



愛知の酒が日本酒史上にはっきりとあ
らわれてくるのは江戸時代のはじめ。酒を
好んだ尾張藩主二代目の徳川光友が酒造
りを奨励したことがきっかけとなり、愛知

愛知県といえは自動車有名ですが、こ
の他にも繊維や陶磁器など様々なモノづ
くり産業が集積しており、全国で大きな
シェアを占めています。

愛知県は「モノづくりの県」

伝統産業から次世代産業まで モノづくりが盛んです。

県の酒造業は急速に発展しました。当時
最大の出荷先は一大消費地の江戸。江戸に
運ばれた酒は、尾張(愛知)が江戸と大坂
の中間に位置することから「中国酒」と呼
ばれ、灘の酒(兵庫県)と人気を二分した
とされています。

愛知の酒は、木曾川や矢作川などの清
流の伏流水、濃尾平野から取れる良質な
原料米、酒造りに適した気候風土に加え、
伝統の技を技術改善、品質向上の努力に
より、多くの人に愛飲されています。



愛知の酒

豊かな伝統と愛知の蔵元が
つくりだすうまさの競演

Page.01 四季を味わう

Page.03 愛知の地酒ガイドマップ

Page.05 酒蔵を訪ねる



春

木曾・安作川水系を流れる清冽な雪解け水がその助けを色ける春。日本酒は、新たな年のはじまりを祝う各地の祭りの祝酒として日本人の心を華やかせます。

秋

秋は、日本の食が最も華やかになる季節。それは料理人たちの腕の見せ所でもあります。色と香り、その盛り付けを楽しみながら、多彩な愛知の酒とのおいしい組み合わせを探求するのも一興です。



夏

暑い夏を快適に過ごすために、日本人は食はもちろんだ酒の飲み方にも工夫を凝らしてきました。涼やかなガラスの器に冷やした酒、風鈴の音色とともに、愛知の夏の食と酒をお楽しみください。



四季を味わう



冬

11月から2月は、新酒が発売される頃。厳しい寒さの中で旨味を増した海の幸、山の幸とともに、じっくりと酒と向かい合うには最適な季節です。静かに降り積もる雪を相手の雪見酒などはいかがでしょう？

愛知県は、日本のほぼまん中に位置し、豊かな自然や温泉など、古来よりその風土を生かした食文化を育んできました。おいしい「愛知の酒」とともに、海の幸、山の幸など四季の味を満喫してください。



名古屋エリア 200年近い伝統を誇る酒造り

名古屋市：大須商店街

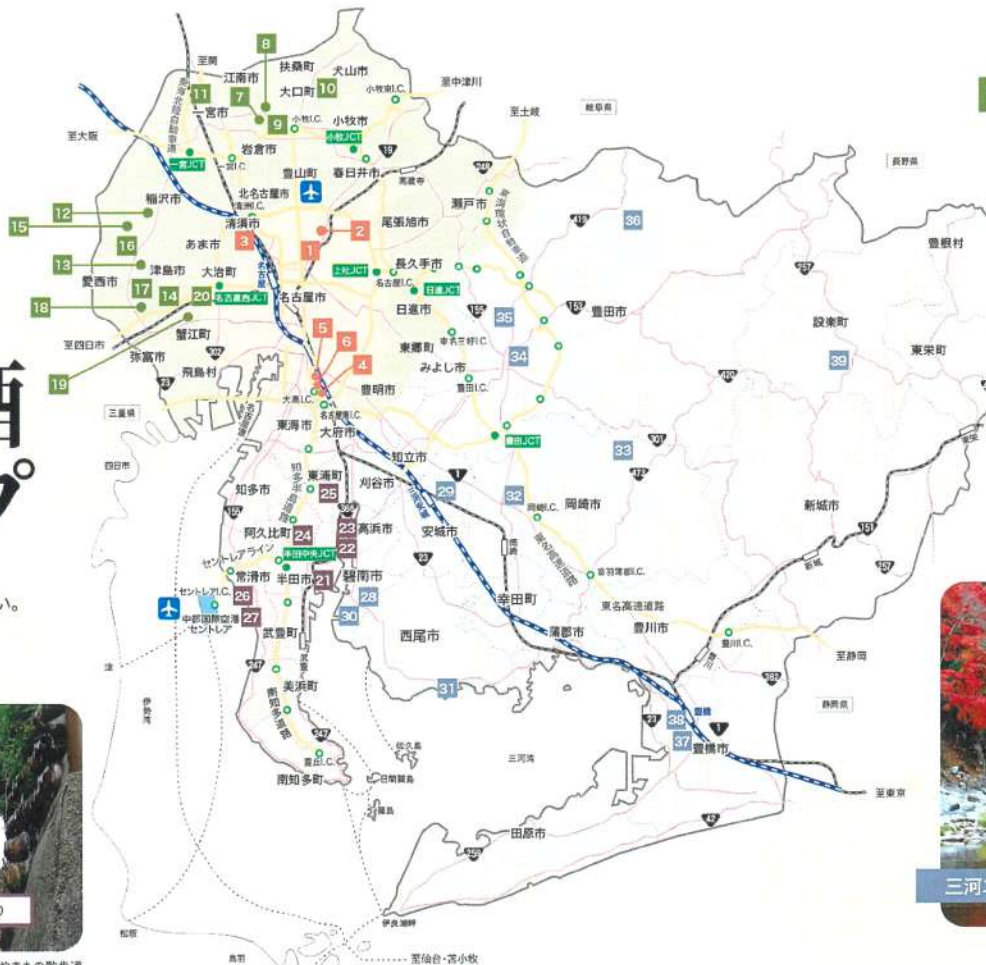
愛知の地酒 ガイドマップ

爽やかな高原から陽光溢れる海浜まで、
愛知県には変化に富んだ美しい景観や歴史的な見所もいっぱい。
地域の自然と文化に磨かれた個性的な酒蔵探訪とともに、
発見いっぱいの愛知の旅をお楽しみください。



