

あだち
足立酒造場



岐阜市琴塚3-21-10
058-245-3658
9:00~18:00
(土曜日は~17:00まで)
日・祝日定休 ※月曜日は不定期
蔵開き／－
試飲／○(無料)
※団体の場合は要問い合わせ

大吟醸を造らない純米蔵。オール岐阜、地産地消にこだわり、岐阜県産の酒造好適米と長良川系伏流水を用い、ほとんどの作業を手作業で行う。少量だからこそ丁寧に、酸と旨味のバランスを大切に、「チビチビ呑める酒」を醸す。



きん かざん そうきゅう えと
金華山 蒼穹 生原酒 干支ラベル

穏やかな香りと米の旨味がしっかりした生原酒。飲み飽きることのない食中酒で、冷やして小さめの酒器でチビチビ呑むのがおすすめ。



米 品 種 岐阜県産 ひだほまれ
精米歩合 55~60% 日本酒度 ±0
アルコール度 17%

飲 み 方 冷や

味 わ い やや甘い、まるやか、フルーティー

ペアリング 野菜の煮物、肉味噌のあんかけ豆腐、季節の魚の天ぷら



きん かざん
金華山
なかぐ
中汲み純米生原酒

にほんいづみ
日本泉酒造株式会社



岐阜市加納清水町3-8-2
058-271-3218
9:00~17:30
土・日・祝日定休
蔵開き／－
試飲／○(有料)



150年を超える歴史と新しい発想を融合し、四季を問わない地下蔵で醸すフレッシュな生酒を提供する。伏流水を活かした軟水仕込み、伝統的な木槽で圧力を抑えながら丁寧に搾り、効率より品質を重視し、時間をかけた製法を貫いている。

むろか
純米吟醸 無濾過生原酒
ふなくちとり

搾りたての原酒を濾過せず、火入れせず、瓶詰めした生原酒。伝統的な木槽で優しく搾り、角のない味、滑らかな口当たりを実現。



米 品 種 岐阜県産米
精米歩合 60% 日本酒度 +3
アルコール度 17%

飲 み 方 雪冷え

味 わ い やや辛い、フルーティー

ペアリング カプレーゼ、うなぎ料理



純米大吟醸
あだちのぶなが
織田信長