

北播磨の地酒をご紹介します



萬乗醸造

1647年に名古屋で創業。2010年より兵庫県の脇市黒田庄町にて山田錦の自社栽培を開始し黒田庄での酒造りをスタートする予定です。

彼の岸

10,000円(税別)
720ml

自社で所有する田の土から育てたお米から、この品は生まれています。私たちにとってこの品の誕生は大きな前進であると共に、皆様の運が彼方のまだ見ぬ境地へ誘う事が出来ると確信しております。



黒田庄に生まれて、

2,310円(税別)
720ml

一粒一粒が充実した重いお米を育てることを目指した米作りから生まれた「黒田庄に生まれて、」は香り・味わいの密度が違います。それは、お米のエネルギーの違いともいえます。



別詠

4,245円(税別)
720ml

この品は、特別に造られた「詠え品」です。既製品ではありません。お米の密度とエネルギーからくる、その上質感は皆様を非日常にお連れします。



〒459-8001 名古屋市緑区大高町字西門田41番地 / 電話 052-621-2185 / URL <https://kuheiji.co.jp/>

稲見酒造

1889年(明治22年)に創業。に創業。吟味された「最高の原料米」、酒造りに適した「風土」における「醸造」という三位一体を「時間」に託して熟成させ、三木の風土の中で「米の旨味を生かした酒造り」にこだわりを持ち続けていきます。

葵(あおい)鶴(つる)酒(み)壺(き)

3,450円(税別)
720ml

兵庫特A地区三木市産山田錦100%の純米大吟醸。低温発酵ながら山田錦の旨味が十分溶け込み、上品な含み香とさらやかな味わいです。



葵鶴 大吟古酒

2,954円(税別)
720ml

2020年世界で最も権威あるお酒の品評会IWCで3度目のブロンズ賞受賞。低温貯蔵、常温熟成と組み合わせて16年以上寝かせた純米大吟醸の熟成酒です。琥珀色で薫り高く柔らかく深い味わいをお楽しみ下さい。風味の濃い料理、チーズ、ドライフルーツと相性が抜群です。



葵鶴 山田錦しずく

1,470円(税別)
720ml

兵庫特A地区三木市産山田錦100%を使った精米歩合50%の純米酒です。もろみも十分溶かしましたので、旨味もついています。華やかな果実香と透明感溢れる味わいの、播磨の風土を生かしたお酒です。冷やしてお召し上がり下さい。



〒673-0414 兵庫県兵庫三木市芝町2-29 / 電話 0764-82-0065 / URL <https://www.aoisuru.co.jp/>

富久錦

1839年創業。加西市で純米酒だけを醸す純米蔵です。理想とする米を、地元の農家の方々と育て、地域固有の恵みを受しながら、伝統的な製法と新たな製法を融合し、「酒は料理とともに生きる」という想いのもと、富久錦でしか醸せない純米酒造りを目指しています。

純米吟醸 神代の舞

2,667円(税別) 720ml
4,762円(税別) 1800ml

兵庫県加西市産山田錦を50%まで磨き、すべての工程を手作業で丹精込めて醸しました。上品な香りの味わい深い純米吟醸酒です。



純米大吟醸 瑞福

3,429円(税別) 720ml
9,524円(税別) 1800ml

播州平野で収穫された最高峰の山田錦を贅沢に磨き、蔵の地下を流れる軟水の自然水によって醸したお米の旨みが凝縮された純米大吟醸酒です。



純米吟醸 播磨路

1,500円(税別) 720ml
3,000円(税別) 1800ml

「播磨路」は弊社の醸造哲学のひとつ「播州の酒米の質の高さを楽しむ」ことを目指し、加西市内で契約栽培した「山田錦」「兵庫夢錦」の2つの酒米で醸造しています。透明感のある味わいと優しい香り、播州平野の風景を想わせる純米吟醸酒です。



〒675-2223 兵庫県加西市三口町1048 / 電話 0790-48-2111 / URL <http://www.fukunishiki.co.jp/index.html>

三宅酒造

1819年創業。加西市九会地区の「水と山田錦」を使用しテロワールを追求しています。ひとつひとつの工程を手作業で行うことも特徴です。特に米麹と酒母は、昼夜を問わず、手間暇をかけながら管理しています。

播農(ばんのう)

1,500円(税別)
720ml

純米吟醸酒。兵庫県立播磨農業高校の園場で高校生が育てた山田錦を用いて醸しました。播磨農高とフランス・フォンデット農業高校の姉妹校提携記念酒です。優しい飲み口に仕上げ、はじめて日本酒を飲む人におすすめです。



浪漫飛行(ろまんひこう)

1,500円(税別)
720ml

純米吟醸酒。やや辛口でキレのある飲み口です。酒蔵の前を流れる万願寺川の向こう岸にある園場で育った山田錦を100%使用しています。酒米作りをお願いしている契約農家とは、山田錦の育成について日ごろから意見交換をしながら、お互いにより良い日本酒をつくるように、切磋琢磨しています。



菊日本(きくにほん)

3,000円(税別)
720ml

大吟醸酒。山田錦を100%使用しています。甘口で、フルーティーな香りが特徴です。ワイングラスで香りを楽しみながら飲むのがおすすめです。菊日本は、4代目の三宅剛吉が命名して以来、三宅酒造の代表銘柄として100年間、その味と伝統が受け継がれています。



〒675-2102 兵庫県加西市中野町917 / 電話 0790-49-0003 / URL <https://www.miyake1819.com>

神結酒造

山田錦発祥の地に有する酒蔵として、水・米・地も利を生かす多くの蔵見学も受け入れ、日本酒文化・歴史の継承に努めています。美しい山田錦の田園風景の中に神結酒造は生きています。

大吟醸 閻魔灘

2,894円(税別)
720ml

山田錦は加東市東条地区で穫れたものを100%使い、手作業を基本に丁寧に醸しました。吟醸香が高く、淡麗辛口ながらさらやかな口当たりの上品なお酒です。



純米吟醸 たましずく

1,486円(税別)
720ml

加東市産山田錦を100%使用し、製法から貯蔵、出荷に至るまで一つ一つ手間を惜みず大事に醸したお酒です。やわらかい吟醸香と、爽やかな酸味が軽快に口一杯に広がります。



YUI

800円(税別)
720ml

加東市産山田錦を100%使用した低アルコール発泡酒。爽快な酸味とスッパリとした甘味が炭酸の刺激が特長です。



〒679-0212 兵庫県加東市下滝野474 / 電話 0795-48-3011 / URL <http://www.kamimusubi.co.jp/top.htm>