女性蔵人の美酒を味わう夕べ

～造り手たちとのふれあいと極上の酒～

リーガロイヤルホテル東京

2008年6月29日(日)
リーガロイヤルホテル東京
ロイヤルホール

【会場　蔵元配置図】

		8	9	10	11	12	13	14		15	16	17	18	19	20	21	
		町田酒造店・町田酒造	五十嵐酒造・天覧山	山梨銘醸・七賢	高沢酒造・米川	大雪渓酒造・大雪渓	酒千蔵野・川中島　幻舞	湯川酒造店・木曽路	ステージ	白藤酒造店・奥能登の白菊	吉田酒造・白龍	美川酒造場・舞美人	白木恒助商店・達磨正宗	澤田酒造・白老	元坂酒造・酒屋八兵衛	森喜酒造場・るみ子の酒	

若駒酒造・善十郎	6
月の井酒造店・月の井	5
和田酒造・あら玉　月山丸	4
月山酒造・銀嶺月山	3
舞鶴酒造・田从	2
月の輪酒造店・月の輪	1

お客様席

22	長龍酒造・長龍
23	今西清兵衛商店・春鹿
24	灘菊酒造・灘菊
25	旭日酒造・十旭日
26	榎酒造・華鳩
27	酒井酒造・五橋

【料理メニュー】

テーブル席　松花堂にて

口取り　銀ダラ　サーモン鮨　けんちん焼き
うの花　辛子蓮根　蛍烏賊
さつま揚げ　鶏牛蒡
造り　鯛　鮪　長芋　芽物一式
煮物　丸茄子　小芋　にしん昆布
海老　絹さや
小鉢　奴豆腐　薬味色々

元卓にて

豚肉・じゃが芋・白滝いり煮
干物色々　染卸し
野菜と魚の南蛮漬け
冷そば　かき揚げ
しじみの味噌汁
俵型ご飯　漬け物
ノルウェーサーモンマリネのカルパッチョ
ブロッコリーのムース　トビコ添えコクティエにて
イタリアンサラダ　チーズ入りイタリアンドレッシングと共に
日本酒で香り付け仕上げをしたミートローフ
洋風お野菜の盛り合わせ
若鶏の照り焼き　獅子唐・しめじ・モヤシ等と共に
焼売　からし醤油添え
お魚の蒸し焼き　粒マスタードソース

※内容が変更となる場合がございます。

【ブース：1 岩手県】

月の輪酒造店『月の輪』

日本酒

若狭(現在の福井県)出身の横沢家初代は、現在の地において麹屋を営んでおりましたが、横沢家4代目の徳市が酒造りへの情熱に燃え、酒造業を創業した1886年が「月の輪」の歴史の始まりです。
代々の当主は酒造りに携わっている事から平成7年より現蔵元(横沢家7代目)の横沢大造が当主と杜氏を兼ねるオーナー杜氏として酒造りの指揮を執っておりました。
平成17年11月1日に法人化した時点で横沢裕子が杜氏となり新体制での酒造りをしております。
法人化した現在でも「企業ではなく家業として」の理念を持ち続け、常に伝統の継承と技術の革新を目標に掲げ、日本酒造りには不向きと言われるもち米を100%使用した純米酒の製造や、原料の米を最大限に利用するしょうちゅうの製造にも取り組むなど新しい事に挑戦し続けております。

所在地： 〒028-3303 岩手県紫波郡紫波町高水寺字向畑101

電話： 019－672－1133

http://www.tsukinowa-iwate.com

「月の輪」が飲める主な飲食店

店名	所在地	電話番号
居酒屋S&S	東京都江東区門前仲町 2-7-8	03-3641-0377
和膳 くつき	東京都新宿区荒木町 8-1	03-3351-1233
ア・一心	東京都新宿区新宿 5-17-5	03-3200-1311
芝の浦	東京都港区芝浦 3-14-4	03-3769-2038

「月の輪」が買える主な酒販店

店名	所在地	電話番号
三ツ矢酒店	東京都杉並区西荻南 2-28-15	03-3334-7447
信濃屋食品	東京都世田谷区代田 1-34-13	03-3412-2448
伊勢屋商店	東京都杉並区浜田山 3-33-20	03-3302-7729
松屋	東京都足立区綾瀬 3-1-26	03-3629-6761
いわて銀河ﾌﾟﾗｻﾞ	東京都中央区銀座 5-205-1 南海東京ビル	03-3524-8215

【1-月の輪酒造店】

＜お酒について＞

社名	有限会社　月の輪酒造店
主要銘柄	月の輪
杜氏名(流派)	横沢　裕子

直接購入	可

	出品商品	商品説明と特徴など	小売価格(税込)	容量	麹米(精米歩合)	掛米(精米歩合)	使用酵母	日本酒度	酸度	アミノ酸度	アルコール度数
	大吟醸　宵の月	紫波町産の酒造好適米「吟ぎんが」を使用した華やかな香りとふくよかな味わいです。	¥1,630	720ml	吟ぎんが(50%)	吟ぎんが(50%)	岩手2号	6	1.5	1.6	16
	もちっ娘(もちっこ)	ヒメノモチ100%使用の純米酒。食後酒に。	¥1,575	720ml	ヒメノモチ(90%)	ヒメノモチ(90%)	非公開	-9	1.9	2.7	15
	特別純米酒　古酒	蔵内で貯蔵しておいたきれいな味わいの熟成酒です。	—	720ml	ぎんおとめ(55%)	ぎんおとめ(55%)	協会9号	3	—	—	15

本日イチオシの酒	出品商品	商品説明と特徴など	小売価格(税込)	容量	麹米(精米歩合)	掛米(精米歩合)	使用酵母	日本酒度	酸度	アミノ酸度	アルコール度数
	純米大吟醸　月の輪	穏やかな香りと華やかな味わいのお酒です。	¥3,000	720ml	雄町(40%)	雄町(40%)	非公開	3.5	1.6	1.4	16

＜ご当地自慢！珍味紹介＞

商品名	小岩井　スモークinスモークチーズ〈価格〉683円
販売店名	いわて銀河ﾌﾟﾗｻﾞ
商品お問合せ先	TEL03－3524－8215
商品説明	香ばしいスモークの風味とチーズの旨み。 スモークチーズチップ入りのスモークチーズです。
出品している酒との相性	食後酒のもちっ娘と合わせると美味しいです。

【ブース：2 秋田県】

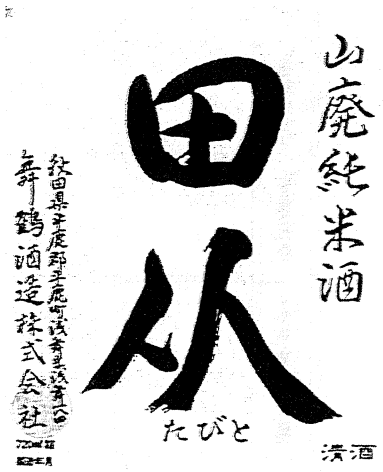
舞鶴酒造『田从（たびと）』

古来からの酒造りの伝統を大切に

”この酒に出会えて幸せ”と

感じていただける酒を目指して

醸しております。



所在地：〒013-0105 秋田県横手市平鹿町浅舞字浅舞184

電話：0182－24－1128

「田从」が飲める首都圏の主な飲食店

店名	所在地	電話番号
萬屋　おかげさん	東京都新宿区四谷 2-10　松本館　B 1-2	03-3355-8100
門前茶屋　（ろばた焼）	東京都江東区富岡 1-5-1	03-3641-0660
日本酒と料理 横尾	東京都武蔵野市吉祥寺南町 1-11-2　もみじビル B1	0422-42-3870
酒縁　　川島	東京都品川区小山 4-10-4-102	03-3785-8806
日本料理海音	東京都練馬区石神井町7－1－3　Tビル1階	03-5393-5655

「田从」が買える首都圏の主な酒販店

店名	所在地	電話番号
掛田商店	神奈川県横須賀市鷹取 2-5-6	0468-65-2634
杉浦酒店	東京都葛飾区四つ木 2-3-8	03-3691-1391
ニシザワ酒店	東京都墨田区吾妻橋 2-6-2	03-3625-2438
やまうちや	東京都荒川区西日暮里 3-2-3	03-3821-4940
東武百貨店　船橋店	千葉県船橋市本町 7-1-1	047-425-6069

【2-舞鶴酒造】

＜お酒について＞

社名	舞鶴酒造株式会社
主要銘柄	田从
杜氏名(流派)	工藤 華子

直接購入	可

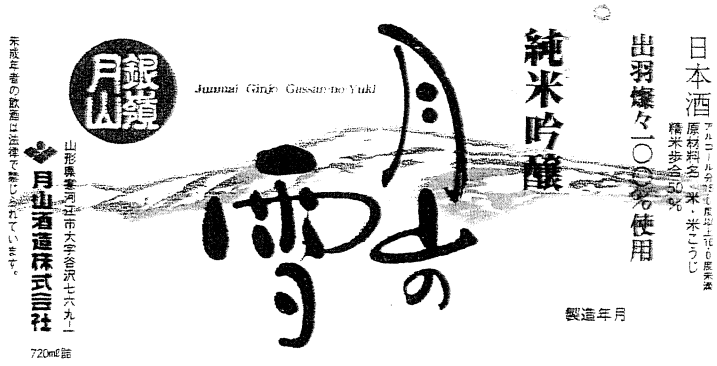
蔵元オススメの酒	出品商品	商品説明と特徴など	小売価格(税込)	容量	麹米(精米歩合)	掛米(精米歩合)	使用酵母	日本酒度	酸度	アミノ酸度	アルコール度数
	純米吟醸月下の舞	酒造好適米仕込みの純米吟醸酒。 爽やかな酸味とハリのある味わい。	¥3，570 ¥2，100	1.8L 720ml	山田錦(50%)	山田錦(50%)	K－901	5	1.7	1.2	16～17

本日イチオシの酒	出品商品	商品説明と特徴など	小売価格(税込)	容量	麹米(精米歩合)	掛米(精米歩合)	使用酵母	日本酒度	酸度	アミノ酸度	アルコール度数
	山廃純米吟醸酒　田从 17BY生詰	山廃酒母仕込み独特の快よい酸味と力強い味わい。 お燗でよりいっそう味わいが増します。	¥3360 ¥1628	1.8L 720ml	美山錦(50%)	美山錦(50%)	K－901	5	1.6	1.2	17～18

＜ご当地自慢！珍味紹介＞

商品名	あきたの漬物　　〈価格〉 100円 ～
販売店名	伊藤漬物本舗
商品お問合せ先	伊藤漬物本舗　℡0183－73－7716
商品説明	秋田産野菜のおいしさと昔ながらの味を大切にした 秋田湯沢のお漬物です。
出品している酒との相性	山廃純米酒とよく合います。

【ブース：3 山形県】 月山酒造『銀嶺月山』



夏でも消えることのない万年雪を頂いた名峰月山。
その麓に私たちの酒蔵があります。
月山の雪解け水は400年の歳月を経て
麓一帯に豊かで清冽な伏流水となって湧き出します。
この名水百選にも選ばれた月山自然水と米どころ山形の
良質な米を使って「銀嶺月山」は造られています。
私たちは、日本酒造りは農の営みの延長と考え
良質な米を使って山形産酒造好適米や減農薬米・自然乾燥の
棚田米などの地元の耕作者と共に酒造りを通して農業・米作りの
あり方を考えてまいりました。杜氏をはじめ蔵人たちも全員が地元の農家。
地元の米、水、そして自然を知り尽くし、その時々の気候条件に合わせた
丁寧な酒造りを行っています。こうしたこだわりが皆様に安心して
美味しく飲んで頂ける酒造りにつながると考え、より良い日本酒を目指して造り続けてまいります。

所在地： 〒990-0521 山形県寒河江市大字谷沢 769-1

電話： 0237－87－1114

「銀嶺月山」が飲める主な飲食店

店名	所在地	電話番号
なだ万 カレッタ 汐留店	東京都港区東新橋 1-8-1	03-6215-8111
つか田	東京都渋谷区恵比寿1-6-8	03-5449-4935
祭	東京都千代田区有楽町 1-3-8 カドヤビル B1	03-3508-9273
ぢどり屋	東京都豊島区西池袋 1-35-1 カドビル B1	03-5951-3773
手前みそ	東京都中央区銀座3-7-1	03-5159-7662

「銀嶺月山」が買える主な酒販店

店名	所在地	電話番号
伊勢丹 新宿店	東京都新宿区新宿 3-14-1	03-3225-2580
伊勢丹 立川店	東京都立川市曙町 2-5-1	042-548-2118
都筑 阪急百貨店	横浜市都筑区中川中央1-31-1	045-914-1055
ゆとり都	東京都千代田区霞ヶ関 3-8-1 虎ノ門三井ビル 1F	03-3504-8711
萬屋本店	東京都渋谷区神宮前5-27-2	03-3400-0845

【3-月山酒造】

＜お酒について＞

社名	月山酒造株式会社
主要銘柄	銀嶺月山
杜氏名(流派)	布宮雅昭

直接購入	可

	出品商品	商品説明と特徴など	小売価格(税込)	容量	麹米(精米歩合)	掛米(精米歩合)	使用酵母	日本酒度	酸度	アミノ酸度	アルコール度数
蔵元オススメの酒	銀嶺月山　月山の雪	山形県産の酒造好適米「出羽燦々」を磨き、すべてを山形県産にこだわって造り上げた生粋の山形純米吟醸酒。ふくよかな香りと深い味わいは、大自然豊かな月山のおおらかさが広がっていくことでしょう。	￥3,000 ￥1500	1.8L 720ml	出羽燦々(50%)	出羽燦々(50%)	山形酵母	+1	1.3	1.1	15
	銀嶺月山　蔵酒	米どころ山形の山間の田んぼで減農薬・有機肥料で体にやさしい安心できる米作りに取り組み　その米で醸し出しました。華やかさこそないけれど、自然な米の味を生かした旨口の純米原酒です。	¥2,450	1.8L	花ノ舞(60%)	花ノ舞(60%)	山形酵母	+1	1.8	1.5	17

	出品商品	商品説明と特徴など	小売価格(税込)	容量	麹米(精米歩合)	掛米(精米歩合)	使用酵母	日本酒度	酸度	アミノ酸度	アルコール度数
本日イチオシの酒	銀嶺月山　大吟醸	雪深い厳寒の酒蔵で清らかな水と良質の酒造好適米を使って醸し上げた、華やかな香りと凛として上品な味わいをお楽しみください。	￥5250 ￥3150	1.8L 720ml	山田錦(35%)	出羽燦々(40%)	山形吟醸酵母	+5	1.3	1.1	16

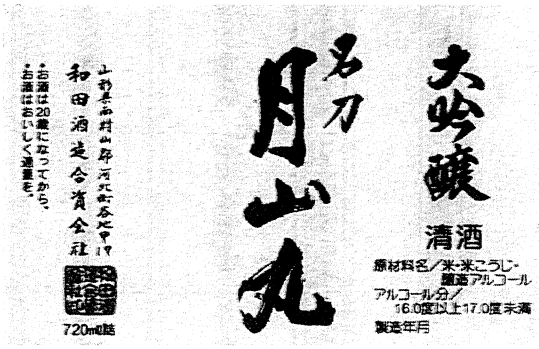
＜ご当地自慢！珍味紹介＞

商品名	メンマ粕こんにゃく　400g　1050円
販売店名	㈱　丹野こんにゃく
商品お問合せ先	㈱　丹野こんにゃく　フリーダイヤル　0120－08－2351 〒999-3225　山形県上山市楢下 1233-2
商品説明	銀嶺月山の酒粕を使った 昔ながらの手作りの素朴な味わい。
出品している酒との相性	米の旨みを生かした銀嶺月山蔵酒とぴったり。