知多エリア 高い醸造技術を活かした酒造り

常滑市：やまもの散歩道



尾張エリア モノづくりの伝統を活かす酒造り

津島市：天王祭



三河エリア 地域ごとに異なる多様な酒造り

豊田市：香嵐渓

<p>名古屋エリア</p> <p>1 金虎酒造株式会社 TEL.052-981-3960</p> <p>2 東春酒造株式会社 TEL.052-793-3743</p> <p>3 清洲桜屋酒造株式会社 TEL.052-409-2121</p> <p>4 神の井酒造株式会社 TEL.052-621-2008</p> <p>5 山盛酒造株式会社 TEL.052-621-2003</p>	<p>6 株式会社萬葉醸造 TEL.052-621-2185</p> <p>尾張エリア</p> <p>7 山皇酒造株式会社 TEL.0587-54-4433</p> <p>8 丸井命名会社 TEL.0587-56-3018</p> <p>9 勲碧酒造株式会社 TEL.0587-56-2138</p> <p>10 小町酒造株式会社 TEL.0568-67-0033</p>	<p>11 金銀花酒造株式会社 TEL.0566-73-3282</p> <p>12 内藤醸造株式会社 TEL.0587-97-1171</p> <p>13 長珍酒造株式会社 TEL.0567-26-3319</p> <p>14 鶴見酒造株式会社 TEL.0567-31-1141</p> <p>15 水谷酒造株式会社 TEL.0567-37-2280</p> <p>16 渡辺酒造株式会社 TEL.0567-28-4361</p>	<p>17 山忠本家酒造株式会社 TEL.0567-28-2247</p> <p>18 青木酒造株式会社 TEL.0567-31-0778</p> <p>19 甘強酒造株式会社 TEL.0567-95-3131</p> <p>20 山田酒造株式会社 TEL.0567-95-2048</p>	<p>知多エリア</p> <p>21 中笠酒造株式会社 TEL.0569-23-1231</p> <p>22 盛田金しゃち酒造株式会社 TEL.0569-28-0250</p> <p>23 伊東株式会社 TEL.0569-29-1125</p> <p>24 丸一酒造株式会社 TEL.0569-48-0003</p> <p>25 原田酒造合資会社 TEL.0562-83-5171</p>	<p>26 澤田酒造株式会社 TEL.0569-35-4003</p> <p>27 盛田株式会社(味の館) TEL.0569-37-0733</p> <p>三河エリア</p> <p>28 永井酒造場 TEL.0566-41-0053</p> <p>29 神杉酒造株式会社 TEL.0566-75-2121</p> <p>30 相生ユニビオ株式会社 TEL.0566-41-2000</p>	<p>31 山崎合資会社 TEL.0563-62-2005</p> <p>32 丸石醸造株式会社 TEL.0564-23-3333</p> <p>33 合資会社柴田酒造場 TEL.0564-84-2007</p> <p>34 豊田酒造株式会社 TEL.0565-32-0110</p> <p>35 酒野合資会社 TEL.0565-45-0020</p> <p>36 中垣酒造株式会社 TEL.0565-68-2522</p>	<p>37 福井酒造株式会社 TEL.0532-45-5227</p> <p>38 合名会社伊勢屋商店 TEL.0532-31-1175</p> <p>39 岡谷醸造株式会社 TEL.0536-62-0505</p>
--	---	--	---	---	---	--	--

※パンフレットの作成にあたり、同意をいただいた酒蔵のみ掲載しております。

酒蔵を訪ねる

名古屋 エリア

モダンな名古屋市の市街地にも、

200年近い伝統を誇る酒蔵が点在しています。

名古屋観光の途中に気軽に立ち寄れるアクセスの良さも魅力です。



1

金虎酒造株式会社

〒462-0810 愛知県名古屋市長区山前3-11-6
 代表者 ■ 水野 誠文
 TEL ■ 052-981-3960
 FAX ■ 052-981-3999
 E-Mail ■ staff@kintora.jp
 URL ■ www.kintora.jp

弘化2年(1845年)創業。
 代々越後杜氏の技を活かし手造りの酒造りを行っています。
 名古屋城本丸御殿の再建を願って大吟醸「名古屋城本丸御殿」を造ったり、日本酒文化を
 発信していくイベントなど、名古屋に根ざした活動を行っています。

大吟醸 名古屋城本丸御殿

■ 原料米/御山水 ■ アルコール度数/15.7度
 ■ 日本酒度/+4.0 ■ 酸度/1.3

名古屋城本丸御殿の再建を願い、華やかな御殿の姿を味覚で再現しようとして
 造られた大吟醸、香り高くふくらみのある味わいで、飲み口真やかなお酒
 です。

2

東春酒造株式会社

〒463-0090 愛知県名古屋守山区瀬古3-1-605
 代表者 ■ 佐藤 孝彦
 TEL ■ 052-793-3743
 FAX ■ 052-792-7087
 E-Mail ■ to-bee@azumaryu.co.jp
 URL ■ www.azumaryu.co.jp

酒造好適米をふだんに使い、
 手造りで、米からの旨味のいきとお酒を目指し酒造りしています。
 創業元治2年、名古屋城の礎を築く村木を継ぎ、創業後佐藤東兵衛が当地
 (美光寺街道筋)に醸式水屋の酒蔵を建造、屋号を継印屋とし酒造りを始めました。

純米吟醸 東郷 龍の雫

■ 原料米/山田錦 ■ アルコール度数/15.0~16.0度
 ■ 日本酒度/非公開 ■ 酸度/非公開 ■ アミノ酸度/非公開

フルーティな香りと、まるやかな飲み口のバランスが絶妙で、さらなる美味
 を帯てくれます。是非冷やして、オンザロックでお楽しみ下さい。

3

清洲桜醸造株式会社

〒462-0942 愛知県清洲市清洲1-69-2
 代表者 ■ 菊山 一郎
 TEL ■ 052-409-2121
 FAX ■ 052-409-9979
 E-Mail ■ info@ohkrosai.co.jp
 URL ■ www.ohkrosai.co.jp

嘉永6年(1853年)創業。
 紙パック入り清酒の先駆者。
 米作りが盛んな濃尾平野の「清洲」の地で創業して約170年。織田信長の居城地「清洲城」、
 や五三川の桜が有名です。長年の伝統と品質本位の姿勢で酒造りをおこなっています。

清洲城信長 鬼ころし

■ 原料米/一歩米 ■ アルコール度数/15.0度
 ■ 日本酒度/+1.0 ■ 酸度/1.4 ■ アミノ酸度/非公開

やや辛口で飲み過ぎられない、まるやかな飲み口の清酒が特徴で、毎日の
 晩酌におすすめです。

4

神の井酒造株式会社

〒459-8001 愛知県名古屋市長区大高町高見2-5
 代表者 ■ 久野 正樹
 TEL ■ 052-621-2008
 FAX ■ 052-621-0210
 E-Mail ■ kamiroi@kai.biglobe.ne.jp
 URL ■ www.kamiroi.co.jp

草薙の剣の神話が残る大高の地で、
 つつるぎの時の朋としての酒を、こつこつと醸して居ます。
 熱田神宮の御祭日の御縁に由り「神の井」と命名。創業安政3年(1856年)、
 全国酒造監評会賞を平成12年以降12回受賞しています。

純米大吟醸 雲丸の酒

■ 原料米/山田錦 ■ アルコール度数/15.5度
 ■ 日本酒度/+5.0 ■ 酸度/非公開 ■ アミノ酸度/非公開

当醸造部で最高級の品。大事に仕込んだ豊かな香りとうまみのある味わい
 によって繊細さをも併せ持つ上品なお酒。程良く冷やして、又はやや熱燗
 でお楽しみください。

5

山盛酒造株式会社

〒459-8001 愛知県名古屋市長区大高町高見7-4
 代表者 ■ 山盛 孝夫
 TEL ■ 052-621-2003
 FAX ■ 052-621-2054
 E-Mail ■ info@takanoyume.co.jp
 URL ■ takanoyume.co.jp

名古屋の地酒「鷹の夢」は「一富士 二鷹 三茄子」の
 緑色の良い故事より命名。
 当蔵は1887年に江戸時代最速の土蔵造りの酒蔵を譲り受けて、現在の名古屋市長区大
 高で創業。純酒「鷹の夢」は発酵と一緒にも楽しめる旨みのある酒質が特徴です。

タカノユメ 純米吟醸 ALLNAGOYA

■ 原料米/夢時香 ■ アルコール度数/16.0度
 ■ 日本酒度/非公開 ■ 酸度/非公開 ■ アミノ酸度/非公開

名古屋産「夢時香」と名古屋市内で希貴の酵母を使用し、名古屋の遺
 産で釀したオール名古屋の純米吟醸。口に広がる心地よい香り、さらび
 りした甘味と酸味、冷やして、お食事と一緒に楽しんでください。

