

1

笹正宗酒造

御酒飲帳

1818年創業で蔵が国の有形文化財に登録されました。現在は喜多方の米農家と連携し、多くの酒米を契約栽培しております。
今後は蔵近郊の風光明媚な景観を守るために自社で酒米の栽培等を行うことを視野に入れております。将来的には自社の米のすべてを喜多方産に致します。

日本酒聖地巡礼 一番

笹正宗酒造

令和六年五月二十五日

2

ほまれ酒造

御酒飲帳

当蔵では、酒造りは当然のことながら、出来たお酒を如何にフレッシュなままお客様にお届けできるかにこだわっています。
そのために瓶火入れを行うパストライザーや－5℃の大型冷蔵庫にて貯蔵するなど品質管理を徹底しています。また、幅広い商品ラインナップがあるのも当蔵の特徴です。他にはない独創的なコンセプトで新しい商品を次々に生み出しています。

日本酒聖地巡礼 二番

ほまれ酒造

令和六年五月二十五日

3

峰の雪酒造場

御酒飲帳

峰の雪酒造の清酒の目指すところは「喜多方に愛されるお酒」、「美味しいお酒」です。
喜多方では何処でも飲めて、上品な香りがあるて、芳醇で、軽快でありたく、毎年若い蔵人で研鑽に努めています。
また、蜂蜜酒（ミード）やもろみに果汁を入れ発酵させた「ハツユキソウ」など自由な酒造りも行っております。

日本酒聖地巡礼 三番

峰の雪酒造場

令和六年五月二十五日

4

吉の川酒造店

御酒飲帳

明治3年(1870年)創業。代々伝わる昔ながらの製法で降雪期より酒造りをしています。
契約栽培された良質な五百万石や山田錦を自家精米し、雲峰飯豊山系の柔らかな仕込み水を使用。甑を用い強い火力で米を蒸し、全量手造りの麴で仕込みます。タンクの一本一本をじっくり丁寧に醸されたお酒はきめ細やかな香りと味わいがあります。

日本酒聖地巡礼 四番

吉の川酒造店

令和六年五月二十五日

5

清川商店

御酒飲帳

創業380年の歴史を誇る喜多方最古の酒蔵です。「25年純米古酒」「15年大吟醸古酒」を販売しております。利き酒だけでなく、仕込の水も試飲できます。
2000年製造の大吟醸古酒は濃厚な辛口になっております。暗所に保管していただく事で5年～10年更に熟成し、香り豊かなお酒が楽しめます。

日本酒聖地巡礼 五番

清川商店

令和六年五月二十五日

6

大和川酒造店

御酒飲帳

創業1790年の酒蔵です(現在9代目)。古くから市民に愛され、御神酒製造の蔵として風土に根付いた商いを行ってまいりました。近年では農業法人を立ち上げ、原料米からこだわり蔵人が栽培し、水は地下を流れる飯豊山の伏流水を使用、地元雇用の蔵人が製造するという、「地の米、地の水、地の技術」をモットーにし、「地酒」という概念から一歩先へ進んだ「郷酒」という概念で酒造りを行っております。

日本酒聖地巡礼 六番

大和川酒造店

令和六年五月二十五日

7

喜多の華酒造場

御酒飲帳

ラーメンと蔵の町喜多方にて大正8年から「星正宗」の銘で創業、戦後「喜多の華」にて復活し現在に至ります。
「喜多の華」には「喜び多くすばらしいこと(華)があるように」との思いが込められています。これからも小さいながらも少量をゆっくり丁寧に仕込んでいきます。

日本酒聖地巡礼 七番

喜多の華酒造場

令和六年五月二十五日

8

小原酒造

御酒飲帳

喜多方の中でも蔵の数が多く、国の重要伝統的建造物群保存地区の小田付地区にあり、創業1717年から伝統を守りながら常に新しいチャレンジをし代々受け継がれている「國光」わが国初のモーソアルトを聴いて育った「音楽醸造酒蔵料」、にこり酒限定品「桃色にこり桜」などを醸し、純米酒だけが造らない酒蔵として歴史を守り続けております。

日本酒聖地巡礼 八番

小原酒造

令和六年五月二十五日

9

夢心酒造

御酒飲帳

「常に異なり、常に変わらない酒」をコンセプトにし、米は会津産の酒米を使い、仕込み水は桐峰の渓流水、酵母は「うつくしま夢酵母」を使用して、喜多方の蔵元にしか出来ない本当の喜多方の地酒を目指しております。原料米の80％は喜多方産の米を使用。純米酒以上の使用米はすべて契約農家が低農薬栽培した会津産五百万石です。

日本酒聖地巡礼 九番

夢心酒造

令和六年五月二十五日

10

会津錦

御酒飲帳

弊社では、酒造好適米と言われるお米ではなく、ご飯として食べている飯米(コシヒカリや天のつぶ)を使用してお酒を造っています。また、そのすべてのお米が福島県産米でほとんどが会津産、喜多方産米です。日本人なら誰もが慣れ親しんだ飯米の優しい甘みと味わい特徴です。

日本酒聖地巡礼 十番

会津錦

令和六年五月二十五日

11

栄川酒造

御酒飲帳

「少量生産でも良いものを」モットーに、一本一本丁寧に酒造りを心掛けています。出来るだけ機械に頼らず、手造りできめ細やかな造りを行うことで、繊細な味わいを実現できると考えています。
最近の酒質としては、女性や日本酒にあまり慣れていない方へ向けて、爽やかで軽やかなフルーティで味わいのある酒造りに取り組んでいます。
西会津唯一の酒蔵として、伝統を守りつつ、日本酒の新たな可能性にチャレンジして参ります。

日本酒聖地巡礼 十一番

栄川酒造

令和六年五月二十五日

12

香久山

御酒飲帳

寛政七年(1795年)酒舗大和屋として創業いたしました。清酒ブランドは香久山限定品として販売しています。

日本酒聖地巡礼 十二番

香久山

令和六年五月二十五日