【ブース：4 山形県】 和田酒造『月山丸』

和田酒造は、初代和田幸右衛門が1797年（寛政9年）に山形県河北町谷地で酒造業を始めました。現当主和田多聞は8代目になります。河北町は山形県のほぼ中央に位置しており、東に母なる川最上川、南に清涼で純粋な水源である寒河江川、西に万年雪を抱く霊峰月山を有し、さらには南の彼方には有名な蔵王を望む、自然豊かな土地です。江戸時代には、最上川の水運により京都の文化がこの地域に伝えられました。河北町は米と紅花の生産が盛んであり、収穫された紅花は、京都に運ばれ、口紅や京文化の彩りに用いられました。当時、紅花と引き替えに河北町にもたらされた京雛が数多く残されており、毎年4月に雛祭りが催されます。

登録商標である「あら玉」はおめでたいことから名付けられたと伝えられており、河北町で生産されている米と霊峰月山からの雪解け水を原料に、伝統の技術を守り、米の旨みをしっかりと出す酒造りを心がけでいます。「大吟醸月山丸」は気品高い吟醸香とキレのある味わいを持ち、蔵人のもてる全てのノウハウを駆使して醸しております。月山丸は、月山刀鍛冶によってうたれた、名刀の切れ味と名高い日本刀であり、代々受け継いでおります。



「うまい酒で心の通う商売を」を会社のポリシーとして掲げており、200年以上経った今でも、伝統を受け継ぎ、熟練した蔵人の手によって変わらない味を作り続けています。さらに、伝統の味を守る一方で、新しい技術開発にも取り組み、時代のニーズに合うお酒も醸造しております。お酒を醸す蔵人全てが地元を愛する職人であり、「全国新酒鑑評会」においては、平成年間11回の金賞を受賞しております。

現在、一年当たりの生産量は約700石（一升瓶で約70,000本）であり、手造りの小さな酒蔵です。出荷の85％は山形県内であり、そのほとんどが河北町内という、まさに地元の皆様に支えられた「地産地消」の酒蔵です。皆様に愛される地酒であるために、私たち蔵人は常に真摯な姿勢で酒造りに取り組んでおります。今後とも変わらぬご愛飲のほど、よろしくお願い申し上げます。

所在地： 〒999-3511 山形県西村山郡河北町谷地甲 17

電話： 0237－72－3105

「あら玉」が飲める主な飲食店

店名	所在地	電話番号
居酒屋・藤	東京都江東区木場 5-12-3	03-3641-7383
山形田	東京都中央区京橋 2-5-15 神保ビル 1F	03-3535-9410
大吉本	東京都新宿区西新宿 1-13-3 西新ビル 3F	03-3348-9658
津久居	東京都北区西ケ原 1-2-5 小松ビル 1F	03-5974-4331
ひろ寿司	千葉県富津市新井 78-1	0439-88-2281
伝承・酒縁・川島	東京都品川区小山 4-10-4-102	03-3785-8806

「あら玉」が買える主な酒販店

店名	所在地	電話番号
日本橋高島屋	東京都中央区日本橋 2-4-1	03-3246-4508
新宿小田急百貨店	東京都新宿区西新宿 1-1-3	03-5325-2481
マツザワ酒店	東京都練馬区練馬 1-19-1	03-3991-0107
（株）庚徳	東京都足立区千住桜木2-13-1	03-5284-1918
（有）朝日屋酒店	東京都世田谷区赤堤1-14-13	03-3324-1155
マスヤ酒店	東京都練馬区春日町6-12-1	03-3998-8250
（有）奥山商店	東京都文京区小石川3-23-6	03-3811-4338
（有）丸石酒店	東京都小平市花小金井5-7-7	042-463-9636
和田支店	山形県西村山郡河北町谷地甲 220	0237-73-4567

【4-和田酒造】

＜お酒について＞

社名	和田酒造合資会社
主要銘柄	あら玉 ・ 月山丸
杜氏名(流派)	庄司 長太（自社・山形県河北町）

直接購入	可

	出品商品	商品説明と特徴など	小売価格(税込)	容量	麹米(精米歩合)	掛米(精米歩合)	使用酵母	日本酒度	酸度	アミノ酸度	アルコール度数
蔵元オススメの酒	改良信交 大吟醸 あら玉	山形県河北町産・酒造好適米『改良信交』100%使用。 低温発酵による穏やかな発酵でじっくりと醸しました。 惜しみない蔵人の努力により、華やかな吟醸香と改良信交のスッキリとした旨みが凝縮された大吟醸酒です。 酒どころ・米どころ山形の中でも、極めてまれな酒米の特徴を最大限に生かした手造りの逸品です。	¥2,761	720ml	改良信交(40%)	改良信交(40%)	山形酵母	5	1.3	1.0	16.5
	出羽燦々 純米吟醸 あら玉	山形県産米『出羽燦々』100%使用。 山形が誇る山形のための酒米『出羽燦々』と山形酵母の特徴が蔵人の"和"と"技"により、最大限に引き出された純米吟醸です。 米の旨みを引き出したやわらかく、上品な味わいをお楽しみ下さい。どんな料理にも大変良く合います。	¥1,575	720ml	出羽燦々(50%)	出羽燦々(50%)	山形酵母	3	1.5	1.1	15.3
	改良信交 特別純米 あら玉	山形県河北町産・酒造好適米『改良信交』100%使用。 改良信交の米の旨みを贅沢に引き出して醸した純米酒。蔵で酒造りを行う蔵人がいつも手元に置いて飲めるようにと造った純米酒。 お燗でも冷やでもお好みの温度でお楽しみください	¥1,200	720ml	改良信交(60%)	改良信交(60%)	山形酵母	3	1.5	1.3	15.3
	さくらんぼの恋物語	山形県産の古代米(朝紫)には、体に良いと言われる天然の色素(ポリフェノール)がたくさん含まれています。さくらんぼの天然酵母と紫黒米が出会って、山形ならではの純米酒ができました。 さくらんぼを思わせるほのかなピンク色と甘酸っぱい香りと味わい。 一足早い山形の初夏を感じて頂ければ幸いです。	¥1,260	375ml	出羽燦々(60%)	古代米・朝紫(90%) 出羽燦々(60%)	さくらんぼの天然酵母	未公開	未公開	未公開	14.1

	出品商品	商品説明と特徴など	小売価格(税込)	容量	麹米(精米歩合)	掛米(精米歩合)	使用酵母	日本酒度	酸度	アミノ酸度	アルコール度数
本日イチオシの酒	大吟醸 名刀 月山丸	月山の麓にて切れ味光る名刀を数多く生み出した月山刀鍛冶。 今も当蔵に残る「名刀月山丸」のごとく鋭い切れ味、気品あふれる香り、芳醇な膨らみをもつ大吟醸酒。 年間通して変わらぬ味をお楽しみいただけるよう、ビンにて氷温管理し、一本ずつ和紙を手貼りしております。 まさに蔵人入魂の一本といえます。 平成20年度全国新酒鑑評会 金賞受賞 （平成年間11回受賞）	¥3,990	720ml	山田錦(35%)	山田錦(35%)	山形酵母	5	1.3	1	16.5

＜ご当地自慢！珍味紹介＞

商品名	わらわらのむべは 〈価格〉315円
販売店名	山形・東根・壽屋
商品お問合せ先	℡0237－42－0173
商品説明	『わらわらままけは』の姉妹品です。「わらわらのむべは」とは山形弁で「早く飲もうよ！」の意味です。 若もぎの日光とうがらしを青しそ葉でしそ巻きにしたものを味噌漬けにしてあります。 キャリーオーバーも含めて一切の食品添加物は使用していません。 ピリリとした辛口です。
出品している酒との相性	どのお酒とも相性抜群です。特に純米酒系と合わせてお試しください。

【ブース: 5 茨城県】 月の井酒造店『月の井』

「潮風の酒蔵」の愛称で地元で親しまれています。
「月の井」は創業慶応元年、日本民謡の一つ「磯節」の発祥の地
大洗町、当時の磯浜村で「松前屋」の称号にて酒造りを始め
漁舟の出船入船には欠かせない祝酒として愛飲されました。
「月の井」は「うまロ」が特徴になっており、
甘からず辛からず、下戸にも酒通にも愛される酒です。
最高品質の米を研磨し、昔ながらの手作りで醸す地酒の逸品です。

所在地: 〒311-1301 茨城県東茨城郡大洗町磯浜 638
電話: 029－266－2168
http://www.tsukinoi.co.jp

「月の井」が飲める主な飲食店

店名	所在地	電話番号
リーガロイヤル東京	東京都新宿区戸塚町 1-104-19	03-5285-1121
つくしの子	東京都目黒区東山 3-1-11 サンサーラ東山 108	03-3791-5495
西麻布 権八	東京都港区西麻布 1-13-11	03-5771-0170
コンラッド東京	東京都港区東新橋 1-9-1	03-6388-8000
玄冶店 濱田屋	東京都港区赤坂9-7-1東京ミッドタウン1F	03-5413-0204

「月の井」が買える主な酒販店

店名	所在地	電話番号
小山商店	東京都多摩市関戸 5-15-17	042-375-7026
鈴 伝	東京都新宿区四谷 1-10	03-3351-1777
かねゑ越前屋	東京都江東区三好1-8-3	03-3641-2190
伊勢丹 新宿店	東京都新宿区新宿3-14-1	03-3225-2580
上野 松坂屋	東京都台東区上野 3-295	03-3832-1111

【5-月の井酒造店】

＜お酒について＞

社名	株式会社月の井酒造店
主要銘柄	月の井
杜氏名(流派)	菊池　正悦　（南部杜氏）

直接購入	可

	出品商品	商品説明と特徴など	小売価格（税込）	容量	麹米（精米歩合）	掛米（精米歩合）	使用酵母	日本酒度	酸度	アミノ酸度	アルコール度数
蔵元オススメの酒	日本酒仕込み　梅酒	日本酒の原酒で仕込んだ酸味のきいた口当りのやわらかい梅酒です。	¥1,050	500ml	—	—	—	−7.0	11.1	1	10.8
	純米吟醸　生詰	−12の芳醇旨口です。	非売品	720ml	山田錦(50%)	山田錦(50%)	SYS	−12.0	1.7	2.1	17.0
	純米吟醸　蔵酒	華やかな香りとしっかりしたまろやかな味です。	¥1,575	720ml	山田錦(50%)	山田錦(50%)	SYS M310	+3.0	1.4	1.5	16.5

	出品商品	商品説明と特徴など	小売価格（税込）	容量	麹米（精米歩合）	掛米（精米歩合）	使用酵母	日本酒度	酸度	アミノ酸度	アルコール度数
本日イチオシの酒	無濾過生原酒 純米吟醸　山田錦	しぼりたての生原酒で、濾過、割り水火入れ等を一切しておりません。コクのある原酒の味をお楽しみください。	¥1,490	720ml	山田錦(50%)	山田錦(50%)	M310	+2.0	1.5	1.7	17.7
	無濾過生原酒 純米　五百万石	しぼりたての生原酒で、濾過、割り水火入れ等を一切しておりません。コクのある原酒の味をお楽しみください。	¥1,250	720ml	五百万石(60%)	五百万石(60%)	10号	+4.0	1.7	1.6	17.6

＜ご当地自慢！珍味紹介＞

商品名	焼きハマグリ 200g　〈価格〉 470円
販売店名	飯岡屋水産
商品お問合せ先	℡ 029−267−2839
商品説明	甘くしょっぱく煮た、やわらかいハマグリ
出品している酒との相性	お酒がすすむおつまみです。

【ブース：6 栃木県】

若駒酒造『善十郎』

万延元年（1860年）創業以来 手造りの味を守り続けてきました。
当社のまわりは豊田村と呼ばれていた穀倉地帯で
原料米には厳選された酒造米を使用しています。
仕込水は敷地内から湧き出る良質の小山水の恵みを受けています。
フルーティで味わいのある酒を醸しています。

所在地： 〒323-0008 栃木県小山市大字小薬 169-1

電話： 0285－37－0429

「若駒」が飲める首都圏の主な飲食店

店名	所在地	電話番号
しんばし 光寿	東京都港区東新橋 1-2-17 下島ビル地下	03-3575-0939
鈴 川	東京都台東区三ノ輪 1-20-3	03-3875-2831
ばれるはうす	東京都世田谷区弦巻4-14-10	03-3905-1852

「若駒」が買える首都圏の主な酒販店

店名	所在地	電話番号
桑名屋酒店	東京都世田谷区桜新町 1-13-6	03-3420-7624
中村屋酒販	東京都世田谷区給田3-13-16	03-3326-9066
小山商店	東京都多摩関戸5-15-17	042-375-7026

【6-若駒酒造】

＜お酒について＞

社名	若駒酒造株式会社
主要銘柄	善十郎
杜氏名(流派)	柏原 盛康 （下野杜氏）

直接購入	可

	出品商品	商品説明と特徴など	小売価格(税込)	容量	麹米(精米歩合)	掛米(精米歩合)	使用酵母	日本酒度	酸度	アミノ酸度	アルコール度数
蔵元オススメの酒	大吟醸 若駒	芳香でいてまろやかな喉ごし	¥3,150	720ml	山田錦(40%)	山田錦(40%)	協会 7号	+5	1.3	—	16.5
	純米吟醸生原酒 善十郎	新酒の生の味わいをどうぞ	¥1,420	720ml	五百万石(55%)	五百万石(55%)	柏木T－デルタ	+5	2.0	—	17.4
	純米生原酒 善十郎	新酒の生の味わいをどうぞ	¥1,260	720ml	ひとごこち(60%)	ひとごこち(60%)	柏木T－デルタ	+7	2.0	—	17.5
	純米酒 善十郎	スッキリとした喉ごしなのにコクがある	¥1,155	720ml	ひとごこち(60%)	ひとごこち(60%)	柏木T－デルタ	+6	1.8	—	17.5
	万延しぼりたて生原酒	しぼりたての風味と濃醇な味わい	¥1,334	720ml	あさひの夢(55%)	あさひの夢(55%)	協会 1001	+4	1.5	—	17.2

	出品商品	商品説明と特徴など	小売価格(税込)	容量	麹米(精米歩合)	掛米(精米歩合)	使用酵母	日本酒度	酸度	アミノ酸度	アルコール度数
本日イチオシの酒	純米吟醸 羽衣伝説	フルーティーな香りと、まろやかな喉ごし	¥2,100	720ml	山田錦(50%)	山田錦(50%)	柏木T－デルタ	+4	1.6	—	15.6

＜ご当地自慢！珍味紹介＞

商品名	三五八(さごはち)漬の素 〈価格〉1，000円程度
販売店名	道の駅 にのみや ℡ 0285-73-1110
商品お問合せ先	尊徳物語さくらの里
商品説明	麹を使ったもので夏野菜との相性がよい
出品している酒との相性	純米酒とあいます。

【ブース: 8 群馬県】

町田酒造『町田酒造』

明治16年創業以来、厳選一筋をモットーにしております。
群馬県の県庁所在地の前橋市は、利根川の本流が流れています。
4年前に高齢だった越後杜氏に引継ぎ、私たち夫婦と地元の蔵人で
酒造りをしております。
平均年齢が30代前半と、とても若いのですが、研究や話し合いをしながら
一年一年を大切に今年より来年、来年より再来年と向上していきたい
と考えております。今回お持ちした、「町田酒造」シリーズは出来る限り
手をかけた純米酒です。
これからも、蔵人みんなで力を合わせて育てて行きたいです。

他の銘柄 :清瞭、かかあ天下、亭主関白

所在地: 〒379-2122 群馬県前橋市駒形町65番地

電話: 027－266－0052

http://www.seiryo-sake.co.jp/

「町田酒造」が飲める主な飲食店

店名	所在地	電話番号
串駒	東京都豊島区北大塚2-32-25	03-3917-6657
つくしの子	東京都目黒区東山3-1-11 サンサーラ東山 108	
みやび	群馬県前橋市元総社 102-1	027-252-0970