6

株式会社萬乗醸造

〒459-8001 愛知県名古屋市長区大高町高見4-1
 代表者 ■ 久野 九平治
 TEL ■ 052-621-2105
 FAX ■ 052-621-2186
 E-Mail ■ info@kuha-j.co.jp
 URL ■ kuha-j.co.jp

日本酒は、もっともっと楽しくなれる。
 醸し人九平次というブランドは革新的な日本酒を生み出しています。
 「937タイプで多種な香り」と、「熟した果実味」をベースに、「気品・優しさ・癒かしさ」を
 感じて頂けるSAKEを目指し、造っている酒蔵になりました。

醸し人九平次 純米大吟醸 山田錦 EAU DU DESIR (希望の水)

■ 原料米/山田錦 ■ アルコール度数/16.0度
 ■ 日本酒度/非公開 ■ 酸度/非公開 ■ アミノ酸度/非公開

EAU DU DESIRとは「希望の水」という意味。口にしたとき、液体の中から
 希望というエネルギーを感じてほしい、あなただけにとって、自分たちによって、日
 本酒がもっともっと「味」多まるとしたい、それを体現しているお酒です。



名古屋市・熱田神宮



名古屋市・オアシス21



酒蔵を訪ねる 尾張 エリア

かつて繊維産業で日本の経済発展を牽引し、現在は航空宇宙産業において世界の注目を集める尾張エリア。そのモノづくりの伝統は、もちろん酒造りにも活かされています。

津島市 5天宮

7

山星酒造株式会社

〒483-8237 愛知県江南市布袋町95
代表者 藤原 恭平
TEL 0587-54-4433
FAX 0587-54-4434
E-Mail hoshitakar@heart.ocn.ne.jp
URL www.hoshitakar.co.jp

尾張の国 布袋野の蔵元。

初代村瀬小右衛門が、この尾張の地に酒造りの蔵元「山星」として創業。5代にわたり布袋野の地に暮らしてきました。長い職の流れと手づくりの味を感じ、お客様に心に残る地酒を造っています。

純米酒 藤華

原料米/玉井万石 アルコール度数/10.8度
日本酒度/+1.2 酸度/1.0 アミノ酸度/非公開

日本初の花からの酵母を使った日本酒。穂元江南市の花である聖地蔵寺境内の蔵から見つけた花酵母(藤華)を使い、杜氏が精魂込めた地酒です。

8

丸井合名会社

〒483-8158 愛知県江南市布袋町202
代表者 丸井 利博
TEL 0587-56-3018
FAX 0587-56-3018

創業寛政2年 但馬杜氏の伝統を受け継ぎ、山崎仕込で心を込めて造っています。

美酒「真の世」は木曾川水系の伏流水を汲み上げ、米をしっかりと磨き、お米の味を導くことにより、芳醇で濃厚なお酒に仕上がっています。

米の世 山崎純米酒

原料米/山田錦 アルコール度数/18.0度
日本酒度/-1.0 酸度/3.1 アミノ酸度/非公開

全量山崎仕込、熟掛け四段、新酒造、蔵野産で出回る、米の旨みたっぷりの芳醇濃厚純米酒です。

9

勲碧酒造株式会社

〒483-8128 愛知県江南市小折本町御前70
代表者 村田 公洋
TEL 0587-56-2138
FAX 0587-96-2139
E-Mail moto@kunpeki.co.jp
URL www.kunpeki.co.jp

創業大正4年。江南市の片田舎にある小さな酒蔵。家族で手造りにて醸されています。

日本酒の名所百選に選ばれている五条川根並木木の川沿いにある酒蔵。尾米1以下の小仕込みで全量を醸しています。品質にもこだわり、すべて特定名称酒以上のお酒を造っています。仕込み水も地下百メートルから汲み出した清冽な自然水を使用しています。

新嘗 純米大吟醸 杜氏深井ノ酒

原料米/山田錦 アルコール度数/16.0度
日本酒度/非公開 酸度/非公開 アミノ酸度/非公開

山田錦を40%まで精米し、全工程手作業で丁寧に醸した純米酒の最高上級品です。控えめな時醸香と美しい米本来の旨味が絶妙な調和を見せています。

11

金銀花酒造株式会社

〒491-0051 愛知県一宮市寺田豊町高野山小崎19
代表者 佐藤 純史
TEL 0586-73-3282
FAX 0586-73-3257
E-Mail info@kinginka.jp
URL www.kinginka.jp

江戸時代享保年間創業。今では、市内唯一の酒蔵。

愛知県一宮市の歴史と共に歩んで参りました。今では、市内唯一の酒蔵で、皆様に喜ばれる酒造りを地酒に行っています。アコーストと呼ばれる神社からも醸造を多くいただいています。

ツインアーチ138 大吟醸 ツインアーチ138

原料米/酒造好適米 アルコール度数/15.0-16.0度
日本酒度/+0.5 酸度/1.4 アミノ酸度/1.2

昔ながらの製法で造り上げたこだわりの逸品。呑むほどに、また呑みたくなる。さっぱりとしていながら、存在感のあるそんな醸造に仕上がりました。

13

長珍酒造株式会社

〒485-0805 愛知県津島市本町3-62
代表者 山田 賢行
TEL 0567-26-3319
FAX 0567-26-3460

江戸時代後期、濃尾平野西部の尾張津島にて創業。

「量より質」を追求する精神、手造りにて独自の味を醸す「長珍」は、いつの世においても長く愛され珍しくも美味しいお酒と珍重される酒造りを目指し命を懸けました。

特別純米酒 長珍

原料米/酒造好適米 アルコール度数/16.0度
日本酒度/非公開 酸度/非公開 アミノ酸度/非公開

酒造好適米を60%まで精米し、小仕込みで丁寧に醸造されました。お米で醸された本来の旨味と熟成された奥深さとよからずか落ちてきた純米酒です。

10

小弓鶴酒造株式会社

〒484-0504 愛知県犬山市小弓町成島第70
代表者 吉野 淳夫
TEL 0568-67-0033
FAX 0568-67-3815
E-Mail info@koyumitsuru.jp
URL www.koyumitsuru.jp

嘉永元年(1848年)創業。木曾川の伏流水で伝統製法を大切に守りながら醸造を続ける。

酒蔵の「小弓鶴(こゆづる)」は、この地が「小弓の庄」と呼ばれたことからそう名付けられました。40年以上前から熟成酒の研究に取り組み始め、20年熟成は「純鶴野」として好評を博しています。

純米秘蔵古原酒 純鶴野

原料米/山田錦 アルコール度数/15.0度
日本酒度/非公開 酸度/非公開 アミノ酸度/非公開

原料に最高級の山田錦を使用した、山崎仕込で醸した純米酒を20年以上熟成させた逸品。美しい琥珀色と上品で芳醇な味わい、海外のお客様にも絶賛に評判が高まっています。

12

内藤醸造株式会社

〒496-0022 愛知県津島市宮江町神楽新田高野第52-1
代表者 内藤 茂
TEL 0567-97-1171
FAX 0567-97-2147
E-Mail naitojozou@td.kon.ne.jp
URL www.naitojozou.com

