 0944-72-5255
不定休
URL_kuninokotobuki.co.jp/
■予約：必要 ■見学科：無料
■試飲：日本酒はもちろん、どぶろくや焼酎、リキュールなど多様な酒が飲める。

見学科 MEMO
試飲の際には、銘柄に応じて温度や酒器などベストな飲み方を提案してくれる。



見学科 MEMO

「発酵」の見学科コーナーでは、お酒が発酵する音や香りなどを、実際に五感で体験できる。



酒どころ、灘の「浜福鶴 吟醸工房」では、酒造りの全工程をガラス越しに眺められる見学者専用コースがある。また、各工程ごとに説明ボードがあり、初心者でも酒造りが勉強できる。

G Hiroshima

酒蔵が密集する街で正統派の蔵を見学 賀茂鶴酒造



DATA
広島県東広島市西条本町4-31
☎ 082-422-2121
不定休 URL_kamatsuru.jp/
■予約：不要（10人以上の場合必要）
■見学科：無料 ■試飲：「特別本醸造 蔵出し原酒」は、ここでしか味わえない蔵限定の銘柄。

H Kochi

情緒たっぷり 高知最古の酒蔵 西岡酒造



見学科 MEMO

蔵内には、代表銘柄「純平」の名前の由来となった漫画「土佐の一本釣り」の原画が飾られている。

1781年(天明元)創業の「西岡酒造」は、約230年前に建てられた蔵が現在でも使用されている。情緒ある酒蔵で、杜氏による伝統的な酒造りを見学しよう。

DATA
高知県高岡郡中土佐町久礼 6154
☎ 0889-52-2018
不定休 URL_www.jyunpei.co.jp/
■予約：不要 ■見学科：無料
■試飲：時期によっては蔵出し直前の新酒が味わえる。

E Gifu

明治期のトロッコレールが今も残る 岩村醸造

DATA
岐阜県恵那市岩村町 342
☎ 0573-43-2029
年末年始休 URL_torokko.co.jp/
■予約：不要 ■見学科：無料
■試飲：季節の日本酒のほか、吟醸麹から造ったノンアルコールの甘酒も試飲できる。

江戸時代の情緒が残る岩村町に建つ「岩村醸造」。明治時代まで米や酒の運搬に使われていたというトロッコレールに沿って、敷地内の中庭や貯蔵場を見学できる。



見学科 MEMO

蔵の中庭から湧き出る天然水は、酒の仕込みにも使われる名水。見学の途中で自由に試飲でき、持ち帰りも可能。



見学科 MEMO

三角に積まれた酒樽(左)や高い煙突(右)など、酒蔵のイメージ通りの雰囲気だ。

7の酒蔵が密集する西条で、最も大きな面積を誇る「賀茂鶴酒造」。見学では、敷地内に並ぶ白壁・瓦造りの酒蔵を眺め、その後「見学科」で日本酒造りを解説した映像を鑑賞しよう。



B Aomori

美しいレンガ造りの建物が目印

八戸酒造

1775年(安永4)創業の「八戸酒造」の見学は、国の有形文化財に登録されている美しいレンガ造りの蔵が中心。ボランティアのガイドが立ちあってくれるので日本酒造りに関する詳しい説明が受けられる。

DATA

青森県八戸市大字湊町字本町9
☎0178-33-1171
土・日曜(冬季は土も営業)、年末年始休
URL_www.mutsu8000.com/
■予約:必要 ■見学科:500円(試飲付き)
■試飲:人気のある定番酒に加え、季節限定のおすすめ日本酒など数種類の試飲が可能。

見学MEMO

「蒸米」「麹造り」など、日本酒造りの作業工程のなかでも、特に迫力のある工程を、間近で見学することができる。



家族で遊びに行こう! 見学できる 酒蔵ガイド

試飲
できる!

全国には見学できる酒蔵が数多くある。そのなかから、「見て」「学んで」「味わえる」9つの酒蔵をご紹介します。今度の週末はお楽しみいっぱいの酒蔵見学へ出かけよう!

A Hokkaido

極寒の地で行われる 「アイスドーム搾り」 高砂酒造

北海道の地酒「国士無双」を製造する「高砂酒造」では、「蒸米」から「貯蔵室」まで、酒造りをひと通り見学できる。2月には極寒の地ならではの「アイスドーム搾り」「雪中貯蔵」など珍しい工程も。



DATA

北海道旭川市宮下通り17
☎0166-23-2251
年末年始休 URL_takasagoshuzo.com/
■予約:必要 ■見学科:無料
■試飲:直売所では、酒蔵限定の生酒や大吟醸などの試飲が可能。麹の甘酒や、酒粕を使った甘酒も。

見学MEMO

氷点下2℃、湿度90%という低温環境の「かまくら」で、酵母を詰めた酒袋を吊るして搾りを行う「アイスドーム搾り」は必見。



C Fukushima

オリジナルの日本酒造りを体験できる 末廣酒造 嘉永蔵

1850年(嘉永3)創業、会津の名門酒蔵「末廣酒造」。仕込み蔵から古酒の貯蔵庫、創業時の酒造りの道具などを見学しながら、蔵の歴史を学べる。また、杜氏の指導を受けながらオリジナルの日本酒造り体験も。