「町田酒造」が買える主な酒販店

店名	所在地	電話番号
かねゑ越前屋	東京都江東区三好1-8-3	03-3641-2190
加枡屋商店	東京都八王子市大横町3番10号	0426-24-1138
ミヤギ商事	神奈川県川崎市川崎区小田3-21-6	044-344-2285
西田酒店	群馬県高崎市新町7-2	0273-22-2964
高野酒店	群馬県安中市磯部1-14-23	0273-85-6404

【8-町田酒造】

＜お酒について＞

社名	株式会社 町田酒造店
主要銘柄	町田酒造
杜氏名(流派)	町田恵美

直接購入	不可

蔵元オススメの酒	出品商品	商品説明と特徴など	小売価格(税込)	容量	麹米(精米歩合)	掛米(精米歩合)	使用酵母	日本酒度	酸度	アミノ酸度	アルコール度数
	「町田酒造」 純米60	若水の味わいが広がり、香りも邪魔にならないので食中におすすめ。常温かぬる燗で。 中取り、無濾過、瓶燗1回火入れ	￥2，415 ￥1，208	1.8L 720ml	群馬県産 若水 (60%)	群馬県産 若水 (60%)	協会9号	±0	1.9	—	16～17

本日イチオシの酒	出品商品	商品説明と特徴など	小売価格(税込)	容量	麹米(精米歩合)	掛米(精米歩合)	使用酵母	日本酒度	酸度	アミノ酸度	アルコール度数
	「町田酒造」 純米吟醸50	華やかな香りとふくよかな味わい 中取り、無濾過、瓶燗1回火入れ	￥3，150 ￥1，575	1.8L 720ml	兵庫県産 山田錦 (50%)	兵庫県産 山田錦 (50%)	—	+2	1.3	—	16～17

＜ご当地自慢！珍味紹介＞

商品名	湯葉こんにゃく 260g ＜価格＞735円
販売店名	茂木食品工業
商品お問合せ先	℡ 0120-343529
商品説明	豆乳効果により、なめらかな食感と歯切れのよさが特徴。
出品している酒との相性	薄膜状のため、味しみがよく、色々な料理に活用でき、いろんな味が楽しめます。お酒とあわせてさっぱりと召し上がるのがよいのでは。

【ブース: 9 埼玉県】

五十嵐酒造『天覧山』

池袋から西武池袋線で約50分、埼玉県飯能市。
山々に囲まれた自然豊かな環境で、清らかな水が流れる名栗川と成木川の合流地点に蔵元はあります。空気は澄み渡り、奥秩父からの伏流水を地下100mから汲み上げ仕込み水として使用しています。
創業明治30年。110年間、南部杜氏による手造りの酒造りを行い、気候風土にあったお酒を醸しています。
“喜八郎”という3代目の名前をとった商品は、原料米にこだわり大吟醸と同じ仕込み方法で造り、安くて美味しいお酒を提供したい！
という蔵元理想追求のお酒です。地元では、酒屋さんのご協力で、米作りから日本酒を地域の皆様と共に醸しだす『一苗倶楽部』や『ゆめところ』の酒造りも取り組んでいます。
伝統を守りつつ、新たな酒の楽しみ方も見い出していきたいと思っています。

平成19年酒造年度全国新酒鑑評会・金賞受賞／南部杜氏自醸清酒鑑評会・優秀賞受賞

所在地: 〒357-044 埼玉県飯能市川寺 667-1
電話: 042－973－7703
http://www.snw.co.jp/~iga_s/

「天覧山」が飲める主な飲食店

店名	所在地	電話番号
樽一	東京都新宿区歌舞伎町 1-17-12 浅川ビル 5F	03-3208-9772
いさみ	東京都中央区銀座 8-10-15	03-3571-1386
さんの路	東京都港区新橋 4-19-1	03-3437-0158
美味川柳・炭香	東京都中央区日本橋本石町 44－6	03-3548-0228
日本酒Bar 酒音	東京都新宿区荒木町8-3クレスト四ツ谷1F	03-6231-9366
うりんぼう	埼玉県さいたま市浦和区高砂1-5-9 2F	048-831-5650

「天覧山」が買える主な酒販店

店名	所在地	電話番号
西武百貨店池袋店	東京都豊島区南池袋 1-28-1	03-5949-2053
西武百貨店所沢店	埼玉県所沢市日吉町12-1	04-2927-0111
ひろみや酒店	東京都東久留米市滝山1-8-18	0424-71-3323
マツザキ 新宿店	埼玉県川越市新宿町 1-24-8	049-220-1622
酒商増田屋	埼玉県狭山市東三ツ木 170-1	042-955-6610
丸屋酒店	埼玉県飯能市仲町20-15	042-972-2754

【9-五十嵐酒造】

＜お酒について＞

社名	五十嵐酒造 株式会社
主要銘柄	天覧山
杜氏名(流派)	藤原菊蔵 （南部杜氏）

直接購入	可

	出品商品	商品説明と特徴など	小売価格(税込)	容量	麹米(精米歩合)	掛米(精米歩合)	使用酵母	日本酒度	酸度	アミノ酸度	アルコール度数
蔵元オススメの酒	天覧山 大吟醸	フルーティーな香りで落ち着きのある吟醸香。杜氏が丹精を込めて醸し出した味わいです。	¥5,250 ¥2,625	1．8L 720ml	山田錦 (50%)	吟ぎんが (50%)	1501	+3	1.6	1.4	16.5
	純米大辛口生原酒	味わい深く、ノド越しがなめらか。辛口なのに米の旨みを感じるお酒です。風味たっぷりな生原酒の 味をお楽しみ下さい。	¥2,730 ¥1,365	1．8L 720ml	山田錦 (50%)	五百万石 (65%)	1001	+8	1.7	1.4	18.6
	天覧山 酒梅	天覧山の日本酒で漬けた梅酒。梅は埼玉の越生梅林の梅を使用しています。スッキリ爽やかな梅の香りいっぱい！夏バテの予防にも是非。	¥2,835 ¥1,470	1．8L 720ml	—	—	—	—	—	—	10.5

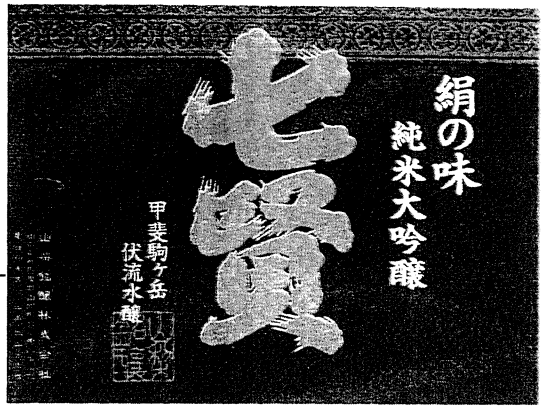
	出品商品	商品説明と特徴など	小売価格(税込)	容量	麹米(精米歩合)	掛米(精米歩合)	使用酵母	日本酒度	酸度	アミノ酸度	アルコール度数
本日イチオシの酒	喜八郎 純米吟醸	蔵元の理想追求の酒として3代目喜八郎の意志を受け継いで生まれた酒です。大吟醸の仕込み方法により醸し出された吟醸香は、青りんごのような清々しさと、滑らかな喉越しが特徴です。	¥3,150 ¥1,575	1．8L 720ml	山田錦 (50%)	山田錦 (60%)	901	+1	1.4	0.9	15.5

＜ご当地自慢！珍味紹介＞

商品名	天覧山の奈良漬大 ＜価格＞大2,100円、中1,260円、小525円
販売店名	五十嵐酒造㈱ 小売部
商品お問合せ先	電話 042-974-7788 ／FAX 042-974-0396
商品説明	天覧山の酒本来の旨みのある酒粕で漬け込みました。 手作りで保存料無添加。 瓜、きゅうり、しょうがはご飯にぴったりです！
出品している酒との相性	日本酒との相性はぴったり！又ご飯のお供にも！

【ブース: 10 山梨県】

山梨銘醸『七賢』



江戸中期の寛延三年、信州高遠で酒造業を営んでおりました北原伊兵衛光義が
江戸往復の途次、当地の水のすばらしさに感銘して醸造業を始めたと
当家に伝わる古文書に残されています。
天保六年、居宅新築の折、信州高遠城主内藤駿河守より竣工祝いに
「竹林の七賢人」の欄間壱対を頂戴しました。以来酒銘を七賢と称しました。
明治十三年、明治天皇巡幸の折、当家を行在所としてお使いいただき、竹林の
七賢人の置かれた奥の間にご一泊されました。今も当時のまま保存されています
南アルプス甲斐駒ヶ岳の麓にあり、特に仕込期である冬には厳しい寒さとなり、
酒造りには最良の土地柄と、日本の名水百選にも指定された
白州尾白川の豊富で清冽な水を仕込水として使用しております。
原料となる米は、山梨県内で米どころとして名高い白州の地で、地元農家の方々と共に
酒造好適米作りに取り組みはじめてから二十年の歳月が経ちました。さらに今年は
減農薬・有機米の栽培にも取り組みます。
水田の景観を守り育むことで、地域の活性化と真の地酒造りに取り組んでいます。
恵まれた風土と、南アルプスの名水、こだわりの米。さらに創業以来 蔵人に受け継がれて
きた酒造りの心と技が、銘酒「七賢」の味と香りに磨きをかけています。

所在地: 〒408-0312 山梨県北杜市白州町台ヶ原2283

電話: 0551－35－2236

http://www.sake-shichiken.co.jp

「七賢」が飲める主な飲食店

店名	所在地	電話番号
鮨 新太郎	東京都中央区銀座7-5-4並木通り 毛利ビルB1	03-3574-9936
五蔵銘酒 祭ばやし	東京都新宿区高田馬場1-27-1 FTビルB1	03-3208-7539
元酒屋	東京都中央区銀座8-5-24 西八ビル2階	03-3572-6240

「七賢」が買える主な酒販店

店名	所在地	電話番号
㈱せきや	東京都国立市中1-9-30	042-571-0001
松澤酒店	東京都練馬区練馬1-19-1	03-3991-0107
㈲油屋佐藤酒店	東京都世田谷区用賀2-12-18	03-3700-1206
㈱東急百貨店 たまプラーザ店	神奈川県横浜市青葉区美しが丘1丁目7番地	045-903-2406
㈱京急百貨店 市場館	神奈川県横浜市港南区上大岡西1丁目6番1号 (京急線上大岡駅百貨店棟)	045-848-1111

【10-山梨銘醸】

＜お酒について＞

社名	山梨銘醸株式会社
主要銘柄	七賢
杜氏名(流派)	保阪良雄 （山梨　自社杜氏）

直接購入	可

	出品商品	商品説明と特徴など	小売価格(税込)	容量	麹米(精米歩合)	掛米(精米歩合)	使用酵母	日本酒度	酸度	アミノ酸度	アルコール度数
本日のオススメ酒	鑑評会金賞受賞酒	H19BY全国新酒鑑評会金賞受賞酒 心安らぐ香りと味のバランスが 最高級の杜氏渾身の一品です	非売品	500ml	兵庫県 山田錦(40%)	兵庫県 山田錦(40%)	協会901号 協会1801号	+4.0	1.3	0.9	17.5
	七賢　甲州本造り 本醸造酒	天然酵母独特の風味が、スッキリ感とソフトさを共存させる味わいとなっています。 お燗で良し冷で良し。幅広い味わいの楽しめる本醸造酒です	¥1,940 ¥ 970	1．8L 720ml	山梨県 酒造好適米 ひとごこち (65%)	山梨県 酒造好適米 ひとごこち(65%)	白州尾白川 千ヶ淵酵母 (自社天然酵母)	+3.5	1.5	1.3	15.5
	七賢　酵母のほほえみ 純米酒	スッキリとした甘みに、しっかりとした酸味と苦味の合わさった飲みごたえのある純米酒 米、水、酵母、すべて地元山梨白州産の まさに地酒とえる一品です	¥2,310 ¥1,160	1．8L 720ml	山梨県 酒造好適米 ひとごこち (65%)	山梨県 酒造好適米 ひとごこち(65%)	白州尾白川 千ヶ淵酵母 (自社天然酵母)	+2.5	1.6	1.4	15.5

本日イチオシの酒	出品商品	商品説明と特徴など	小売価格(税込)	容量	麹米(精米歩合)	掛米(精米歩合)	使用酵母	日本酒度	酸度	アミノ酸度	アルコール度数
	七賢　絹の味 純米大吟醸酒	昨年度行われた〝第一回インターナショナル・サケ・チャレンジ〟にて金賞を受賞 お料理の味と調和し、食事を楽しくさせてくれる上品で清々しい味わいの吟醸酒です	¥3,060 ¥1,530	1．8L 720ml	兵庫県 山田錦(50%)	秋田県 美山錦(50%)	協会901号	+5.0	1.5	0.8	15.5

＜ご当地自慢！珍味紹介＞

商品名	まるごとわさびの醤油漬け
販売店名	七賢直営レストラン　臺眠
商品お問合せ先	臺眠　℡0551-35-5111　又は　山梨銘醸㈱　℡0551-35-2236
商品説明	信州育ちの蔵元の奥様手作りのわさびの醤油漬け 直営レストラン　臺眠(だいみん)でも人気のおつまみです
出品している酒との相性	噛めばシャキシャキした歯ごたえに、醤油の旨味と鼻に抜けるわさびの香り。さっぱりとした刺激のあるおつまみは、 本醸造酒・純米酒の杯を勧めてくれます

【ブース: 11 長野県】

高沢酒造『米川』

長野県でいちばん小さな町小布施町のちいさなちいさな酒蔵です。
米が醸され酒となりやがて川となって流れだすという意味をもつ「米川」
地元のお客様に愛されつづける酒をめざし、父と娘が心を込めて醸します。
ちいさな酒蔵だからこそ1本1本のもろみに心を配り愛情がそそがれ
やわらかいやさしい酒に仕上がります。
杜氏の性格が酒に表れると言われますが、ひかえめでやさしい酒は
造り手の性格そのもの。
現在娘が杜氏を務めて3年目、少々わがままさが出たようです。(汗)
そんなわがままが出た酒を「豐賀とよか」と名づけました。
ニューフェイス登場です。
でも、願いはひとつ、飲んでいただいた方がホッとするようなそんな酒で
ありたいと思っています。

所在地: 〒381-0204　長野県上高井郡小布施町大字飯田 776
電話: 026－247－2114
http://members.stvnet.home.ne.jp/yonekawa/

「米川」が飲める主な飲食店

店名	所在地	電話番号
虎ノ門砂場	東京都港区虎ノ門 1-10-6	03-3501-9661
内幸町砂場	東京都港区新橋 1-4-1	03-3501-9807
ぬる燗	東京都台東区浅草3－4－4	03-3876-1421
やきとり　かなめ	東京都世田谷区奥沢2－23－2	03-5701-0092
名代　七福亭	神奈川県川崎市多摩区登戸3414	044-933-8448
つくしのこ	東京都目黒区東山3丁目	

「米川」が買える主な酒販店

店名	所在地	電話番号
酒のサンワ	東京都台東区北上野 1-1-1	03-3844-6092
太田屋酒店	長野県高村堀ノ内 202	026-245-2926
高沢酒店	長野県須坂市新田 2730-1	026-245-2061
湯川酒店	長野県中野市草間 1516-7	0269-26-6781
小布施ハイウェイオアシス	長野県小布施町大島 601	026-251-4111
殻平味噌醸造	長野県小布施町伊勢町 734	026-247-2134