1826年創業、200年受け継がれるこだわりの酒造り。

経緯を重ねた自社杜氏が丹精込めて丁寧に醸す特定名称酒「清酒 木曾三川」。

近年では高評価を頂いており、地元産のイチョウ(銀杏)を使用した清酒はここしかない味わいです。

木曾三川大吟醸

原料米/山田錦 アルコール度数/15.0度
日本酒度/0 酸度/1.3 アミノ酸度/1.0

酒造好適米「山田錦」を40%まで精米し、清酒、木曾三川の伏流水を仕込み水に極力寄り添ってじっくり時間をかけて醸した大吟醸。すっきりとした口当たりとフルーティーで華やかな時醸香が特徴です。

14

鶴見酒造株式会社

〒496-0017 愛知県津島市百町字崎46
代表者 津島 賢輔
TEL 0567-31-1141
FAX 0567-32-0586
E-Mail tsurumi_syuzou@tsurumi-jp.com
URL www.tsurumi-jp.com

創業1873年、津島の伝統を受け継ぎ、進化する酒造り。

津島地方に伝わる伝統的な製法を受け継いで、手作りによる製造の良さをまもりつつ、近代的な品質管理と巧みに調和させ、米の旨味を酒の中に充分生かしたコクのある、より良い日本酒の発展に取り組みしています。

純米大吟醸 我山

原料米/山田錦 アルコール度数/15.5度
日本酒度/-1 酸度/1.0 アミノ酸度/非公開

「高麗産特大地産山田錦」を35%まで高純白した米を100%使用して、じっくりと時間をかけて醸造。品質を磨き合わせる時醸香とお米の旨味を最大限に引き出した芳醇な味わいのお酒です。

水谷酒造株式会社

〒496-8016 愛知県豊田市豊田町久田山12
代表者 水谷 正夫
TEL 0567-37-2280
FAX 0567-37-3393
E-Mail mizutanihizuzo@nifty.com
URL www.mizutanishuzo.jp



創業は江戸時代末期。「千瓢」という名は、郷土の英雄豊臣秀吉に由来します。創業は江戸時代末期、現在も一歩創業当時の酒造法を使っています。「千瓢」の名は、郷土の英雄豊臣秀吉に由来し、手造りの丁寧な酒造りを心がけています。



千瓢 純米大吟醸 美

原料米/伊勢産 アルコール度数/16.0度
日本酒度/+5.0 酸度/1.5 アミノ酸度/1.5

愛知県産新米を40パーセントまで取り上げ、手造りで丁寧に醸しました。ほのかな香りとスッキリとした味わいで、平成28年度愛知のふるさと食品コンテスト優秀賞受賞。

山忠自家酒造株式会社

〒496-0906 愛知県豊田市日野町1813
代表者 山田 明洋
TEL 0567-26-2247
FAX 0567-26-4846
URL www.gkyo.net



「米の持つ力を最大限酒に還元する」ことが醸元の使命。

兵庫産山田錦と富山産南砺(なんと)磨第五百万石を使用し、米の旨みをしっかりと感じられる「数人で深い酒」を目指して醸しています。



純米大吟醸 養快 慶(よるこひ)

原料米/山田錦 アルコール度数/年度により異なる
日本酒度/年度により異なる

4.0%精米の純米吟醸酒の中道のみを3年以上冷蔵熟成させ、それを複数年ブレンドした商品です。

甘強酒造株式会社

〒497-0040 愛知県海部郡蟹江町成4-1
代表者 山田 珠純
TEL 0567-95-3131
FAX 0567-95-3141
E-Mail www.tbiz@kankyo-shuzo.co.jp
URL www.kankyo-shuzo.jp



文久2年創業以来、ひたすらに味淋造り、酒造りに取り組み、その想いを世界へ。

いつの時代にも受け入れられる本物とは何かを見つめつつ、お客様に役立ち、高くなる商品造りに取り組んでまいりました。今後は全世界的に拡大しつつある和食の世界の中でグローバルに様々な取り組みをしたいと思っています。



純米吟醸酒 いっつく

原料米/伊勢産 アルコール度数/15.5度
日本酒度/+1.5 酸度/1.1 アミノ酸度/2.1

精米歩合60%。負負な原料と、伝統の技術によって生まれたコクと酸味の爽やかさを特徴とした甘口の酒です。

渡辺酒造株式会社

〒496-8015 愛知県豊田市草平町道下83
代表者 渡辺 秀希
TEL 0567-28-4361
FAX 0567-29-6381
E-Mail w_shuzo@govnet.ne.jp



家族で、全てのお酒を手造りにこだわり、愛情をたっぷりそそぎ、大事に造っています。手で、蒸米をさわり、手で麹(こうじ)をかきまぜ、手で酒母を育み、手で磨(もろみ)をつくる。お酒という生き物が元気に健康に、そして、ゆっくり育ちますように。



平勇正宗 黒松 純米酒

原料米/五百万石 アルコール度数/15.5度
日本酒度/+2.0 酸度/1.7 アミノ酸度/1.9

秀逸いよる蒸米、手造りの麹や酒母、長期低温発酵による醇まじり、夏にこだわりの造りです。心地よいお米の旨味をもつ純米酒です。

青木酒造株式会社

〒496-0915 愛知県豊田市平野町字本野60
代表者 青木 拓嗣
TEL 0567-31-0776
FAX 0567-31-0943
E-Mail info@yamahal.co.jp
URL www.yamahal.co.jp



創業1805年の伝統を引き継ぎ、生誕山廃蔵に力を注いでいます。

大塚の雲錦伊吹おしろしを背に受けながら山廃仕込のお酒は酒師で米の旨味を味わえ、食欲が湧きます。



米宗 山廃純米

原料米/山田錦 アルコール度数/年度により異なる
日本酒度/年度により異なる

雪水を手摘み、生仕仕込み、野良無添加、完全発酵で醸すことによりフレッシュな香りをかき、味わい、キレの良さが特徴です。

山田酒造株式会社

〒497-0031 愛知県海部郡蟹江町成1245
代表者 山田 真樹
TEL 0567-95-2048
FAX 0567-95-2040
E-Mail www.yamadeshuzo@msa.biglobe.ne.jp



明治4年創業、品質を第一に考え1本1本丹精込めた酒造り。

明治4年創業、木曾三川の伏流水と濃尾平野の良質米により品質を第一に考え、1本1本丹精込めて造り上げる、酒造り一筋の蔵です。



純米大吟醸 酔泉

原料米/山田錦 アルコール度数/17.3度
日本酒度/+5.0 酸度/1.5 アミノ酸度/1.1

上品で華やかな香り、まさかかか深みのある味わいがあります。

名所でいっぱい! 愛知のおすすめ 観光地



地酒と一緒に
愛知の魅力を味わおう。

名古屋エリア

名古屋城

日本三大名城のひとつ。



所在地 ■ 愛知県名古屋市中区本丸1-1
TEL ■ 052-231-1700
交通 ■ 地下鉄名城線「名古屋城」徒歩5分

名古屋エリア

中部電力 MIRAI TOWER

日本初の集約電波塔。



2020年9月、リニューアルオープン。
所在地 ■ 愛知県名古屋市中区錦3-6-15
TEL ■ 052-971-8546
交通 ■ 地下鉄各線「栄駅」徒歩3分または地下鉄各線「久屋大通駅」徒歩1分