DATA

福島県会津若松市日新町12-38
☎0242-27-0002
12/31、1/1休 URL_suke-sushiro.jp/
■予約:不要(団体の場合は必要)
■見学科:無料 ■試飲:「嘉永蔵大吟醸」「嘉永蔵生飯」「嘉永蔵純米」は、蔵でしか味わえない銘柄。

見学MEMO

併設するカフェでは大吟醸を使ったケーキや、仕込み水で淹れたコーヒーなど、酒蔵ならではのメニューが味わえる。



D Tokyo

明治期の酒造りの雰囲気味わえる 石川酒造



都心から車で約1時間の場所にある「石川酒造」。見学のメインである本蔵は明治期に建てられ、現在でも酒造りが行われている。敷地には江戸時代の長屋門など見学ポイントが多数。

DATA

東京都福生市額川1
☎042-553-0100 土・日曜・祝日休
URL_tamajiman.co.jp/
■予約:必要 ■見学科:無料
■試飲:季節の日本酒3種のほか、時季が合えば搾りたても味わえる。

見学MEMO

地ビールの製造も行っている「石川酒造」。明治期にビールの醸造のために使われていた「ビール釜」が現在でも残る。



国士無双

A

B

陸奥八仙

C

嘉永蔵

D

多満自慢

石澤杜氏



「東京都内にこんなに古い酒蔵があるなんてびっくりしました」と驚かれます。ぜひ東京の地酒造りを見学に来てください。

岩手 赤武酒造 岩手県盛岡市

赤武

純米酒

あかぶじゅんまいしゅ

22歳の杜氏がつくる
次世代の地酒

22歳の若き6代目杜氏・古館龍之介さんを中心に、若手の蔵人たちが躍動する酒造。彼らが魂を込めて醸す「赤武 純米酒」は、お米の風味、旨みの魅力を引き出したクリアなお酒だ。また「赤武酒造」では岩手産のブドウや牛乳を使った「リカースーツ」も開発。今後目が離せない。

DATA

米：岩手県産米
精米歩合：60%
アルコール度数：15%
使用酵母：ジョパンコの調へ
日本酒度：+1
酸度：1.8
アミノ酸度：1.3
価格：2808円(1.8L)、
1404円(720mL)
購入方法：特約店
【赤武酒造】
主な銘柄：赤武、浜娘
同：☎019-681-8895

純米

通年商品

蔵元メッセージ
一緒に
楽しい時間を
つくりましょう!



1.8L



青森 八戸酒造 青森県八戸市

陸奥八仙

華想い50純米大吟醸

むつはっせん はなおもい50
じゅんまいだいごんじょう

これぞ地酒! 青森の代表銘柄

国の有形文化財にも登録されているレンガ造りの蔵が特徴的な「八戸酒造」。兄弟蔵元である駒井秀介、伸介さんを中心に造る「陸奥八仙」は、心地よい飲み応えと抜群の存在感を放つ、青森地酒のエースといえる存在だ。蔵内の見学ツアーも人気を集めている。

DATA

米：華想い
精米歩合：50%
アルコール度数：16%
使用酵母：まほろば吟
日本酒度：-1 酸度：1.6
アミノ酸度：—
価格：3888円(1.8L)、
2052円(720mL)
購入方法：全国酒販店
【八戸酒造】
主な銘柄：陸奥八仙、陸奥男山
同：☎0178-33-1171

純米大吟醸

数量限定
商品

蔵元メッセージ
スパークリング
タイプなども
用意しています



1.8L



福島 笹の川酒造 福島県郡山市

笹の川

特別純米 山桜

ささのかわとくべつじゅんまいやまざくら

芳醇な香りは
ワイングラスで楽しみたい

創業は1765年(明和2)、福島県で地元の酒を造り続けてきた老舗酒造。「山桜」は白玉、マシュマロなどのふくよかな香りと、青りんごや新緑のようなさわやかな香りを併せ持ち、優しい口当たりが印象的な特別純米酒。「ワイングラスでおいしい日本酒アワード」の金賞受賞酒だ。

DATA

米：夢の香 精米歩合：60%
アルコール度数：14~15%
使用酵母：燗酵母
日本酒度：+3 酸度：1.4
アミノ酸度：1.3
価格：2916円(1.8L)、
1458円(720mL)
購入方法：全国酒販店、
通販(FAX_024-945-
7559)
【笹の川酒造】
主な銘柄：笹の川
同：☎024-945-0261

特別純米

通年商品

蔵元メッセージ
流通の少ない
限定酒も
ご用意します!