【11－高沢酒造】

＜お酒について＞

社名	高沢酒造株式会社
主要銘柄	米川
杜氏名(流派)	高沢　賀代子

直接購入	可

蔵元イチオシの酒	出品商品	商品説明と特徴など	小売価格(税込)	容量	麹米(精米歩合)	掛米(精米歩合)	使用酵母	日本酒度	酸度	アミノ酸度	アルコール度数
	米川 大吟醸	穏やかな香り二年熟成のしっかり味の大吟醸	¥2,940	720ml	山田錦(39%)	山田錦(39%)	長野酵母	+4.0	1.4	0.9	17%
	米川本醸造生原酒	1年じっくり熟成したのみごたえのある酒	¥1,260	900ml	しらかば錦(65%)	しらかば錦(65%)	長野酵母	−1.0	1.8	2.0	19%
	豊賀　純米吟醸	やわらかな香りやさしい味わいの酒	¥1,575	720ml	美山錦(49%)	美山錦(49%)	長野酵母	−1.0	1.8	1.4	17%

本日イチオシの酒	出品商品	商品説明と特徴など	小売価格(税込)	容量	麹米(精米歩合)	掛米(精米歩合)	使用酵母	日本酒度	酸度	アミノ酸度	アルコール度数
	豊賀 特別純米酒	しっかり味だけどやわらかい優しい酒	¥1,365	720ml	しらかば錦(59%)	しらかば錦(59%)	長野酵母	−1.0	1.8	1.9	17%

＜ご当地自慢！珍味紹介＞

商品名	穀平味噌醸造場　せりの山菜味噌漬　〈価格〉315円
販売店名	穀平味噌醸造場
商品お問合せ先	長野県小布施町　Tel: 026-247-2134 http//www.kokuhei.com
商品説明	せり昆布他数種類の野菜を自慢の味噌で漬けました。
出品している酒との相性	しっかり味の純米酒と相性ぴったり。

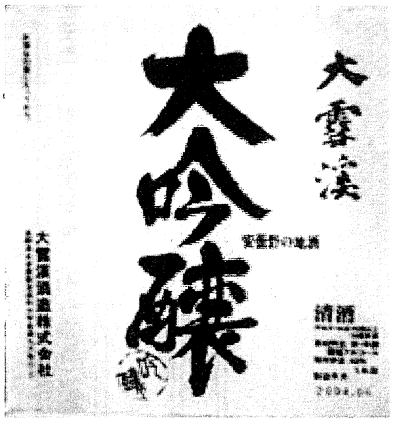
【ブース 12：長野県】

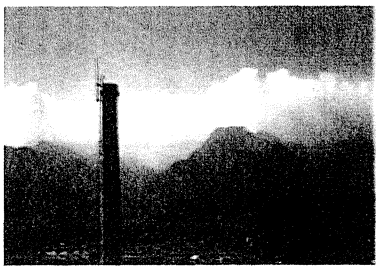
大雪渓酒造
『大雪渓』
だいせっけい

信州・安曇野の大自然に育まれた地酒

山の酒・大雪渓　だいせっけい

北アルプスの伏流水と、地元安曇野産の契約栽培米を使って丁寧に丁寧に醸しました。
雪解け水を思わせる清冽で爽やかな飲み口です。
育て上げた酒の97%が地元安曇野の食卓でお召しあがりいただいているという
地域に根ざしたまさに「地酒」です。　　（県外出荷約3%）
自然の恵みに感謝しながら基本に忠実に地道な酒造りに励んでおります。





蔵の屋根から見える煙突と北アルプス

地元の契約栽培農家の方々に育てていただいたお米

所在地：〒399-8602　長野県北安曇郡池田町会染 9642-2

電話：0261－62－3125

http://www.jizake.co.jp/

「大雪渓」が飲める主な飲食店

店名	所在地	電話番号
根津の居酒屋　車屋	東京都文京区根津 2-18-3	03-3821-2901
手打ちそば　石月　～新丸ビル～	東京都千代田区丸の内1-5-1 新丸の内ビルディング5F	03-5879-4680

「大雪渓」が買える主な酒販店

店名	所在地	電話番号
神田和泉屋	東京都千代田区神田小川町	03-3294-0201

【12-大雪渓酒造】

＜お酒について＞

社名	大雪渓酒造株式会社
主要銘柄	大雪渓
杜氏名(流派)	小谷杜氏

直接購入	可

蔵元オススメの酒	出品商品	商品説明と特徴など	小売価格(税込)	容量	麹米(精米歩合)	掛米(精米歩合)	使用酵母	日本酒度	酸度	アミノ酸度
	大雪渓・小仕込　特別純米無濾過生原酒	しぼったそのままのフレッシュで勢いのある生原酒。蔵元での限定販売品	¥1,365	720ml	美山錦　(59%)	美山錦　(59%)	9号	1.5	—	—
	大雪渓・純米吟醸	自然豊かな地元・安曇野で育った美山錦の旨味を最大限に引き出した一品。穏やかな吟香で食中にも飲みやすい	¥1,575	720ml	美山錦 (55%)	美山錦 (55%)	1801	2	1.6	—
	大雪渓・大吟醸　美山錦	信州産美山錦を丁寧に妥協無く醸しました。清々しい上品な香りと味わい	¥3,150	720ml	美山錦 (39%)	美山錦 (39%)	1801	4.5	1.3	—

本日イチオシの酒	出品商品	商品説明と特徴など	小売価格(税込)	容量	麹米(精米歩合)	掛米(精米歩合)	使用酵母	日本酒度	酸度	アミノ酸度
	大雪渓・吟醸生酒	吟醸酒の香りと生酒のフルーティーな味わいが楽しめます。　女性にも飲みやすく、暑くなるこれからの季節に最適です。	¥1,470	720ml	美山錦 (55%)	美山錦 (55%)	アルプス	3	1.6	—

＜ご当地自慢！珍味紹介＞

商品名	大雪渓の酒賀寿(さけかす)で漬けた、縞瓜の奈良漬け　＜非売品＞
販売店名	自家製
商品お問合せ先	自家製
商品説明	美容と健康に良く、食べて美味しい酒賀寿←粕なんて言えません！を贅沢に使って、丁寧に漬けました。
出品している酒との相性	奈良漬けのやさしい甘さを、きりっと清冽な大雪渓がひきしめ、次の一口へと誘います。

【ブース：13 長野県】　酒千蔵野『川中島 幻舞』

豊かな清水と澄んだ空気、寒冷な気候に恵まれた
信州・川中島の地に400年以上続く、伝統を守り続けて
いる土地に根ざした酒蔵です。
地元の風土を生かし地域に根ざした、こだわりのある
酒造りを行なっている。
そのため生産量を増やさず、最適な素材を用い、
昔ながらの細やかな手法を守りつつ、地味だが文句なしに
旨いと言われる酒にしたいと日々努力をしています。

所在地：〒381-2226　長野県長野市川中島町今井 368－1

電話：026－284－4062

ホームページ：www. Shusen. Jp

「幻舞」が飲める主な飲食店

店名	所在地	電話番号
居酒屋　S&S	東京都江東区門前仲町 2-7-8	03-3641-0377
北海亭	東京都新宿区新宿 2-1-9　大百生命ビル B1	03-5379-5560
みらく亭	東京都新宿区百人町 1-23-17	03-5389-3173
善　知　鳥	東京都杉並区阿佐ヶ谷北 2-4-7	03-3337-8734
酒菜家	東京都豊島区西池袋1-35-8東海ビル	03-3590-9560
件　（くだん）	東京都目黒区鷹番 3-7-4　関口ビル　1F	03-3794-6007

「幻舞」が買える主な酒販店

店名	所在地	電話番号
酒泉　たつなみ	東京都練馬区高松 4-12-15	03-3990-4040
酒と自然食品 ヤマザキヤ	東京都杉並区永福 4-5-18　B1	03-3322-5448
徳丸商店	神奈川県横浜市中区福富町仲通38－3	045-263-3142
天田屋本店	埼玉県熊谷市西別府2246－1	048-532-6007
山武商店	埼玉県富士見市関沢 2-25-53	049-251-7604
小山商店	東京都多摩市関戸 5-15-17	042-375-7026

【13-千野酒造場】

＜お酒について＞

社名	株式会社　酒千蔵野
主要銘柄	川中島　幻舞
杜氏名（流派）	千野　麻里子

直接購入	可

蔵元オススメの酒	出品商品	商品説明と特徴など	小売価格（税込）	容量	麹米（精米歩合）	掛米（精米歩合）	使用酵母	日本酒度	酸度	アミノ酸度	アルコール度数
	幻舞　純米吟醸	華やかな香り。味わい深くバランスの良いお酒。	¥3,000 ¥1,500	1．8L 720ml	美山錦（49%）	美山錦（49%）	9号系	+3.0	1.6	1.1	16.8
	幻舞　特別純米	お米の旨みが広がり爽やかな酸と キレの良いまろやかな味わい	¥2,600 ¥1,300	1．8L 720ml	山田錦（59%）	山田錦（59%）	14号	+4.0	1.65	1.4	16.8
	純米活性にごり ふわり粋酔	爽やかな酸味と甘味が調和した 軽い口当たりの純米です。 シュワッとした心地よい刺激が楽しめます。	¥1,200 ¥700	500ml 300ml	美山錦（59%）	美山錦（59%）	アルプス 酵母	−45	1.7	1.2	12.2

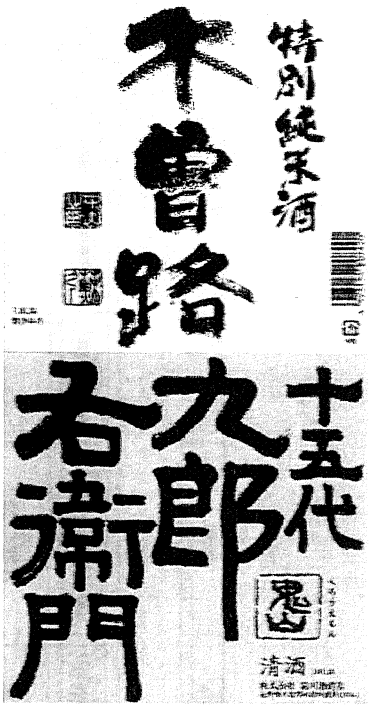
本日イチオシの酒	出品商品	商品説明と特徴など	小売価格（税込）	容量	麹米（精米歩合）	掛米（精米歩合）	使用酵母	日本酒度	酸度	アミノ酸度	アルコール度数
	川中島　幻舞　吟醸酒 〈無濾過生原酒　斗ビン囲い〉	華やかな香りと、米の旨味の広がる 上品なふくらみのあるお酒です。	¥2,940	1．8L	山田錦（40%）	美山錦（49%）	アルプス 酵母	+3.0	1.5	1.2	18.2

＜ご当地自慢！珍味紹介＞

商品名	野沢菜きざみ醤油漬け 他 〈価格〉¥350 ～
販売店名	木の花屋本店
商品お問合せ先	TEL 026-274-3001
商品説明	こだわりの漬物各種をお楽しみください。
出品している酒との相性	お米の旨味が引き立ちます。

【ブース：14　長野県】

(株)湯川酒造店『木曽路』『十五代九郎右衛門』



創業は江戸時代慶安三年(1650年)、二代目九郎右衛門によって、木曽は藪原の地にて酒造りが始められました。藪原は中山道木曽11宿の来たから4番目、最も難所と言われた鳥居峠の麓に位置する木曽川源流の宿場町で、木曽街道の中で一番の賑わいを見せたと伝えられています。

また、標高1,000メートルという環境は、日本で最も星に近い酒蔵であり、ピンと張り詰めた冷気が谷を駆け抜け冬、木曽川源流の清冽な伏流水と良質な米、そしてそこに集う蔵人たちとの出会いによって、酒造りは繰り返されていきます。

また、伝統を大切にしながらもより美味き酒との出会いを求めて、日々研鑽をしながら酒造りと向き合っています。新しいことへの挑戦が、また新たな伝統を築き上げていく…そんな想いを胸に、そしてお客様の笑顔に出会える喜びを胸に、酒を醸しています。

〒399-6201　長野県木曽郡木祖村薮原1003-1

TEL：0264-36-2030　FAX：0264-36-2711

URL：http://www.sake-kisoji.com/　blog：http://kisoji.10.dtiblog.com/

「木曽路」「十五代九郎右衛門」が飲める主な飲食店

店名	所在地	電話番号
吟吟	品川区南大井6-25-3佐々木ビルB1F	03-5471-2626
件	目黒区鷹番3-7-4	03-3794-6007
味彩	渋谷区恵比寿1-12-5萩原ビル3F	03-5499-0049
早雲	世田谷区宮坂2-18-1ドメールビルD1F	03-3425-0358
ジュレ・ブランシュ	松本市大手2-10-2	0263-33-2252
風林火山	松本市中央1-3-1	0263-35-7872

「木曽路」「十五代九郎右衛門」が買える主な酒販店

店名	所在地	電話番号
唐木屋	世田谷区若林1-4-18	03-3421-3720
渥美欣也商店	三鷹市新川5-6-23	0422-45-3295
名酒センター	港区浜松町2-3-29	03-5405-4441
石塚商店	練馬区関町東1-1-8	03-3920-1124
清水米穀株式会社	品川区小山3-8-1	03-3781-8836
亀屋酒類販売(株)	杉並区上荻1-18-16	03-3391-2231

【14−湯川酒造店】

＜お酒について＞

社名	株式会社湯川酒造店
主要銘柄	木曽路／十五代九郎右衛門
杜氏名(流派)	鷲澤捨男(小谷杜氏)

直接購入	可

	出品商品	商品説明と特徴など	小売価格(税込)	容量	麹米(精米歩合)	掛米(精米歩合)	使用酵母	日本酒度	酸度	アミノ酸度	アルコール度数
本日のオススメ酒	十五代九郎右衛門 しぼったまんまの 純米吟醸	すっきりとキレがありながら、 米の旨味を存分に味わえる ふんわりとした純米吟醸です。	3,000 1,500	1.8L 720ml	長野県産 美山錦 (49%)	長野県産 美山錦 (49%)	きょうかい 9号	−3.0	1.8	1.3	17.5
	十五代九郎右衛門 特別純米 生原酒 長野酵母	新しい長野酵母を使った 蔵人尚子のチャレンジ酒です。 香りも味わいもがっつりした酒になりました。 【酵母違いでお楽しみ下さい】	2,600 1,300	1.8L 720ml	長野県産 ひとごこち (59%)	長野県産 ひとごこち (59%)	長野酵母 (D)	−4.0	1.8	1.8	16.9
	木曽路 特別純米酒	ベテラン杜氏の50年の集大成。 自分が飲みたい酒を追求し続け、 ここに辿りつきました。	2,550 1,325	1.8L 720ml	長野県産 美山錦 (49%)	長野県産 美山錦 (49%)	きょうかい 9号	−3.0	1.8	1.2	15.6

	出品商品	商品説明と特徴など	小売価格(税込)	容量	麹米(精米歩合)	掛米(精米歩合)	使用酵母	日本酒度	酸度	アミノ酸度	アルコール度数
本日イチオシの酒	十五代九郎右衛門 特別純米 生原酒 きょうかい9号酵母	こちらも蔵人尚子のチャレンジ酒。 9号酵母とひとごこちの相性を 最大限に引き出してみました。 【酵母違いでお楽しみ下さい】	2,600 1,300	1.8L 720ml	長野県産 ひとごこち (59%)	長野県産 ひとごこち (59%)	きょうかい 9号	−2.0	1.8	1.7	17.6

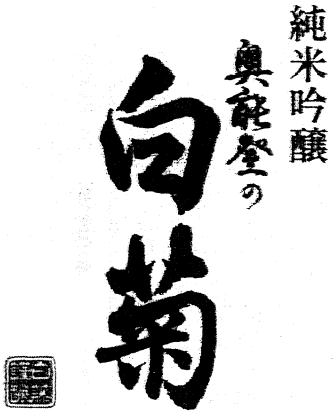
＜ご当地自慢！珍味紹介＞

商品名	ますのうの花漬
販売店名	田澤養鱒場
商品お問合せ先	0264−55−3058
商品説明	木曽川源流で育んだ養殖ニジマスのうの花漬です。
出品している酒との相性	木曽路 特別純米酒