名古屋エリア

徳川美術館

徳川家代々の重宝を所蔵。



所在地 ■ 愛知県名古屋東区徳川町1017
TEL ■ 052-935-6262
交通 ■ 各線「大曽根駅」徒歩15分

尾張エリア

犬山城

日本最大の天守。



所在地 ■ 愛知県犬山市大字犬山字北古券65-2
TEL ■ 0568-61-1711
交通 ■ 名鉄犬山線「犬山遊園駅」徒歩15分

尾張エリア

ジブリパーク

スタジオジブリ作品の世界観を表現した公園施設。



所在地 ■ 愛知県長久手市茨ヶ原乙1533-1
TEL ■ 0570-089-154(営業時間内)
交通 ■ 愛知高速交通 東部丘陵線(リニモ)「愛・地球博記念公園」すぐ
※入場は予約制

知多エリア

中部国際空港セントレア

日本の中心から世界へ。



所在地 ■ 愛知県常滑市セントレア1-1
TEL ■ 0569-38-1195
交通 ■ 名鉄常滑-空港線「中部国際空港駅」

三河エリア

香嵐渓

紅葉の名所、山野草の宝庫。



所在地 ■ 愛知県豊田市足助町飯盛
TEL ■ 0565-62-1272
交通 ■ 名鉄名古屋本線「東岡崎駅」
名鉄バス足助行「香嵐渓」徒歩3分

三河エリア

豊川稲荷

両売楽座折敷として有名な日本三大稲荷のひとつ。



所在地 ■ 愛知県豊川市豊川町1
TEL ■ 0533-85-2030
交通 ■ 名鉄豊川線「豊川稲荷駅」またはJR飯田線「豊川駅」徒歩3分

三河エリア

伊良湖岬灯台

海を行き交う船の安全を守り続ける白亜の灯台。



所在地 ■ 愛知県岡崎市伊良湖町古山
TEL ■ 0531-23-3516
交通 ■ 豊橋鉄道渚美線「三河岡崎駅」
豊橋バス伊良湖岬行「伊良湖岬」徒歩10分



酒蔵を訪ねる

知多

中部国際空港にも近く知多エリアは、
高い醸造技術を活かした酒造りはもちろん、
みりんや酢などの製造も盛ん。
毎朝水揚げされる新鮮な海の幸とともに
伝統の味をお楽しみください。

常滑市：やまもの散歩道

21 中笠酒造株式会社
〒475-0678 愛知県半田市常滑町2-24
代表者 ■ 中笠 高美
TEL ■ 0569-23-1231
FAX ■ 0569-23-1124
URL ■ www.nakanoshuzou.jp

弘化元年(1844年)「知多酒」として名を馳せた酒造の地、
知多半島で創業しました。
伝統産業の中においても常に変革と挑戦を繰り返して、「芳醇麗造(ふよかな麗りて味
わい深いお酒)」を追求しています。

上撰 麗造 本醸造 ■ 特別純米 ■ 純米 ■ 吟醸 ■ 純米吟醸 ■ 純米大吟醸

- 原料米/一級米・酒造好適米 ■ アルコール度数/15.0度
- 日本酒度/+3.0 ■ 酸度/1.5 ■ アミノ酸度/1.2

三百有余年の歴史を誇る銘醸地「常滑半島」で醸された、芳醇でスッキリと
したのど解しと爽やかな味の、飲み易い「麗造」のスタンダード商品
です。真中部に醸造で、冷やからのお楽しみいただけます。

22 盛田金しゃち酒造株式会社
〒475-0023 愛知県半田市龜崎町9-112
代表者 ■ 盛田 進
TEL ■ 0569-29-0250
FAX ■ 0569-29-2636
E-Mail ■ info@kinshachi.co.jp
URL ■ www.kinshachi.co.jp

知多半島の伏流水を使用し、
米の旨みを最大限に引き出した繊細な味を追求しています。
湖干原りで有名な半田市亀崎にて創業された「天笠酒造」継承。知多半島の伏流水(飲
水)を使用し、お米の旨みを最大限に引き出した繊細な味を追求し、手間と真心をこめて
酒造りを行っています。

金純 夢吟昔 純米酒 ■ 特別純米 ■ 純米 ■ 吟醸 ■ 純米吟醸 ■ 純米大吟醸

- 原料米/夢吟昔 ■ アルコール度数/15.0~16.0度
- 日本酒度/+3.0 ■ 酸度/1.5 ■ アミノ酸度/非公開

愛知県産酒造り「夢吟昔」を100%純米し醸した純米酒です。丁寧で繊細な
仕込みによりコメを溶かしすぎることなく、きれいな味わいながら夢吟昔本
家のコメの旨味を最大限引き出しします。

23 伊東株式会社
〒475-0023 愛知県半田市龜崎町9-108-1
代表者 ■ 伊東 啓
TEL ■ 0569-29-1125
FAX ■ 0569-29-3292
E-Mail ■ info@shikishima-ito.com
URL ■ https://shikishima-ito.com/

天明8年(1778年)創業の酒蔵、令和3年(2021年)に復活。
「食の時間の価値を上げる酒」を醸しています。
平成12年(2000年)に一度廃業した酒蔵が清酒製造免許再取得の上、創業の地にて復活。
このナラ豊富な井水を利用して力加さと上品さを兼ねたお酒を醸して、飲まれた方へ豆
腐の時間を提供します。

歌麴 特別純米 無濾過生原酒 ■ 特別純米 ■ 純米 ■ 吟醸 ■ 純米吟醸 ■ 純米大吟醸

- 原料米/山田錦 ■ アルコール度数/18.0度
- 日本酒度/酸度/アミノ酸度/年産により異なる

精米歩合90%の特別純米です。山田錦の豊かな味わいを全面に出しつつ、上
品な酸です。食卓の調剤を受け止め、胃腸を癒しと共に、次のお酒一
品に手が伸びる一品です。

25 原田酒造合資会社
〒470-2104 愛知県多摩郡瀬戸町大字金輪字原下20
代表者 ■ 原田 寛志
TEL ■ 0562-43-5171
FAX ■ 0562-43-5172
E-Mail ■ kaji@hara-medias.jp
URL ■ www.kaji.co.jp

終始一貫した手造りへのこだわり。

安永2年(1855)創業の味わいを守り守り、昔ながらの杉の桶(こしき)で蒸し米を
ふかし、俵で「樽(ふね)俵」として酒袋を積み上げていく、昔ながらの方法で終始一貫
した心のこもった「手造り」をかたくに受け継いでいます。

純米吟醸 衣が清若水 ■ 特別純米 ■ 純米 ■ 吟醸 ■ 純米吟醸 ■ 純米大吟醸

- 原料米/若水 ■ アルコール度数/16.0度
- 日本酒度/+1.0 ■ 酸度/1.4 ■ アミノ酸度/0.9

地元産約数種米「若水」を100%使用した純米吟醸酒。華やかな香りとお米
の旨味を両立させた、爽やかに飲みやすいお酒です。

27 盛田株式会社
〒460-0008 愛知県名古屋市中区栄1-7-34
(栄本館) 〒479-0807 愛知県常滑市小浜谷字龜崎10番地
代表者 ■ 盛田 洋洋
TEL ■ 0569-37-0733 FAX ■ 0569-37-0176
URL ■ moritak.com
問合せ ■ URLよりお客様相談窓口(お問い合わせフォーム)