1.8L



山形 楯の川酒造 山形県酒田市

楯野川

純米大吟醸 源流 冷卸

たてのかわじゅんまいだいごんじょう
げんりゅう ひやおろし

料理を引き立てる
冷卸純米大吟醸

山形県で初めて全量純米大吟醸に取り組んだ、言わずと知れた名蔵「楯の川酒造」。なかでも「源流 冷卸」は、ゆっくりと冷蔵熟成させることで、まろやかな風味と奥行きのある味わいを表現した1本。サンマやマツタケなど秋の味覚との相性も抜群だ。

DATA

米：美山錦
精米歩合：50%
アルコール度数：16~17%
使用酵母：山形KA
日本酒度：+3
酸度：1.6 アミノ酸度：1.0
価格：3348円(1.8L)、
1782円(720mL)
購入方法：特約店、通販
(URL_sakagurayokusou.com)
【楯の川酒造】
主な銘柄：楯野川
同：☎0234-52-2323

純米大吟醸

季節商品

蔵元メッセージ
ゼビブースにて
ご試飲ください!



1.8L



飲んでおきたい
厳選銘柄酒

COLUMN

あの赤穂浪士が
討ち入り後に飲んだ!?

江戸時代、「武士の元服(=男子の成人)の祝儀には、男山の酒」と言われるほど圧倒的な知名度と人気を誇った「男山」。当時この酒は、一種のステータスでもあった。かの赤穂浪士が主君の仇・吉良上野介を討ち果たした後、江戸の酒屋にて「男山」で祝杯をあげた逸話もあるほど。井原西鶴や近松門左衛門ら名だたる文人にも称賛されていた。「男山」は地元の誇りとして受け継がれ、現在も毎年2月に行われる「酒蔵開放」は大盛況。無料の振る舞い酒をいただけるイベントとして多くの人々に愛されている。

北海道 男山 北海道旭川市

男山
生酛純米

おとこやま さもとじゅんまい

国内外にその名を
轟かせる“美酒の代名詞”

約340年前に醸造を始めた「男山」が造る伝統の名酒。歌舞伎や浄瑠璃本にも登場するなど、美酒の代表格として愛され続けている。また、1977年には日本酒として初めて海外の酒類コンクールでゴールドメダルを受賞。以来39年連続で受賞しているなど、海外にもその名を轟かせている。

特別純米

通年商品

1.84

DATA

米：吟ぎんが
精米歩合：60%
アルコール度数：15%
使用酵母：非公開
日本酒度：+4
酸度：1.6 アミノ酸度：1.4
価格：2490円(1.84L)、
1301円(900ml)
購入方法：全国酒販店

【男山】
主な銘柄：男山
同：☎0166-48-1931



飲み酒メモ

タイプ

フルーティー しっかり 古酒タイプ

おすすめ温度

冷蔵 常温 める燗 熱燗

香り	穏やか				華やか
味	淡麗				濃厚
余韻	短い				長い

生酛造りならではの、しっかりと深みのある芳醇な辛口。燗にして飲むと旨みがさらにふくらむ。

COLUMN

日本酒の豊かな
味わいは美しい
自然から生まれる

米・水・酵母・人を青森県産にこだわっている「八戸酒造」。2003年からは、自社栽培したオーガニック米の生産をはじめ、米からの日本酒造りにも取り組んでいる。また、毎年日本全国から集まった会員たちが、田植えから酒造りの一連の工程を体験する「がんばり自然酒倶楽部」を主宰。同倶楽部は、青森でも有数の豊かな自然が残る「蟹沢水源区域」の保全にも協力している。原料の育つ環境から製品まで、すべて地元・自然にこだわる「八戸酒造」の想いが込められた活動だ。

青森 八戸酒造 青森県八戸市

陸奥八仙
赤ラベル 特別純米

むつはっせん あからベル とくべつじゅんまい

240年の伝統×若き感性が
生んだ老舗の新ブランド

「陸奥男山」で知られる1775年(安永4)創業の「八戸酒造」。その跡継ぎの若き9代目・駒井秀介専務が、2003年に立ち上げた「陸奥八仙 赤ラベル」。その若い感性を発揮し、米、水、酵母は“オール青森県産”にこだわって造られている。漁師町という土地柄、魚介類との相性も抜群だ。

特別純米

通年商品

1.84

DATA

米：(磨)華吹雪、(磨)まっくら
精米歩合：磨55%、掛60%
アルコール度数：16%
使用酵母：まほろば吟
日本酒度：+1~3
酸度：1.5~1.7
アミノ酸度：非公開
価格：3024円(1.84L)、
1620円(720ml)
購入方法：特約店

【八戸酒造】
主な銘柄：陸奥八仙、
陸奥男山、陸奥田心
同：☎0178-33-1171



飲み酒メモ

タイプ

フルーティー しっかり 古酒タイプ

おすすめ温度

冷蔵 常温 める燗 熱燗

香り	穏やか				華やか
味	淡麗				濃厚
余韻	短い				長い

華やかな果実の香りと米の旨みが感じられる芳醇辛口タイプ。冷やしていただくのがおすすめ。