【ブース: 15 石川県】

白藤酒造店『奥能登の白菊』

石川県輪島市の中でも古い街並みの中に白藤酒造店はあります。
1722年廻船問屋として創業、質屋を経て酒造りをはじめました。
平成8醸造年度より八代目(現・社長)が蔵元杜氏として酒造りに励んでまいりましたが、
平成18醸造年度から九代目が杜氏を務めており、これまでの味を守りながらも
今まで以上にお客様に喜ばれる酒を造ろうと励んでおります。
平成19年3月に発生した能登半島地震により全壊した酒蔵を建て直し、
なんとか今年も酒を造ることができました。
製造石数100石余りの小規模蔵にとっては大変厳しい状況ではありますが、
「美味しい」といってくださるお客様の声に励まされながら頑張っております。



「人と人とをつなぐ酒」
酒を通じてひとの和ができる、『奥能登の白菊』はそのような酒でありたいと考えます。

所在地: 〒928-0077 石川県輪島市鳳至町上町24番地
電話: 0768－22－2115
http://www.hakutousyuzou.jp

「奥能登の白菊」が飲める主な飲食店

店名	所在地	電話番号
やきとん てっちゃん	東京都港区芝大門 1-4-4	03-3434-8282
ぶどう屋	東京都港区新橋3-10-7	03-3433-1616
蕎麦懐石 無庵	東京都立川市曙町1-28-5	042-524-0512
侘助	埼玉県草加市西町 554-8	048-929-1898

「奥能登の白菊」が買える主な酒販店

店名	所在地	電話番号
目白田中屋	東京都豊島区目白 3-4-14	03-3953-8888
かもす	東京都大田区山王 1-31-10	03-3990-4040
酒泉 たつなみ	東京都練馬区高松4-12-15	03-5743-5482
ほまれや酒舗	神奈川県横浜市南区大岡2-3-21	044-766-2517
田原屋酒店	神奈川県川崎市中原区小杉陣屋町1-10-5	044-722-3462
原酒店	神奈川県川崎市中原区新城3-1-1	045-731-1421
掛田商店	神奈川県横須賀市鷹取町 2-5-6	0468-65-2634
とちぎや	神奈川県藤沢市本町 4-2-3	0466-22-5462

【15-白藤酒造店】

＜お酒について＞

社名	株式会社　白藤酒造店
主要銘柄	奥能登の白菊
杜氏名(流派)	白藤喜一　（能登流）

直接購入	可

蔵元オススメの酒	出品商品	商品説明と特徴など	小売価格(税込)	容量	麹米(精米歩合)	掛米(精米歩合)	使用酵母	日本酒度	酸度	アミノ酸度	アルコール度数
	奥能登の白菊　純米酒	辛口ですがほんのり甘みも感じる爽やかな酒です。	¥1,400	720ml	山田錦(55%)	五百万石(60%)	金沢酵母	4.5	1.5	—	15.0～16.0
	H19BY　純米吟醸　古酒	上品な熟成でまろやかな旨みをもつ酒です。	¥2,500	720ml	山田錦(55%)	五百万石(55%)	協会1001号	-2.5	1.4	—	15.0～16.0

本日イチオシの酒	出品商品	商品説明と特徴など	小売価格(税込)	容量	麹米(精米歩合)	掛米(精米歩合)	使用酵母	日本酒度	酸度	アミノ酸度	アルコール度数
	奥能登の白菊･純米吟醸	甘口でもさらりとした飲み口でほっとするお酒です。	¥1,750	720ml	山田錦(55%)	五百万石(55%)	協会1001号	-3	1.4	—	16.0～17.0

＜ご当地自慢！珍味紹介＞

商品名	ふくの子宝漬け　100g
販売店名	竹七商店
商品お問合せ先	TEL　0768-22-0497
商品説明	ふぐの卵巣を三年間糠漬けし、毒を抜いたものを当蔵の酒粕に漬けなおしたもので、輪島の伝統的な保存食です。
出品している酒との相性	純吟の甘みと子宝漬けの塩辛い旨みがよく合います。

【ブース: 16 福井県】

吉田酒造『白龍』

造り手の顔が見える酒。
米作りから酒造りまで一貫造りの地酒白龍。
白龍は、地元で飲まれ続けて今年で202年目を迎えます。
白龍のふるさと永平寺町は、遠くに白山を望み、福井の母なる川、
九頭竜川が悠々と流れ、その周りには肥沃な田園が広がる
自然豊かな田舎町です。その大自然の中で、『旨い酒造りは、
良い米作り、良い米作りは、良い土作りから』を信条に、完全
熟成堆肥の有機肥料による山田錦を蔵元が先頭に立ち、
蔵人とともに栽培し、その米を使い、旨し酒を醸しております。
良い地酒を生み出す三要素。米・水・人。
米は、特定名称酒は、自社栽培の山田錦。普通酒は、福井県産の酒米。
水は、白山麓の伏流水を酒蔵の庭から汲み上げた軟水。
人は、杜氏は、奥越前の大野杜氏。蔵人も奥越前と地元永平寺町の方ばかり。
このように、地酒『白龍』は、自社栽培山田錦と地元の米、地元の水、
地元の人の恩恵を受けて醸しだされております。
その酒は、大自然の恩恵を受けた、米と水の旨みを感じる酒質となっております。

所在地: 〒910-1325 福井県吉田郡永平寺町北島 7-22

電話: 0776－64－2015

http://www.jizakegura.com/

「白龍」が飲める主な飲食店

店名	所在地	電話番号
銀座三献	東京都中央区銀座 8-6-19 渡辺ビル 2F	03-3571-9397
越前弥助	東京都渋谷区道玄坂 1-17-9 ブエラハイツ道玄坂 1F	03-3461-7309
源池茶寮	長野県松本市深志 3-10-13	0263-32-5055
方舟	東京都港区東新橋1-1-2 アソルティ東新橋2F	03-3574-7890
バー 楽	東京都豊島区西池袋東武百貨店プラザ館B1F11番地	03-3986-8017
蜃気楼	京都市東山区宮川筋6丁目361-2	075-541-0706

「白龍」が買える主な酒販店

店名	所在地	電話番号
目白田中屋	東京都豊島区目白 3-4-14	03-3953-8888
市村商店	東京都港区新橋 5-7-2	03-3436-3235
清水屋食料品店	神奈川県鎌倉市雪ノ下 1-9-31	0467-22-0117
栄屋酒店	神奈川県横浜市鶴見区寛政町 2－4	045-501-8266
乾	神奈川県川崎市川崎区東田町11-5	044-222-4401
かじや酒店	東京都小金井市貫井南町2-1-22	042-381-0469

【16-吉田酒造】

＜お酒について＞

社名	吉田酒造有限会社
主要銘柄	白龍
杜氏名(流派)	長田正明（越前杜氏）

直接購入	可

	出品商品	商品説明と特徴など	小売価格（税込）	容量	麹米（精米歩合）	掛米(精米歩合)	使用酵母	日本酒度	酸度	アミノ酸度	アルコール度数
蔵元オススメの酒	大吟醸斗瓶囲い白龍	40%まで磨き仕込んだ大吟醸の最高のモロミを、木綿の酒袋につめ、袋吊りにし、自然に「ポッチャーン、ポッチャーン」と滴り落ちたしずく酒だけをていねいに「斗瓶」に貯蔵し、9ヶ月間にわたり長期低温貯蔵で眠らせてから世に出す究極の大吟醸の無ろ過の原酒です。濾過も、火入れも、水も加えない、搾ったままの無垢な生酒「斗瓶囲い」は、酵母が生きています。大吟醸の生まれたときの味、旨み、フレッシュ感がそのままです。	3150円	500ml	自社栽培山田錦（40%）	自社栽培山田錦（40%）	明利	3	1.4	1	17.0度以上～18.0度未満
	大吟議米無濾過原酒白龍	蔵元が栽培する山田錦を使い、米・水・酵母の自然な営みが育んだ、ありのままの豊かな味わいと香りを詰め込んだ、極めつけの大吟醸です。優しい口当たりはなめらかさを感じ、次第に米の旨味がした全体に染み渡ります。後味は、程よく辛く、奥行き深い味の広がりと爽やかな含み香が、余韻となって残る大吟醸です。濾過される前に日本酒が持っているお酒本来の豊かな味と香りを失わず、酒蔵で働く者だけが知っている豊かな味わいをお届けいたします。	5250円	720ml	自社栽培山田錦（40%）	自社栽培山田錦（40%）	明利	3	1.3	1	17.0度以上～18.0度未満
	懐古酒　旭泉	創業200年のおととし、蔵元が200年前の当時に思いを馳せて仕込んだ「懐古酒　旭泉（あさいずみ）」です。 冷やしてあると味は収斂されたスッキリ感が、常温に戻ってくると、アミノ酸の厚みと旨みののった、酸の豊富な味わいが濃く出てきます。味全体のバランスがよく、後口には、スッキリ感があり、大麦呑みやすい低精白純米生原酒です。そのまま　冷で　または、氷を浮かべて　オンザ・ロックで。ぬる燗もあいます.	1050円	720ml	福井県内産米（85%）	自社栽培山田錦（50%）	協会	1	2.3	1.6	17.0度以上～18.0度未満

	出品商品	商品説明と特徴など	小売価格（税込）	容量	麹米（精米歩合）	掛米(精米歩合)	使用酵母	日本酒度	酸度	アミノ酸度	アルコール度数
本日イチオシの酒	純米大吟醸　白龍	蔵元自らが作っている山田錦を磨き抜き、米の中心部だけを使いました。自家栽培ゆえに酒米の品質及び安全性には、とことんこだわっています。その酒米山田錦で醸す純米大吟醸酒は、旨みをたっぷりと表現した食中酒です。また、白山麓の伏流水は、軟水で純米大吟醸を上品で柔らかく仕上げています。 純米大吟醸は、口に含むと、青りんごのフルーティな香り、米の柔らかな旨みがふわあっと口全体に広がり、飲むほどに味わい深くなっていくお酒です。	3938円	720ml	自社栽培山田錦（40%）	自社栽培山田錦（40%）	明利	3	1.4	1.0	16.0度以上～17.0度未満

＜ご当地自慢！珍味紹介＞

商品名	やっちゃんのお造りへしこ　1本 〈価格〉 2，000円
販売店名	錦波とろばこ亭
商品お問合せ先	TEL 0770-32-1181
商品説明	へしことは、塩漬けしたサバを糠漬けにし、約1年間漬け込んだ、越前若狭の伝統発酵食品です。発酵が一番進む土用（夏）を越え、秋から冬の始まりにかけて樽から上げられるサバの身は、黄金色（こがねいろ）に輝いています。へしこには糠のビタミンによる新陳代謝活性化、サバ（青魚）に含まれるDHAなどの効用の他に、生のサバに比べて約2．5倍のアミノ酸、約5倍のペプチドが含まれています。 ヘルシーな伝統食「へしこ」を一度ご賞味ください
出品している酒との相性	地の伝統食なので、地酒には、ピッタリ。特に、純米にはあいます。

【ブース:17 福井県】 美川酒造場 『舞美人』

創業120余年、福井県福井市の東部に位置し
蔵元・杜氏が醸す小さな蔵です。
近くを流れる足羽川の伏流水を、蔵内にある井戸水を仕込み水に
昔ながらの伝統の道具を使用し、醸造のほとんどを手造りで行っています。
濃醇・旨口が「舞美人」のお酒の特徴で
味わいのある、お酒造りに力をいれています。
寒造りにこだわり、新酒が出来た頃の3月には
酒蔵開放を行っており、木槽で新酒を搾りながら味わっていただき
多数のイベントも開催し、楽しんでいただいております。
造りは少量ながら、国際コンテストでの入賞歴があるなど
酒質向上にとりくんでいます。

所在地: 〒918-8131 福井県福井市小稲津町36-15
電話: 0776-41-1002
e-mail info@maibijin.com
http://www.maibijin.com/(通販もお楽しみいただけます)

美川酒造場「舞美人」が飲める主な飲食店

店名	所在地	電話番号
方舟 新橋店	東京都港区東新橋1-1-2 アソルティ東新橋2F	03-3574-7890
方舟 銀座店	東京都中央区銀座西2-2 銀座西インズ2-2F	03-3563-8333

美川酒造場のお酒が買える主な酒販店

店名	所在地	電話番号
エース アトレ亀戸店	東京都江東区亀戸5-1-1 アトレ亀戸B1F	03-5628-2366
KITANO ACE ラゾーナ川崎店	神奈川県川崎市幸区堀川町72-1 ラゾーナ河崎プラザ1F	044-874-8164

【17-美川酒造場】

＜お酒について＞

社名	美川酒造場
主要銘柄	舞美人
杜氏名(流派)	美川　欽哉(蔵元・杜氏)

直接購入	可

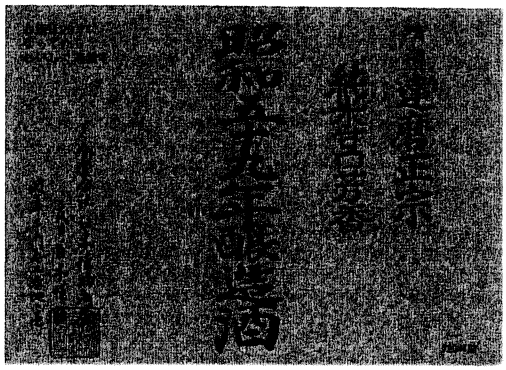
	出品商品	商品説明と特徴など	小売価格(税込)	容量	麹米(精米歩合)	掛米(精米歩合)	使用酵母	日本酒度	酸度	アミノ酸度	アルコール度数
「普段使い」の酒	舞美人 本醸造酒	毎日の晩酌に、飲み飽きのしないお酒です。肴と合わせやすく、冷から燗酒までオールマイティに楽しめます。旨味のある味わいです。	¥992	720ml	60%	50%	協会901	+2	1.6	1.8	15度以上16度未満
	舞美人　純米吟醸 「吟香系」	搾りたての新酒を、木槽の槽口から直接手詰めで瓶詰めしたうすにごり　無ろ過生原酒です。中取り部分だけを厳選しています。福井県のオリジナル酵母・福井県産の五百万石で仕込みました。食前酒として、また洋食にも合わせやすい優しい味のお酒です。	¥2,100	720ml	50%	50%	FK301 (福井うらら酵母)	+3	1.5	1.6	17度以上18度未満

	出品商品	商品説明と特徴など	小売価格(税込)	容量	麹米(精米歩合)	掛米(精米歩合)	使用酵母	日本酒度	酸度	アミノ酸度	アルコール度数
「晴れ」の酒	純米大吟醸「父の花道」	純米大吟醸を長期に冷蔵保存したお酒です。繊細な味わいの中にも、コクと旨味が増しています。贈答用としても最適で、地元・福井の素材を使った布袋に入っています。	¥5,250	720ml	山田錦(40%)	山田錦(40%)	協会1401号	+2	1.8	1.7	15度以上16度未満

＜ご当地自慢！珍味紹介＞

商品名	小鯛のささ漬け　　〈価格〉1,600円 ～
販売店名	かがみや　ベル店
商品お問合せ先	福井県福井市　℡　0776-34-2325
商品説明	近海産の新鮮な連子鯛を使用し、塩と米酢のみで調整、化学調味料を使用せず鯛の持ち味をそのまま生かした自然食品です。
出品している酒との相性	淡白な鯛が旨味を増し、舞美人のお酒とよく合います。