1665年創業より地元の食文化に根ざした
酒造りを守り続けてきました。

清酒のほか、味噌、醤油、蜜(たまり)、その他調味料の製造もしております。酒造り合の醸
造メーカーとして地元と共に歩んでいます。

知多のひね 男山大吟醸 ■ 特別純米 ■ 純米 ■ 吟醸 ■ 純米吟醸 ■ 純米大吟醸

- 原料米/酒造米 ■ アルコール度数/14.0~15.0度
- 日本酒度/+0 ■ 酸度/1.1 ■ アミノ酸度/1.2

350年もの歴史を誇る盛田が伝承する、日本酒本来の華やかで爽やかな
味に高みある、飲みやすい大吟醸酒。色や香りを取り除く「活け」による清酒
をせずに仕上げた、華やかな吟醸酒と軽やかな味わいをお楽しみください。

24 丸一酒造株式会社
〒470-2216 愛知県多摩郡岡崎市大字榑木字西園町11
代表者 ■ 丸一 尚史
TEL ■ 0569-48-0003
FAX ■ 0569-48-5010
E-Mail ■ sake01.hoshizumi@gmail.com
URL ■ www.sake01.co.jp

全国新酒造協会9年連続金賞受賞。
卓越した酒造技術でおいしい日本酒を造っています。
超越した酒造技術の伝統を受けつぎ、全国新酒造協会では9年連続金賞受賞。
超越した酒造技術を手で、過去4回首位に輝き新酒造者知事賞を受賞しています。

純米酒 ぼしずみ ■ 特別純米 ■ 純米 ■ 吟醸 ■ 純米吟醸 ■ 純米大吟醸

- 原料米/愛知産米 ■ アルコール度数/15.5度
- 日本酒度/+1.0 ■ 酸度/1.5 ■ アミノ酸度/1.0

華やかな味わいと甘みのある純米酒を造るために、おいしい日本酒を
造っています。この酒はほのかな酸味と香りでやわらかな味があり、
すっきりとしたお酒です。

26 澤田酒造株式会社
〒470-0818 愛知県清洲市常盤町4-10
代表者 ■ 澤田 真
TEL ■ 0569-35-4003
FAX ■ 0569-35-0963
E-Mail ■ sake@yazaki@hakurou.com
URL ■ www.hakurou.com

1848年創業。知多の湧水と古式伝承の道具と製法にこだわり
米の旨みの活きたお酒を醸す蔵。

古式伝承の製法を継承。知多の湧水と厳選した米で、丁寧な手造りを行う。醸造半島知多の
個性豊かな醸元。米の味わいを活かした、食事を引き立てる酒造りです。

特別純米酒 白老 ■ 特別純米 ■ 純米 ■ 吟醸 ■ 純米吟醸 ■ 純米大吟醸

- 原料米/若水 ■ アルコール度数/15.5度
- 日本酒度/+4.0 ■ 酸度/1.7 ■ アミノ酸度/1.5

温暖な気候に恵まれた知多半島の常滑で、真農業栽培にて作られた若水を
全量使った特別純米酒。米の味が生き、料理をひきたてるお酒です。
冷から燗で。



半田市：
半田赤レンガ建物





酒蔵を訪ねる 三河

エリア

1000m級の山々から海浜まで変化に富んだ自然が楽しめる三河エリアらしく、その酒造りもまた個性豊かです。地域ごとに異なる多彩な酒の魅力をも、ぜひお楽しみください。

豊田市香嵐渓

28 創業慶事元年

永井酒造場

〒447-0885 愛知県碧南市志貴町2-9-0
 代表者 ■ 永井 浩一郎
 TEL ■ 0566-41-0053
 FAX ■ 0566-41-0093
 URL ■ www.nagaiyuzou.com

醸造業の盛んな碧南市で唯一の清酒の醸造元です。
 慶応2年(1866年)創業当初より「品質第一・信用第一」を旨とし、律儀で人情味厚い三河の風土に醸成した「濃醇・旨口」のお酒を製造しています。

純米酒 遠吉の里

■ 原料米/山田錦	■ アルコール度数/15.0度
■ 日本酒度/+3.0	■ 酸度/1.3
■ アミノ酸度/1.5	

酒造好適米「山田錦」を産内に湧き出る井戸水で仕込んだ純米酒です。華やかな香りと豊かな旨みをお楽しみください。

29

神杉酒造株式会社

〒446-0062 愛知県豊城市明治町2-0-5
 代表者 ■ 杉本 多知郎
 TEL ■ 056975-2121
 FAX ■ 0566-76-0050
 E-Mail ■ sake@kamsugi.co.jp
 URL ■ www.kamsugi.co.jp

創業以来、伝統と伝承を守りつつ、唯一無二の酒造り(商品)を目指し日々努めています。
 創業は文化2年(1805年)。「現代和風(210年の伝統と心と技)×新世代のチャレンジ」を取り入れた「和酒」を造っています。

純米大吟醸 若水標

■ 原料米/若水	■ アルコール度数/10.8度
■ 日本酒度/+2.5	■ 酸度/1.35
■ アミノ酸度/1.3	

酒米を育てる農家さんのこだわり、地元から湧き出す良質な水、安水に慣れた酒造技術、その思いを持って開いた蔵さんと共に醸し出したお酒です。

30

相生ユニビオ株式会社

〒447-0614 愛知県碧南市除生町4丁目3番地
 代表者 ■ 村松 伸一郎
 TEL ■ 0566-41-2000
 FAX ■ 0566-48-2772
 E-Mail ■ info@unibio.jp
 URL ■ www.unibio.jp

明治5年の創業以来、みりん造りを中心に食文化の担い手として様々な酒類、調味料を全国の皆様へ発信しています。
 三河の豊かな自然環境のもと、厳選した国産米で製造されます。厳しい品質管理のもと、醸所に蔵人の技が生きた旨口の清酒は、地元の銘酒として愛されています。

大吟醸 相生乃松

■ 原料米/山田錦	■ アルコール度数/16.0度
■ 日本酒度/+1.0	■ 酸度/1.1
■ アミノ酸度/1.0	

専攻のような伝統的な造り、まろやかな旨味が豊かであらゆるお酒の良さを引き出しています。

32

丸石醸造株式会社

〒444-0015 愛知県碧南市中町6-3-3
 代表者 ■ 深田 英輝
 TEL ■ 0564-23-3333
 FAX ■ 0564-22-0530
 E-Mail ■ maruishi@014.co.jp
 URL ■ www.014.co.jp

歴史と自然に溢れる岡崎で、1690年に創業した老舗酒蔵です。
 当蔵は歴史と自然に溢れる岡崎で、1690年に創業しました。以来330年以上の長きに渡り、地に根ざした日本酒を、絶えることなく造り続けています。

大吟醸 徳川家康

■ 原料米/山田錦	■ アルコール度数/17.0度
■ 日本酒度/+1.0	■ 酸度/1.2
■ アミノ酸度/1.3	

封を開けた時に感じるフルーティーな香りと、後味の綺麗なキリッとした辛口の味わいが絶妙なバランスで結びつく日本酒の最高峰です。

34

豊田酒造株式会社

〒471-0027 愛知県豊田市市町5-12-12
 代表者 ■ 豊田 晋孝
 TEL ■ 0565-32-0110
 FAX ■ 0565-32-0101
 E-Mail ■ 8160e@gmail.com
 URL ■ www.toyota-shuzo.co.jp