【ブース: 18 岐阜県】 白木恒助商店『達磨正宗』



岐阜市の北部で、天保六年(1835年)より酒蔵を営んできました。
昭和40年代から日本酒の熟成というテーマに取り組み、
現在は古酒の酒蔵達磨正宗として頑張っています。
達磨正宗の古酒はお米の旨みをたっぷりと含ませた日本酒を造り、
常温で熟成させるため、味わいが濃く深く、飲んだ後の余韻が
長いのが特徴です。鎌倉時代から江戸時代まで大切に
飲まれていたをの熟成古酒文化をこれからも大切にこの時代にも
しっかりと根付かせるため、七転び八起きの精神でやってゆこうと思います。

所在地: 〒501-2528 岐阜県岐阜市門屋門61

電話: 058−229−1008

http://www.daruma-masamune.co.jp

「達磨正宗」が飲める主な飲食店

店名	所在地	電話番号
酒茶論	東京都港区高輪ウィング高輪 2F	03-5449-4455
真菜板	新宿区高田馬場3-33-3	03-3362-1198
庵孤(あんこ) 恵比寿店	東京都渋谷区恵比寿4−4−8	03−5789−9930
庵孤(あんこ) 三宿店	東京都渋谷区池尻2丁目 37-20	03-5712-3790
さかな幸	東京都渋谷区西原 3-21-2	03-3469-0359

「達磨正宗」が買える主な酒販店

店名	所在地	電話番号
味のマチダヤ	東京都中野区上高田1-49-12	03-3389-4551
たけくま酒店	神奈川県川崎市幸区紺屋町92	044-522-0022
エスポア長谷川	西東京市 ひばりが丘 1-4-29	042-421-2208
さかや栗原	東京都町田市南成瀬 1-4-6	042-727-2655
横浜君嶋屋	横浜市南区南吉田町 3−30	042-251-6830

【18-白木恒助商店】

＜お酒について＞

社名	合資会社 白木恒助（つねすけ）商店
主要銘柄	達磨正宗
杜氏名(流派)	白木　寿　（南部）

直接購入	サイトから可

蔵元オススメの酒	出品商品	商品説明と特徴など	小売価格（税込）	容量	麹米（精米歩合）	掛米(精米歩合)	使用酵母	日本酒度	酸度	アミノ酸度	アルコール度数
	達磨正宗　熟成三年	熟成古酒の入門酒としても最適。 美しい黄金色や、柔らかな味わいと香りを お料理と一緒に楽しめる。	¥1,680	720ml	日本晴 (70%)	日本晴 (70%)	7号	非公開	非公開	非公開	16.5

本日イチオシの酒	出品商品	商品説明と特徴など	小売価格（税込）	容量	麹米（精米歩合）	掛米(精米歩合)	使用酵母	日本酒度	酸度	アミノ酸度	アルコール度数
	達磨正宗昭和59年醸造酒	日本酒とは思えないような 美しい色合いと,味わいです。 蔵の中でじっくり常温で寝かせた古酒。 22年前あなたは何をしていましたか？ 思い出しながらゆっくりと楽しんでください。	¥10,500	720ml	日本晴 (70%)	日本晴 (70%)	7号	非公開	非公開	非公開	16.5

＜ご当地自慢！珍味紹介＞

商品名	クリームチーズ
販売店名	全国有名スーパー
商品説明	ひと口大のクリームチーズです。 ゆっくりと口の中でとかして古酒とあわせてみて下さい。
出品している酒との相性	熟成古酒ととてもあいます。

【ブース: 19 愛知県】 澤田酒造『白老』

清酒「白老(はくろう)」は、嘉永元年(1848年)、水質が良く船便に恵まれた酒処「知多半島常滑」で創業しました。今年は創業160周年の記念の年にあたります。この節目の年に先ごろ行われました全国酒類鑑評会において，金賞を受賞できましたことは、蔵人一同の喜びとなりました。現在も、昔から良いと言われたこと、良いと言われた道具を守り伝えながら、基本に忠実にお酒を造っています。

原料米は、減農薬の自社栽培米「若水」を始めとし、地元知多半島の熱心な農家の方と契約した米を年々増やしてきております。仕込み水は、知多半島丘陵部の湧水(とてもやわらかな軟水です)で、創業当時から自家水道を引いて使用しており、また、6年前から、自社杜氏に切り替え本当の意味での知多の地酒をめざしています。「造り」に関しては、“和釜”、“木甑”で米を蒸し、酒造りの要である麹は“麹蓋”、酒母は木製の“暖気樽”を使用して少量づつ丁寧にお酒を醸しています。特筆すべきは、全量のお酒をこの方法で造っていることです。

知多の酒らしく、しっかりと米の旨さを出し、濃淳でありながら、一切雑味を出さないようにするには、古いけれど伝統の方法が一番と考えています。「白老」は、「赤味噌、たまり醤油」の食文化圏の地酒として、きき酒しておいしい酒ではなく、料理を引き立てる食に寄り添ったお酒でありたいと願っています。

所在地: 〒479-0818 愛知県常滑市古場町4丁目10番地

電話: 0569－35－4003

http://www.hakurou.com

「白老」が飲める主な飲食店

店名	所在地	電話番号
寿し銀(純米酒他)	愛知県名古屋市中区栄 1-6-7	052-231-3267
地酒と地魚 吟吟(梅酒と古酒)	東京都品川区南大井6-25-3 佐々木ﾋﾞﾙB1F	03-5471-2626
すし盛(からから他)	愛知県名古屋市中川区尾頭橋3丁目16-18 第二ﾊﾟﾚｽ尾頭橋	052-321-5649
中部国際空港内 日間賀観光ホテル	愛知県常滑市セントレア1丁目 1番地	0569-38-1600
常滑屋 (澤田酒造直営店)	愛知県常滑市栄町3丁目 111	0569-35-0470

「白老」が買える主な酒販店

店名	所在地	電話番号
酒道庵 之吟	東京都中野区上高田 2-17-11	03-3386-6646
株式会社鶴屋	東京都八王子市中町2-18	0426-42-7000
株式会社吉田屋	愛知県名古屋市東区東外堀町 17	052-951-1058
松坂屋 名古屋店和洋酒売場	愛知県名古屋市中区栄 3-16-1	052-264-3711
中部国際空港 銘品館	愛知県常滑市セントレア1丁目1番地	0569-38-7126
マルア酒店	愛知県高浜市春日町 3-6-21(ｲﾝﾀｰﾈｯﾄ販売有り)	0566-53-0551

＜お酒について＞　　【19−澤田酒造】

社名	澤田酒造株式会社
主要銘柄	白老（はくろう）
杜氏名(流派)	三浦努　（自社杜氏）

直接購入	可

蔵元オススメの酒	出品商品	商品説明と特徴など	小売価格（税込）	容量	麹米（精米歩合）	掛米(精米歩合)	使用酵母	日本酒度	酸度	アミノ酸度	アルコール度数
	大吟醸嘉永元年（創業160周年記念）	H19BY出品用の大吟醸酒。香りは控えめで味のまろやかなやさしい口当たり。今年は金賞を受賞いたしました 。	¥3,675	720ml	兵庫山田錦（40%）	兵庫山田錦（40%）	協会1801	+5	1.1	—	15
	白老原酒	自社米若水で醸したH19BY原酒を無ろ過で瓶詰め、5ヶ月の熟成の後瓶燗火入れしたやや甘口の濃醇酒（普通酒でこの味が白老らしい）	¥1,155	720ml	五百万石（65%）	自社米若水（65%）	協会7号	−1	1.7	—	19
	白老梅 純米吟醸古酒仕込の梅酒	「本朝食鑑」のﾚｼﾋﾟにのっとり藁灰によるあく抜きした梅を純米吟醸の古酒に漬けこみました。梅の香りが際立ち、甘さひかえめで、さわやかな酸味を感じる上品な梅酒です。	¥1,680	500ml	兵庫山田錦（55%）	八反錦（65%）	9号系	−	−	—	10

本日イチオシの酒	出品商品	商品説明と特徴など	小売価格（税込）	容量	麹米（精米歩合）	掛米(精米歩合)	使用酵母	日本酒度	酸度	アミノ酸度	アルコール度数
	純米百弐拾弐号生酒	自社米若水と知多の湧き水で醸す純米酒。秋の熟成が楽しみな今年の一押しの新酒を無ろ過生で瓶詰。ﾀﾝｸﾅﾝﾊﾞｰが名前の由来です。	¥1,260	500ml	五百万石（65%）	自社米若水（65%）	協会10号	+2	1.6	—	16

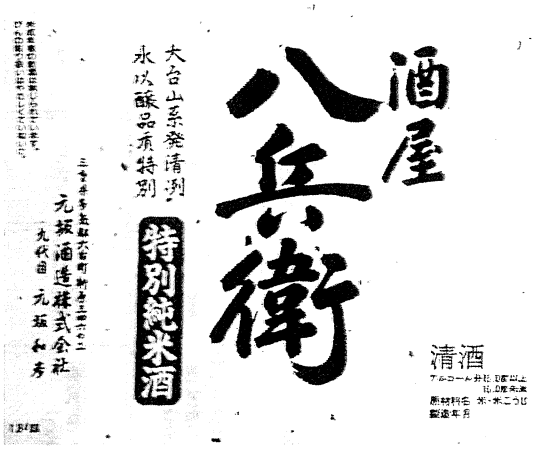
＜ご当地自慢！珍味紹介＞

商品名	自家製きゃら蕗と焼海苔　　〈価格〉 1,575円（焼海苔5帖入り）
販売店名	有限会社常滑屋
商品お問合せ先	TEL 0569−35−0470
商品説明	知多半島特産の蕗を知多郡武豊町（南蔵商店）の3年熟成たまりで煮込んだきゃら蕗と日本でも最高級といわれる伊勢湾鬼崎の焼海苔
出品している酒との相性	純米酒や生原酒は、たまり醤油の味にぴったりです

【ブース: 20 三重県 】

元坂酒造(株)「酒屋八兵衛」

文化2年(江戸時代後期)当家の祖先元坂八兵衛が当地において造り酒屋を創業しました。その創業者の意志と情熱を受け継ぎ商品名に酒屋八兵衛と付けました。当社は、紀州と伊勢を結ぶ旧熊野古道沿いに位置し近くを流れる宮川は、何度も清流日本一になっています。その清冽で豊富な伏流水を使用し小さな酒蔵ならではの少量手造りで米本来の味を大切に切れの良い純米酒を中心に酒造りを行っています。特に原料米にはこだわりを持ち、当社が使用している「伊勢錦」と言う米は戦後栽培されなくなった酒米を当社で復活させ使用しています。約90%を地元で販売し県外は関西・東海地区でほとんど消費され関東方面はごくわずかだけ出荷させていただいています



所在地 〒519−2422 三重県多気郡大台町柳原346−2

電話: 0598−85−0001

http://www.gensaka.com

「酒屋八兵衛」が飲める主な飲食店

店名	所在地	電話番号

「酒屋八兵衛」が買える主な酒販店

店名	所在地	電話番号

【20-第一酒造】

＜お酒について＞

社名	元坂酒造株式会社
主要銘柄	酒屋　八兵衛
杜氏名(流派)	元坂　新（自社杜氏兼社長）

直接購入	可

	出品商品	商品説明と特徴など	小売価格(税込)	容量	麹米（精米歩合）	掛米(精米歩合)	使用酵母	日本酒度	酸度	アミノ酸度	アルコール度数
本日のオススメ酒	酒屋八兵衛　特別純米無濾過生原酒	うぶな酒ですが口当たりと切れが良く、丁寧な造りが際立つ純米酒です。	¥2,700 ¥1,300	1．8L 720ml	富山県産　五百万石（60%）	富山県産　五百万石（60%）　三重県産山田錦（60%）	MK－1	+5.0	1.7	1.5	17.8
	酒屋八兵衛　純米大吟醸生酒	幻の酒米「伊勢錦」で醸しました。豊かな香りとスッキリと爽やかな味わいの純米大吟醸酒です。	¥5,000 ¥2,400	1．8L 720ml	重県産　伊勢錦（4	三重県産　伊勢錦（40%）	MK－3	+2.0	1.4	1.2	16.5
	酒屋八兵衛　山廃純米無濾過生原酒	クセがなくキレよく飲み飽きしない山廃純米酒、料理にも良く合います。	¥2,700 ¥1,300	1．8L 720ml	富山県産　五百万石(60%)	富山県産　五百万石（60%）　三重県産山田錦（60%）	MK-1	+5.0	1.7	1.5	17.5

本日イチオシの酒	出品商品	商品説明と特徴など	小売価格(税込)	容量	麹米（精米歩合）	掛米(精米歩合)	使用酵母	日本酒度	酸度	アミノ酸度	アルコール度数
	酒屋八兵衛　山廃純米無濾過生原酒	クセがなくキレよく飲み飽きしない山廃純米酒、料理にも良く合います。	¥2,700 ¥1,300	1．8L 720ml	富山県産　五百万石(60%)	富山県産　五百万石（60%）　三重県産山田錦（60%）	MK-1	5.0	1.7	1.5	17.5

＜ご当地自慢！珍味紹介＞

商品名	真珠漬け　〈価格〉980円
販売店名	株式会社　真珠漬け本舗
商品お問合せ先	三重県伊勢市二見町江269（0596－43－2323）
商品説明	伊勢志摩の真珠を作るアコヤ貝の貝柱を酒粕に漬け込んだ名物です。
出品している酒との相性	こってりとクリーミーな味わいなのでスッキリした酒屋八兵衛特別純米無濾過のお酒に合います。ご飯のおともにも。

【ブース: 21 三重県】 森喜酒造場『るみ子の酒』

当蔵は、伊賀忍者の里、また松尾芭蕉の生誕地でもあります、
三重県伊賀市の伊賀盆地にあります。
年間200石(1.8リットルで20,000本)程の小蔵ですが、酒質を凡庸にするような
省力化、機械は避け、手造りによる丁寧な酒を造る様にしております。
また 純米酒醸造100%の蔵でもあります。
8年程前より米作りにも取り組み、理解ある農家と無農薬の山田錦を
3町程作っております。
この酒は、英(はなぶさ)と言う銘柄で出させていただいております。
もちろん他の米についても、できるだけ現地に出向き作柄米質を
確認しております。
味のある純米辛口の酒をお楽しみください。

所在地: 〒518-0002 三重県伊賀市千歳41−2
電話: 0595-23-3040
http://homepage3.nifth.com/moriki/

「るみ子の酒、英」が飲める主な飲食店

店名	所在地	電話番号
件	東京都目黒区鷹番 3-7-4	03-3794-6007
志の蔵	東京都杉並区阿佐谷南 3-1-23	03-5335-6355
坐唯杏	東京都豊島区東池袋1-31-1	03-5957-2207
和浦酒場	埼玉県さいたま市仲町 1-8-8	048-824-0701
新八	東京都千代田区鍛冶町 2-9-1	03-3254-9729
居酒屋 山登	東京都江東区新大橋 1-3-9	03-3631-2369

「るみ子の酒、英」が買える主な酒販店

店名	所在地	電話番号
東武百貨店 池袋店	東京都豊島区西池袋 1-1-25	03-3981-2211
ニシザワ	東京都墨田区吾妻橋2-6-2	03-3625-2438
マルセウ本間商店	東京都渋谷区笹塚	03-3773-8281
横浜君嶋屋	神奈川県横浜市南区南吉田町 3-30	045-251-6880
とちぎや	神奈川県藤沢市本町 4-2-3	0466-22-5462
掛田本店	神奈川県横須賀市鷹取町1-126	0468-65-2634

【21-森喜酒造場】

<お酒について>

社名	合名会社　森喜酒造場
主要銘柄	妙の華
杜氏名(流派)	森喜 るみ子

直接購入	不可

	出品商品	商品説明と特徴など	小売価格(税込)	容量	麹米(精米歩合)	掛米(精米歩合)	使用酵母	日本酒度	酸度	アミノ酸度	アルコール度数
「普段使い」の酒	特別純米酒 英 きもと生原酒	自家栽培の無農薬山田錦を使用。 正統派きもとの逸品。	¥1,995	720ml	無農薬山田錦 (60%)	無農薬山田錦 (60%)	協会6号	+6	1.9	1.0	17.7
	妙の華　雄町 特別純米酒	備前雄町に初めてトライした インパクトのある酒。燗で映えます。	¥1,470	720ml	備前雄町 (60%)	備前雄町 (60%)	協会7号	6	1.7	0.9	15.8

	出品商品	商品説明と特徴など	小売価格(税込)	容量	麹米(精米歩合)	掛米(精米歩合)	使用酵母	日本酒度	酸度	アミノ酸度	アルコール度数
「晴れ」の酒	純米大吟醸るみ子の酒	山田錦40%精米。協会6号酵母を使用した食中酒となりうる純米大吟醸です	¥2,625	720ml	山田錦(40%)	山田錦(40%)	協会6号	+5	1.7	1.0	16.8

<ご当地自慢！珍味紹介>

商品名	モクモクハムなど　　〈価格〉 315円 ～
販売店名	モクモク ファーム
商品お問合せ先	三重県伊賀市　℡ 0595－43-0909
商品説明	美味しさと安心をテーマに作られた オリジナルな肉製品です。
出品している酒との相性	純米酒の奥深い酸味とお肉類が意外な程合います。

【ブース: 22 奈良県】

長龍酒造『長龍』

長龍酒造広陵蔵は日本酒発祥の地と言われている、大和の国(奈良県)の広陵町にあります。蔵の東の方向には、日本最古の酒の神様がお祀りされている、大神神社(三輪明神)があります。西に万葉集の歌枕で名高い二上山を望み、南には仏教伝来の地、飛鳥路があり、北には世界文化遺産、法隆寺を展望することができます。
現在、田植えから取り組んでいる奈良県唯一の酒造好適米『露葉風』、岡山備前高島地区の『雄町』、酒米の王『山田錦』を中心に酒造りをしています。
南部流の技術を伝承しつつ、新しい感覚の酒造りにも取り組んでいます。
杜氏をはじめ、酒造技能士の資格を有する社員4名を含め計7名の蔵人で、製造を行っています。 また、醸造した原酒を、地下冷蔵所(年間を通して熟成の最適温度15℃に調整されている)にて熟成させ、瓶詰しています。
炎暑の夏も高品質を保つ完璧な温度管理を昭和46年以来続けています。

所在地: 〒635-0818 奈良県北葛城郡広陵町南 4
電話: 0745－56－2026

「長龍」が飲める主な飲食店

アイテム	店名	住所	電話番号
樽酒	嵯峨野	東京都新宿区西新宿1-3-1	03-3348-3566
樽酒	さが野	東京都港区高輪4-10-20	03-3443-8409
樽酒	お志ど里	東京都練馬区栄町4-1	03-3993-7133
樽酒	ニュー浅草 浅草本店	東京都台東区浅草1-35-3	03-3841-1272
樽酒	ニュー浅草 高田馬場店	東京都新宿区高田馬場2-14-9	03-3200-2270
樽酒	ニュー浅草 市ヶ谷店	東京都千代田区五番町3-1	03-3264-3578
爽爽	ホルモン専門・喰飲酒場 善次郎	東京都新宿区西新宿1-16-8	03-3348-9637
爽爽	炭火やきとり大好き 行徳本店	千葉県市川市行徳駅前2-9-13	047-399-6885
爽爽	あさり	東京都品川区東五反田2－4	

「長龍」が買える主な酒販店

店名	所在地	電話番号
大丸百貨店 東京店	東京都千代田区丸の内1-9-1	03-3212-8011
平三郎商店	東京都江戸川区東葛西6-6-1サバーバン葛西101	03-3686-8790
東急百貨店 日吉店	神奈川県横浜市港北区日吉2-1-1	045-560-1511
パワーラークス 日野店	東京都日野市旭ヶ丘2-8-13	042-581-9111
クイーンズワイン	東京都品川区小山3-25-4	03-3787-0480

＜お酒について＞　　【22−長龍酒造】

社名	長龍酒造株式会社
主要銘柄	長龍
杜氏名(流派)	北場 広治（南部杜氏）

直接購入	可

	出品商品	商品説明と特徴など	小売価格(税込)	容量	麹米(精米歩合)	掛米(精米歩合)	使用酵母	日本酒度	酸度	アミノ酸度	アルコール度数
蔵元オススメの酒	スパークリング　SAKE 爽爽(さわさわ)	まろやかで膨らみがあり喉をスッキリ切れるタイプで、すっきりとした甘さが特長の純米酒。アルコールを幅広く楽しんでいる人への新しい提案のお酒です。	¥315	250ml	一般米 (70%)	一般米 (70%)	自家酵母	−55.0	2.3	1.0	8〜9
	特別純米酒　雄町	雄町米発祥の地、備前岡山高島地区の雄町米を100%使用しました。発祥の地の誇りを持って育てられた高品質な「雄町米」の特長を最大限に引き出して丁寧に醸し上げた逸品です。さらに、2年以上に渡る低温瓶内熟成の後、最上の時を見極めて蔵出しいたしております。	¥1,260	720ml	備前雄町 (68%)	備前雄町 (68%)	K−11	+2.0	1.5	1.3	15〜16
	吉野杉の樽酒	昭和39年、発売の「元祖・瓶詰めの樽酒」です。 上質の吉野杉甲付樽に 肌添えさせ、味と香りが整った最上の時を選んで瓶詰しました。 晴れの日のお酒(祝い酒)として、又色々なお料理との組み合わせで幅広く、お楽しみ頂けます。樽の香りが心地良く女性を中心に若年層にも人気の高いお酒です。	¥1,029	720ml	岡山アケボノ米 (70%)	岡山アケボノ米 (70%)	協会9号	±0	1.2	1.2	15〜16

	出品商品	商品説明と特徴など	小売価格(税込)	容量	麹米(精米歩合)	掛米(精米歩合)	使用酵母	日本酒度	酸度	アミノ酸度	アルコール度数
本日イチオシの酒	稲の国の稲の酒 純米大吟醸	奈良県酒造好適米【露葉風(つゆばかぜ)】を100%使用し、丁寧に吟醸仕込みしました。芳醇な香りと深い味わいを生かすために、低温(0℃)瓶内熟成させました。馥郁たる香りと、深みと厚みのある豊艶な味わいが特徴です。	¥2,415	720ml	露葉風 (50%)	露葉風 (50%)	自社酵母	+2.0	1.2	1.4	15〜16

＜ご当地自慢！珍味紹介＞

商品名	奈良漬(瓜・きゅうり)・おかわりごぼう　1050円、525円、310円
販売店名	大名漬本舗
商品お問合せ先	℡　0745−56−2026
商品説明	・奈良漬(瓜)　長龍広陵蔵の酒粕で長い歳月をかけて丹念に漬け込んだ風格ある味わい。 国産の瓜を使用し下漬けから仕上げ漬けまで4回漬けかえ、一年の歳月をかけています。 ・奈良漬(きゅうり)　徳島産の朝風という品種です。スライスして戴くとシャキシャキとして食べやすく、年配の方にも瓜ほど固くないと好評です。 ・おかわりごぼう　国産のごぼうを柔らかいうちに早獲りし、皮を残してごぼうの風味を生かしました。
出品している酒との相性	おかわりごぼうは、白しょう油ベース、かつお味、ほどよい唐辛子の後味が食欲をそそり、長龍のお酒と良くマッチします。

【ブース: 23 奈良県】今西清兵衛商店『春鹿』

代々春日大社の神官として御神酒の醸造に携わっておりましたが、神佛分離令により明治17年、酒造業として独立。酒名は、春日大社に仕えていた事と、神獣である鹿から「春日神鹿」と命名し、のちに「春鹿 はるしか」に改め、現在に至っております。

本日は、3種類のお酒とNew York・台北でも大好評の発泡純米酒をご用意いたしました。春鹿ブースへのお越しをお待ちしております。

所在地: 〒630-8381 奈良県奈良市福智院町24－1

電話: 0742－23－2255

「春鹿」が飲める首都圏の主な飲食店

店名	所在地	電話番号
酒菜亭(さかなてい)	東京都渋谷区道玄坂2-13-15 小池ビル 4F	03－3780－1313
手づくり料理とお酒「宝」	東京都千代田区丸の内3－5－1 国際ﾌｫｰﾗﾑ B1F	03－5223－9888
けせらせら	東京都中央区銀座8-7-11 ソワレド銀座第二弥生ビル3階	03－3573－5188
酒肴や 一	東京都荒川区西日暮里2-52-3	03－3806－8718
天ぷらつな八「酔」	東京都港区東新橋 1-8-2 電通本社ﾋﾞﾙ・ｶﾚｯﾀ汐留 B2F	03－6215－8278
全国銘酒 たる松	東京都台東区上野6-8-10	03－3835－1755
鮨処 銀座 福助本店	東京都中央区銀座 5-2-1H2 数寄屋橋阪急パルミ B2F	03－3573－0471

「春鹿」が買える首都圏の主な酒販店

店名	所在地	電話番号
升新商店	東京都豊島区池袋 2-23-2	03－3971－2704
三木商店	東京都豊島区駒込 3-29-7	03－3918－5383
キムラヤ橋爪商店	東京都新宿区神楽坂 6-50	03－3269－0326
大丸 東京店	東京都千代田区丸の内 1-9-1	03－3217－4844
あさひや	東京都板橋区大山町18-12	03－6786－7727

【23-今西清兵衛商店】

＜お酒について＞

社名	株式会社 今西清兵衛商店
主要銘柄	春鹿
杜氏名(流派)	古川　武志　（南部杜氏）

直接購入	可

	出品商品	商品説明と特徴など	小売価格(税込)	容量	麹米(精米歩合)	掛米(精米歩合)	使用酵母	日本酒度	酸度	アミノ酸度	アルコール度数
出品酒	春鹿　純米「超辛口」	伝統ある技術が生んだ究極の辛口酒。見事に調和したコクとキレをご賞味ください。	¥1,470	720ml	五百万石(58%)	五百万石(58%)	協会901号	+12	1.5	1.3	15～15.9
	春鹿　純米吟醸酒「極寒吟醸」	極寒の酒蔵で醸された、香りのある軽やかな飲み口の純米吟醸酒。	¥1,407	720ml	山田錦(60%)	山田錦(60%)	春鹿3, 4号	+3～4	1.4	1.3	15～15.9
	春鹿　本醸造「極味」	旨口の本醸造酒。さらりと飲み飽きせず、ほどよいコクと辛さが心をほぐしてくれます。	¥981	720ml	日本晴(65%)	日本晴(65%)	協会901号	+3～4	1.4	1.3	15～15.9
	発泡純米酒「ときめき」	米から生まれた甘味と酵母が奏でる心地よい発泡が口中に広がり、絶妙のハーモニーを演出します。NY・台湾でも大人気。この新春より、パリにも進出！	¥525	300ml	日本晴(70%)	日本晴(70%)	K-901	-90	5.5	1.5	6～6.9

＜仕込水について＞

水質	硬水　／　(中硬水)　／　軟水
説明	春日山系の水を磨いて使用
特徴	なめらかな舌ざわりです

＜ご当地自慢！珍味紹介＞

商品名	春鹿　手造り奈良漬
販売店名	清酒 春鹿 醸造元
商品お問合せ先	清酒 春鹿 醸造元 ℡ 0742-23-2255
商品説明 出品している酒との相性	塩漬けされた瓜・胡瓜を春鹿の純米・大吟醸酒粕で仕上げた無添加の手造り奈良漬。甘くなく、さっぱりとした逸品です。

【ブース: 24 兵庫県】 灘菊酒造『灘菊』

当社は兵庫県 播州 姫路にある酒蔵です。世界文化遺産姫路城に最も近い酒蔵で、今年で創業98年を迎えます。清酒・焼酎・甘酒の製造しているほか、「お酒と食文化のハーモニー」をテーマに、市内に5つのレストランを展開しています。又、本社内の酒蔵では、酒蔵見学・酒蔵の膳を皆様に楽しんでいただいております。
酒造りは、16酒造年度より出稼ぎの杜氏制をやめ、蔵元の三女が杜氏を務めています。前任の南部杜氏の下で3年修行を積み、去年より杜氏として酒造りに精進しています。杜氏以下すべての蔵人も社員で行い、社員一丸となって「飲んで楽しくなる酒つくりをモットーに」日々酒造りに励んでいます。本日は、駆け出したばかりの杜氏の酒をご用意しております。まだまだ未熟ですが、どうぞお楽しみ下さい。
感想・ご意見など、お気軽にぜひお声を掛けてください。最後になりましたが、蔵女性サミットにお越しいただき有難うございます。
どうぞお時間の許す限り、ごゆっくりおくつろぎくださいませ。

所在地: 〒670-0972 姫路市手柄 1-121
電話: 079-285－3111
http://www.nadagiku@nadagiku.co.jp

「灘菊」が飲める主な飲食店

店名	所在地	電話番号
酒饌亭 灘菊	兵庫県姫路市駅前 210	079-221-3573
勝三寿し	兵庫県姫路市南町 73	079-222-4845
キャッスルホテル	兵庫県姫路市三左衛門西の町 210	079-284-3311

「灘菊」が買える主な酒販店

店名	所在地	電話番号
山陽百貨店	兵庫県姫路市南町 1	079-223-1231
ヤマトヤシキ	兵庫県姫路市二階町 55	079-223-1221
山本酒店	兵庫県姫路市古二階町 88	079-223-2631
エルデベルグ平井	兵庫県姫路市土山東町 13-11	079-297-6123

【24-灘菊酒造】

＜お酒について＞

社名	灘菊酒造 株式会社
主要銘柄	本醸造 灘菊／純米大吟醸 きくのしずく
杜氏名(流派)	川石　光佐（南部杜氏組合所属）

直接購入	可

蔵元オススメの酒	出品商品	商品説明と特徴など	小売価格(税込)	容量	麹米(精米歩合)	掛米(精米歩合)	使用酵母	日本酒度	酸度	アミノ酸度	アルコール度数
	シコクマイ 紫黒米酒 ほほ ほんのり	兵庫県夢前町産の紫黒米を一部使用。抗酸化作用のあるアントシアニン系の色素が多く含まれるお米です。ほんのり桜色をした甘酸っぱいお酒になりました。 ラベルは姫路在住の版画家 岩田健三郎氏によるもので、杜氏がモチーフとなっています。	¥1,200	500ml	五百万石 (60%)	五百万石 (60%) 紫黒米 (玄米)	協会9号	−4	2.1	1.8	16
	夏生 にごり	炭酸が少し残った シュワシュワ感が楽しめる「にごり酒」。あつーい夏に、よく冷やしてお楽しみください。夏限定500本のお酒です。	¥1,000	500ml	70%	70%	協会9号	±0	2.1	2.2	15

本日イチオシの酒	出品商品	商品説明と特徴など	小売価格(税込)	容量	麹米(精米歩合)	掛米(精米歩合)	使用酵母	日本酒度	酸度	アミノ酸度	アルコール度数
	純米大吟醸 きくのしずく	穏やかな香りの中に、しっかりとした旨味を楽しめます。食材の持ち味を引き出してくれます。 食中酒として最適です。	¥3,100	720ml	山田錦 (40%)	山田錦 (40%)	長野系	+4	1.6	1.1	16