大正12年創業。
 豊田市の中心にある酒蔵。
 大正12年創業で、名産豊田市駅より豊田スタジアム方面へ徒歩5分の場所に営業している都心の造り酒屋です。

上撰 豊田正宗

■ 原料米/酒造好適米	■ アルコール度数/15.5度
■ 日本酒度/+2.0	■ 酸度/1.5
■ アミノ酸度/非公算	

昭和34年に豊田市から豊田市へ移る変更が行われた記念に発売を開始。酒造好適米を原料と上げ長期醸造により醸し出されたほのかな芳華を伴った、爽やかな旨味のある清酒。一試ください。

31

山崎合資会社

〒444-0703 愛知県碧南市西郷豊町緑田57
 代表者 ■ 山崎 充平江
 TEL ■ 0563-65-2005
 FAX ■ 0563-90-2374
 E-Mail ■ info@sonnco.jp
 URL ■ www.sonnco.jp

本物の味を求めて...
 妥協なき職人魂がわが社の誇り。
 当蔵は美しい三河湾国定公園の中心にあります。豊かな自然が育んだ水と澄んだ空気、そして独自の造り技術から生まれたお酒は風土からの贈り物です。

純米吟醸原酒 尊皇

■ 原料米/夢山水	■ アルコール度数/17.5度
■ 日本酒度/+2.0	■ 酸度/1.9
■ アミノ酸度/1.4	

銘柄認定で全日本酒の日本酒のすべてを冠する「リネクス」に選ばれる純粋な原酒です。華やかな香りと透明な味わいをお楽しみください。

33

合資会社柴田酒造場

〒444-3442 愛知県碧南市保久町字神水3-9
 代表者 ■ 柴田 秀郎
 TEL ■ 0564-94-2007
 FAX ■ 0564-94-2785
 E-Mail ■ shibata-shuzo@kounotsukata.co.jp
 URL ■ www.shibatabrewery.com

山々に囲まれた自然豊かな土地で、自然水仕込の手造りを伝える三河の蔵元「孝の司」。
 蔵を構える神水「かんずい」の地区には、全国でも稀な軟水が湧き、醸し出されるお酒の味も、まろやかで心地よい味わいとなります。

大吟醸 神水仕込

■ 原料米/山田錦	■ アルコール度数/15.5度
■ 日本酒度/+3.0	■ 酸度/1.2
■ アミノ酸度/1.1	

地名をもつ「神水仕込」はアジリティのようなフルーツの香りに似て、上品な香りスリッとした味わいです。

35

浦野合資会社

〒470-0373 愛知県豊田市西郷町下古原48
 代表者 ■ 奥内 純子
 TEL ■ 0565-45-0020
 FAX ■ 0565-45-0068
 E-Mail ■ info@kushis.com
 URL ■ www.kushis.com

元治元年(1864年)三河の霊峰・猿投山の天然記念物「菊石」の名を猿投神社より拝受し、代表銘柄として創業致しました。
 以来150年余、伝統的な造り手の味を大切にしながら、もつくりの「豊田」で、多くの皆様と地酒を通じて出会える新たな機会を創っています。清酒菊石は、酒の旨味のやさしいおしと、後味の良さが特徴です。

清酒菊石大吟醸

■ 原料米/山田錦	■ アルコール度数/17.0~18.0度
■ 日本酒度/+4.0	■ 酸度/1.2
■ アミノ酸度/0.8	

兵庫産山田錦を100%使用。精米率35%で仕込む清酒を尽くした大吟醸酒です。芳醇な香りと豊かな味わいは単独でも親善會と合わせて食卓でも、美味しく楽しめる逸品です。

36



中垣酒造株式会社

〒444-2827 愛知県豊田市有明町下平10
代表者 中垣 邦広
TEL 0565-68-2522
FAX 0565-68-2577
E-Mail nakagaki-shuzo.co@sage.ocn.ne.jp

明治33年(西暦1900年)創業。
豊かな自然に囲まれた酒蔵。

当蔵は明治33年(西暦1900年)の創業です。岐阜県との県境に位置し、周りは山々に囲まれ自然豊かな所です。創業以来、甘口で口タイプの高酒を製造しています。



総冠 大吟醸 五代目 藤兵衛
原料米/山田錦 アルコール度数/16.0度
日本酒度/+3.0 酸度/1.1 アミノ酸度/1.2
酒造好適米「山田錦」を丹念に磨き上げ、自然の湧き水を使用し、低温でじっくり時間をかけて発酵させたお酒です。上品な香りとうすっきりとした味をお楽しみください。

38



合名会社伊勢屋商店

〒441-6019 愛知県豊橋市花田町字西藤49
代表者 小林 成徳
TEL 0532-31-1175
FAX 0532-31-1176
E-Mail isyutoro@plano.ocn.ne.jp

豊橋の水・米で醸造する酒蔵。

徳川家康が飲んだとされる「栄川(えいせん)の泉」と豊橋で栽培した米で醸し、食卓と一緒にみんなで楽しんでいたお酒を自醸しています。



純米大吟醸 飯々(もともと)
原料米/夢時香 アルコール度数/15.0~16.0度
日本酒度/±0 酸度/1.4 アミノ酸度/1.4
豊橋で作られた酒造好適米「夢時香(ゆめときんが)」を50%まで磨いた純米大吟醸です。フルーティーな味と香りを楽しんでいただけます。

東栄町:花祭



37



福井酒造株式会社

〒441-9065 愛知県豊橋市中西町214
代表者 福井 知博
TEL 0532-45-5227
FAX 0532-45-5229
E-Mail shikalo1912@fukui-shuzo.co.jp
URL www.fukui-shuzo.co.jp

伝統とは古き力を克服する新しい魂なり。

創業から一貫し、「伝統とは古き力を克服する新しい魂なり」を心に商品開発に努めてきました。つまり「伝統」に斬り込んだ「技術」で挑戦する事がお客様への満足度に繋がると感じて酒造りに励んでいます。



四天王 純米吟醸 真
原料米/山田錦 アルコール度数/15.5度
日本酒度/非公開 酸度/非公開 アミノ酸度/非公開
口に入れた瞬間から広がる爽やかな香り。程よい酸味による舌が潤った食中酒としても最適な純米吟醸酒です。当蔵の「妥協を許さない」社名の原点ともいえる商品開発に 手懸けしたお酒です。

39

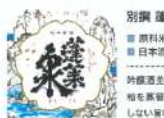


関谷醸造株式会社

〒441-2301 愛知県北設楽郡設楽町白田町字深22
代表者 関谷 健
TEL 0536-62-0506
FAX 0536-62-1556
E-Mail info@houraisen.co.jp
URL www.houraisen.co.jp

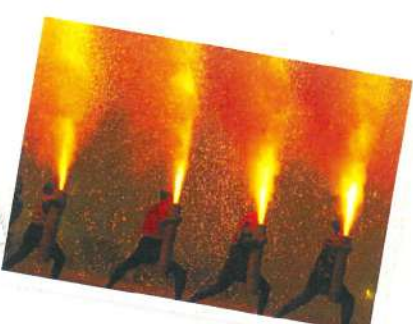
元治元年(1864年)創業の愛知県奥三河の蔵元。

「蓬莱泉」の酒蔵で知られます。
原料米を自社で精米する事から始め、高品質の酒造りに目を向け、原料米の確保と地域産農産物を活用し、酒米を自社栽培するなど新たな試みに取り組んでいます。



別撰 蓬莱泉
原料米/酒造好適米一統米 アルコール度数/15.3度
日本酒度/非公開 酸度/非公開 アミノ酸度/非公開
吟醸酒並みの造りもした本醸造タイプのお酒。高級アルコールは自社の酒蔵も兼用して製造し、貴重な原料米を惜まらずに使用しています。飲み始めは優しい旨味があります。

豊橋市:手筒火花



みりん

酒造りの基本は醸造技術。その長い経験と伝統の蓄積は、みりんなど日本の食卓に欠かせない調味料づくりに活かされています。



九重味淋株式会社

〒447-8603 愛知県豊橋市浜町2-11
代表者 沼川 輝彦
TEL 0566-41-0708
FAX 0566-42-3993
E-Mail mirin@kokonoe.co.jp
URL https://kokonoe.co.jp

現存するみりん業界最古の醸造元として

伝統技術を伝承しています。
創業1772年、三河みりんの元祖として、創業以来培った職人の技術にさらなる磨きをかけ、品質本位のホムりんをもっと磨き上げています。



本みりん 九重櫻
原料米/国産もち米

創業場所から受け継がれる昔ながらの醸造で、季節に合わせてじっくりと醸造したホムりんです。もち米だけで作られる自然な甘みと豊富な旨味が特徴です。



株式会社角谷文治郎商店

〒447-0843 愛知県豊橋市西浜町6-3
代表者 角谷 利夫
TEL 0566-41-0748
FAX 0566-42-3931
E-Mail sumiya@mkawamin.jp
URL https://mkawamin.jp

飲めるほど美味しい、

本場三河の伝統製法「三州三河みりん」。
みりんの本場三河で明治43年創業のみりん専門の醸造元。国内産産地のもち米と美味しさを「米一升・みりん一升」の伝統製法で引き出しています。



三州三河みりん
原料米/国産もち米

みりんは甘い高麗なお酒。もち米のツケルです。和洋はもちろんです。洋酒やロックウエストの他、カクテルの材料としてもお使いいただけます。



小笠原味淋醸造

〒447-0814 愛知県豊橋市弥生町4-21
代表者 小笠原 知博
TEL 0566-41-0613
FAX 0566-41-0623
E-Mail mikawa-honmin@ogawara-mirin.jp
URL www.ogawara-mirin.jp

日本一小さなみりん蔵?でも全ての商品を国産米100%

自家醸造で出荷しています。
「一子相傳」「みねたから」「蜜漬(糖類添加NON-GMO)」3種類のみりんを製造しています。



一子相傳
原料米/国産ヒヨクメ

国産米100%の自家醸造。長期熟成の酸のないスッキリとした甘みのみりんです。うどん、そばなどの麺づくりに最適です。



杉浦味淋株式会社

〒447-0814 愛知県豊橋市弥生町4-9
代表者 杉浦 眞悟
TEL 0566-41-0919
FAX 0566-41-2023
E-Mail info@miriya.com
URL www.miriya.com

大正13年創業、

古式三河仕込のりみりん蔵。
創業以来の古式三河仕込(地元愛知県産のもち米とあいちのかおりで造る米麹、そして一番の特産である本格焼酎のみで造り上げる)を継承する蔵元です。



古式三河仕込 愛蔵 純米ホムりん
原料米/国産ヒヨクメ

愛知県産のもち米、あいちのかおりで造る米麹と本格焼酎だけで仕上げ、もちろん、吟醸を長期熟成させた三河熟成みりん(1年熟成、3年熟成があります)。

愛知の酒蔵を体験しよう。

愛知の酒造りと出会う酒蔵を一覧表にまとめました。
試飲・販売などの情報をチェックして、快適な旅をお楽しみください。

..... 試飲 販売 酒造設備・蔵 資料・展示 要問い合わせ

No.	酒蔵	見学内容	見学期間	見学時間	見学可能人数	外国語	要予約	定休日	
北三河エリア	1 金虎酒造株式会社		★	10:00~16:00	~10	×	○	土・日・祝	
	2 東春酒造株式会社		★	10:00~16:00	~25	×	○	日・祝	
	3 清洲酒造株式会社		—	—	—	—	—	土・日・祝	
	4 神の井酒造株式会社		★	9:00~16:00	~50	×	○	日・祝	
	5 山藤酒造株式会社		★	9:00~16:00	~30	×	○	日・祝	
	6 株式会社萬葉醸造	現在見学は行っておりません。							
尾張エリア	7 山星酒造株式会社		—	—	—	—	—	★	
	8 丸井合名会社		—	—	—	—	—	★	
	9 駒碓酒造株式会社		★	10:00~16:00	5~100	×	○	月	
	10 小弓酒造株式会社		—	—	—	—	—	★	
	11 金銀花酒造株式会社		—	—	—	○	—	日	
	12 内藤酒造株式会社		★	★	~10	×	○	土・日・祝	
	13 長珍酒造株式会社	現在見学は行っておりません。							
	14 鶴見酒造株式会社		★	★	~20	×	○	土・日・祝	
	15 水谷酒造株式会社		★	★	★	×	○	★	
	16 濃辺酒造株式会社		★	14:00~16:00	5~30	×	○	★	
	17 山忠本家酒造株式会社		—	—	—	—	—	土・日・祝	
	18 青木酒造株式会社		★	10:00~16:00	3~20	×	○	★	
	19 甘強酒造株式会社		★	★	★	×	○	土・日・祝	
	20 山田酒造株式会社		★	★	★	×	○	★	

No.	酒蔵	見学内容	見学期間	見学時間	見学可能人数	外国語	要予約	定休日
知多エリア	21 中笠酒造株式会社		★	10:00~16:00	~30	×	○	木
	22 盛田金しゃち酒造株式会社		★	★	★	×	○	土・日・祝
	23 伊東株式会社		—	—	—	—	—	★
	24 丸一酒造株式会社		5/1~9/30	10:00~16:00	~20	×	○	日・祝
	25 原田酒造合資会社		★	10:00~16:00	★	×	○	日
	26 澤田酒造株式会社		通年	10:00~16:30	~20	○	○	日・祝
	27 盛田株式会社		—	—	—	—	—	火・水
川西エリア	28 永井酒造場		★	★	~10	×	○	★
	29 神杉酒造株式会社		★	9:00~12:00 13:00~16:00	~40	○	○	土・日
	30 相生ユニオ株式会社		—	—	—	—	—	土・日・祝
	31 山崎合資会社		通年	9:00~16:00	~30	×	○	★
	32 丸石酒造株式会社		—	—	—	—	—	土・日・祝
	33 合資会社柴田酒造場		★	10:00~16:00	~40	○	○	日
	34 豊田酒造株式会社		★	★	~10	×	○	土・日・祝
	35 浦野合資会社		★	★	~20	○	○	日・祝
	36 中垣酒造株式会社		2月中旬	★	★	×	○	★
	37 福井酒造株式会社		★	★	~20	×	○	土・日・祝
	38 合名会社伊勢屋商店		★	★	~20	×	○	土・日
	39 関谷酒造株式会社(吟醸工房)		10/1~3/31	★	~20	○	○	★

※内容は変更となる場合がございます。必ず事前にお問い合わせください。