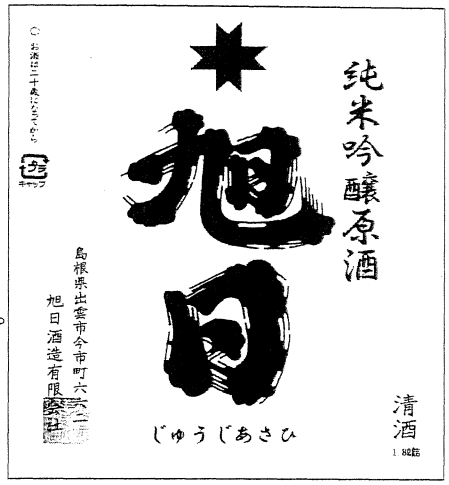
＜ご当地自慢！珍味紹介＞

商品名	酒蔵自家製 ざるこし豆富　〈価格〉 350円 (140g) 1000円(1.2kg)
販売店名	灘菊酒造株式会社
商品お問合せ先	兵庫県姫路市手柄1-121　℡079-285-3111
商品説明	お酒の仕込水で作った自家製ざるこし豆富。北海道産の大豆(つる娘)を使い、酒蔵の中で毎朝手作りしています。口当りはやわらかでクリーミー。豆の味がしっかり楽しめます。
出品している酒との相性	しっかりとした豆の味が、旨味のある灘菊の酒と合います。

【ブース: 25 島根県】

旭日酒造「＋旭日」

出雲市の駅から徒歩5分という町の中の酒蔵です。
創業は明治2年。明治40年に山陰を行啓された大正天皇（当時は皇太子）に随行
された木戸孝正侍従長に献上したお酒が“天下一品の美酒なり”と賞賛され、
いただいた揮毫により銘柄を「+旭日（じゅうじあさひ）」として現在にいたります。
米は島根県内産を中心に自家精米で使用。仕込水は山手の湧水を汲んでいます。
現在、ベテラン出雲杜氏のもと、次期の担い手として学びつつ酒造りに励んでいます。
純米酒の割合を増やしていっていますが、ありのままの味わいを楽しめる無濾過
生原酒だけでなく、火入れタイプでもより良いものを造り出していきたいと思っています。
程よく熟成をさせ、旨みや味わいを深めたお酒、食事とあわせてゆっくり楽しめるような
純米酒を、米の個性をいかしながら醸せるようになりたいです。
課題はまだまだたくさんありますが、日本酒の旨さ、楽しさを多くの方と共有できるよう
多くのご縁が広がっていくよう努力していきたいと思います。



所在地: 〒693-0001　島根県出雲市今市町662

電話: 0853-21-0039

http://www.jujiasahi.co.jp

「＋旭日」が飲める主な飲食店 （関東圏）

店名	所在地	電話番号
楽旬堂　坐唯杏	東京都豊島区東池袋1-31-1	03-5957-2207
真菜板	東京都新宿区高田馬場3-33-3	03-3362-1198
来魚喜魚　もみじや	東京都豊島区南池袋2-27-6　諏訪ビルB1	03-5960-7141
阿佐ヶ谷　吟雅	東京都杉並区阿佐ヶ谷南	03-3312-9813
玉寿司	東京都新宿区中落合1-21-3	03-3362-6880
焼鳥　はちまん	東京都新宿区早稲田3-1-1	03-3203-2880

「＋旭日」が買える主な酒販店 （関東圏）

店名	所在地	電話番号
マルセウ本間商店	東京都渋谷区	03-3377-8281
秋元商店	神奈川県横浜市	045-822-4534
岸田屋酒店	神奈川県横浜市	045-981-0068
石丸酒店	埼玉県さいたま市	048-664-0622
池田商店	埼玉県川口市	048-252-4050
ヤマツ柳屋	埼玉県川口市	048-265-7088

その他地域の酒販店様はお問い合わせ下さい。

【25-旭日酒造】

＜お酒について＞

社名	旭日酒造有限会社
主要銘柄	十旭日 （じゅうじあさひ）
杜氏名(流派)	原田 公一 （出雲杜氏）

直接購入	一部可

	出品商品	商品説明と特徴など	小売価格（税込）	容量	麹米（精米歩合）	掛米(精米歩合)	使用酵母	日本酒度	酸度	アミノ酸度	アルコール度数
本日の生酒	純米吟醸生原酒 十旭日 山田錦55	今年の春搾った純米吟醸酒。濾過等いっさいせず、ありのままの生の味わいを楽しんでいただける原酒です。	——	1．8L 720ml	兵庫 山田錦 （55%）	兵庫 山田錦 （55%）	島根K-1	+5.0	1.9	1.4	17%
	純米大吟醸 「淡雪仕立て」 袋吊り生	アルコール分14%の純米大吟醸原酒。全量袋吊りの生酒。うっすら残したにごりから発生する炭酸ガスが爽やか。お洒落なグラスで楽しんでください。数量限定商品。	¥4,200 ¥2,100	1．8L 720ml	兵庫 山田錦 （49%）	兵庫 山田錦 （49%）	島根K-1	+5.0	1.6	−	14%
本日の火入酒	純米吟醸原酒十旭日 改良雄町60	島根県産改良雄町を使用。原酒で瓶火入れし1年以上熟成。この米ならではの旨みの幅、時と共に深まる味わいが特長。燗がおすすめ。旨み、コクのあるお料理と。	¥3,300	1．8L	島根県産 改良雄町 （60%）	島根県産 改良雄町 （60%）	島根K-1	+6.0	1.9	1.4	18%
	特別純米酒十旭日 三年熟成	丁寧に仕込んだ純米酒を蔵で3年以上しっかり貯蔵し、米の旨み、味のまろやかさを引き出した熟成酒。常温や燗がおすすめ。旨みやコクのある料理と合います。	¥3,300 ¥1,680	1．8L 720ml	兵庫 山田錦 （55%）	兵庫 山田錦 （55%）	島根K-1	+2.0	1.5	−	15%
	純米酒十旭日 五百万石	島根県産の五百万石を全量使用した、穏やかな香りと味わいを楽しみつつも切れの良い純米酒。熱燗も似合う、普段から気軽に楽しめるお酒です。	¥2,500 ¥1,300	1．8L 720ml	島根県産 五百万石 （68%）	島根県産 五百万石 （68%）	701	+5.0	1.6	−	15%

＜ご当地自慢！珍味紹介＞

商品名	あご野焼き、あごの子の煮付け、板わかめ
販売店名	地元の販売店、煮付けは自家製
商品お問合せ先	蔵でご案内します。
商品説明	あご野焼きは飛び魚のすり身を使用した焼きかまぼこです。その飛び魚の子をしっかりめに煮付けてみました。板わかめは日本海のわかめを乾燥させたもの。お酒にぴったりです。
出品している酒との相性	あごの子の煮付けは熟成タイプのお酒と。燗がおすすめ。

【ブース： 26 広島県】 榎酒造 『華鳩』（はなはと）

華鳩は、『はなはと』と読みます。
明治32年創業。「華鳩」の酒銘は所在地「鳩岡」の地名に由来しています。
蔵人の平均年齢は34才。杜氏の藤田 忠を中心に4人の若い力と心を
合わせて手造りしています。
疲れたときにもホッとやすらぐ酒を目指しています。
華鳩は昭和49年酒造年度、貴醸酒（きじょうしゅ）を全国で最初に醸造
した蔵として知られています。貴醸酒は仕込み水のかわりにお酒で造る、
濃厚で甘い味わいの珍しいお酒です。今日はアイスクリームに貴醸酒
をかけた大人のデザートをお味見いただけます！貴醸酒8年貯蔵が
ロンドンで開催されたIWC2008でSAKE部門古酒の部で金賞受賞しました。
戦前は全国品評会で名誉賞を受賞。昭和50年代以降全国新酒鑑評会で金賞受賞14回。
蔵のある音戸町は、瀬戸内海に浮かぶ倉橋島にあります。呉市とわずか
幅70メートルの海峡で隔てられています。この潮の流れの速い音戸の瀬戸に
昭和36年音戸大橋が架けられました。蔵は音戸大橋から徒歩で15分位です。
人口16,000人、気候温暖、年間降水量は少ない。カキ、音戸ちりめん、安芸いりこ等、海産物が名物ののどかな町です。

所在地： 〒737-1205 広島県呉市音戸町南隠渡 2-1-15
電話： ０８２３－５２－１２３４
http://www.hanahato.co.jp

「華鳩」が飲める主な飲食店

店名	所在地	電話番号
日本酒と焼酎バー『仁助』	東京都品川区南大井6-25-12	03-5753-2626
懐石『高野』	東京都港区新橋1-11-1 石川ビル2F	043-287-9910
北海道	首都圏の店舗で7月限定	
酒茶論 高輪店	東京都港区高輪4-10-18 ウィング高輪2階	03-5449-4455
熟成酒屋『花』	東京都港区新橋駅前ビル1号館105号	03-6276-8187
キッチンたまて箱	東京都町田市小川1513-8	042-795-1097

「華鳩」が買える主な酒販店

店名	所在地	電話番号
神田和泉屋	東京都千代田区神田小川町 2-8	03-3294-0201
そごう千葉店	千葉県千葉市中央区新町1000番	043-245-2111
川野屋 磯川酒店	東京都足立区綾瀬1-34-3	03-3602-2665
柏屋	東京都府中市緑町2-12-21	042-361-2008
ミノヤ	東京都台東区浅草3-41-8	03-3873-4111
栗原	東京都町田市南成瀬1-4-6	0427-27-2655

【26-榎酒造】

＜お酒について＞

社名	榎酒造株式会社
主要銘柄	華鳩・清盛
杜氏名(流派)	藤田　忠　（広島）

直接購入	可

蔵元オススメの酒	出品商品	商品説明と特徴など	小売価格（税込）	容量	麹米（精米歩合）	掛米(精米歩合)	使用酵母	日本酒度	酸度	アミノ酸度	ｱﾙｺｰﾙ度数
	華鳩　純米吟醸生酒	暑い日もすっきり飲めてお料理がすすむお酒。疲れたときもホッとやすらぐ酒。	¥1,449	720ml	八反錦(58%)	八反錦(58%)	広島吟醸せとうち21	+3	1.3	1.1	14.8
	華鳩　さわやか貴醸酒	魅惑的な色、香り、甘口の白ワインのような味わいのしぼりたての貴醸酒。甘美な初体験をお約束します。	¥2,000	500ml	八反錦(58%)	中生新千本(70%扁平)	協会28号	−56	4.7	3.0	16.7
	華鳩 貴醸酒のにごり酒	貴醸酒は水の代わりにお酒で仕込む濃厚で甘口、でもすっきり飲めると人気です！冷やして、又オンザロックでお楽しみ下さい。バーベキューに！	¥1,500	500ml	中生新千本(68%)	中生新千本(68%)	協会701号	−33	2.5	3.0	16.5

本日イチオシの酒	出品商品	商品説明と特徴など	小売価格（税込）	容量	麹米（精米歩合）	掛米(精米歩合)	使用酵母	日本酒度	酸度	アミノ酸度	ｱﾙｺｰﾙ度数
	華鳩 貴醸酒ウイン貯蔵	2008年ロンドンで開催されたIWCで金賞受賞！トロリと甘い貴醸酒を7年以上熟成させた琥珀色のお酒。バニラアイスクリームにかけると人気の大人のデザートに！　ぜひお味見下さい！	1,943円	500ml	中生新千本(65%)	中生新千本(65%)	協会901号	−44	3.5	3.0	16.5

＜ご当地自慢！珍味紹介＞

商品名	たいら　　〈価格〉　５２５円
販売店名	ねっかけんサワノ
商品お問合せ先	TEL　0823-51-2989
商品説明	地元の名産「音戸ちりめん」を熱した鉄板で プレスしたチップス
出品している酒との相性	純米吟醸と食べると、やめられない！止まらない！

【ブース: 27 山口県】

酒井酒造『五橋』

日本3名橋の一つ「錦帯橋」の優美さを願い、心と心の掛け橋にとの思いを込めてつけられた酒名、それが「五橋」です。
「本物の山口県の地酒造り」を目指し、地の米・水・人にこだわった酒造りに努めています。「酒屋はもっと米を知れ」、「酒屋は1．5次産業」五橋蔵元の口ぐせです。ただの工業製品を作る2次産業ではない、農業とかかわりを持ちながら酒を醸す。山田錦の契約栽培はまさにその具現化です。
良い酒を皆様にお届けするために、五橋は米にこだわります。
「銘酒は良い水から生まれる」日本酒の約80%は水ですから、水は米と共にきわめて重要な主原料です。五橋の仕込み水は山口県最大の清流「錦川」の伏流軟水。五橋の特徴である香り高くきめ細かな酒質は錦川の恵みです。
良い酒を皆様にお届けするために、五橋は水にこだわります。「当たり前のことを当たり前にやる」五橋杜氏（大津流）はいいます。地の米・水・人を三位一体に束ねることで本物の地酒ができるのです。風土が育んだ米と水に酒としての命を吹き込むには地の人でなければそれは不可能です。
良い酒を皆様にお届けするために、五橋は人にこだわります。

所在地: 〒740-0027 山口県岩国市中津町 1-1-31
電話: 0827－21－2177
http://www.gokyo-sake.co.jp/

「五橋」が飲める主な飲食店

店名	所在地	電話番号
有薫酒蔵 新橋店	東京都港区新橋 1-16-4 りそな新橋ﾋﾞﾙ B1	03-3508-9296
樽一	東京都新宿区歌舞伎町 1-17-12 第一浅川ﾋﾞﾙ 5F	03-3208-9772
割烹 小和田	東京都港区西新橋 2-4-11	03-3501-0832
深川亭	東京都 江東区富岡1－3－8	03-5245－0571
のみくい処 如月桃花 東池袋店	東京都豊島区東池袋1－28－3 市川ﾋﾞﾙ2F	03－3938－0307

「五橋」が買える主な酒販店

店名	所在地	電話番号
高島屋 新宿店	東京都渋谷区千駄ヶ谷5丁目24番2号	03- 5361-1111
高島屋 日本橋店	東京都中央区日本橋2丁目4番1号	03- 3211-4111
西武百貨店 渋谷店	東京都渋谷区宇多川町 21-1	03- 3462-0111
伊勢丹 新宿店	東京都新宿区新宿 3-14-1	03-3352-1111
小田急百貨店 新宿	東京都新宿区西新宿1丁目1番3号	03-3342-1111
京王百貨店 新宿店	東京都新宿区西新宿1丁目 1-4	03-3342-2111

【27-酒井酒造】

＜お酒について＞

社名	酒井酒造株式会社
主要銘柄	五橋
杜氏名(流派)	仲間　史彦　（大津）

直接購入	可

	出品商品	商品説明と特徴など	小売価格（税込）	容量	麹米（精米歩合）	掛米(精米歩合)	使用酵母	日本酒度	酸度	アミノ酸度	アルコール度数
蔵元オススメの酒	発泡純米酒　ねね	瓶内発酵により炭酸ガスを封じ込めた酒。ほのかな甘味、さわやかな酸味が調和した涼味あふれるお酒。	¥682	300ml	日本晴（70%）	日本晴（70%）	協会9号系	+2	2	1.8	18
	名門酒会　純米酒	柔らかな甘味と心地よい酸味が調和した一品	¥2,446	1800ml	山田錦（60%）	山田錦（60%）	協会9号系	＋1～＋2	1.8～1.9	0.7～0.9	16～17
	花よりもなほ	ほのかな吟香。瑞々しくなめらか酸度が加わり軽やかな味わい	¥1,890	720ml	山田錦（50%）	山田錦（50%）	協会9号系	＋1～＋2	1.1～1.3	1.1～1.3	15～16

	出品商品	商品説明と特徴など	小売価格（税込）	容量	麹米（精米歩合）	掛米(精米歩合)	使用酵母	日本酒度	酸度	アミノ酸度	アルコール度数
本日イチオシの酒	大吟醸　錦帯五橋	大吟醸の繊細さ味わい深さは手作りの一品	¥5,250	720ml	山田錦（35%）	山田錦（35%）	協会9号系	＋4～＋5	1.2～1.4	0.7～0.9	16～17

＜ご当地自慢！珍味紹介＞

商品名	鮎の甘露煮　〈価格〉　1，000円
販売店名	よ志だ　新館
商品お問合せ先	TEL　0827－43－2277
商品説明	子持ち鮎を甘露煮にしたもの
出品している酒との相性	純米酒のぬる燗と合います