

ちごのいわ 千古乃岩酒造株式会社



土岐市駄知町2177-1
0572-59-8014
9:00~19:00
無休
蔵開き／－
試飲／○(有料)



1909年創業。「伝統・革新・継承」を理念とする。仕込水は酒蔵の地下45mから汲み上げる硬度7の超軟水、原料米は全量岐阜県産米を使用。全量自家製麹で、超醇麹と名付けた独自の製法で時間と手間を掛けて製造。



ちごのいわ 千古乃岩 純米吟醸

岐阜県産の酒造好適米「ひだほまれ」を50%精米して使用している。まろやかな味わいで、和食全般と相性が良い。

米品種 ひだほまれ

精米歩合 50% 日本酒度 +5

アルコール度 15.5%

飲み方 花冷え、涼み冷え、冷や、日向燭、人肌燭、ぬる燭

味わい やや辛い、まろやか

ペアリング タコとジャガイモのジェノベーゼサラダ、カプレーゼ、ラタトゥイユ



ちごのいわ
千古乃岩
純米大吟醸
ほのか
穂花

みちさかり 株式会社三千盛



多治見市笠原町2919
0572-43-3181
9:00~17:00
土・日・祝日定休
蔵開き／3月・11月予定(一般参加可)
試飲／－



戦後、甘口の日本酒が人気の中で「水のように抵抗なく飲めて、しかも旨さがあり、酔いざめの良い酒」を探究。当時は珍しい「精米歩合 50%」「日本酒度 +10」の辛口を実現した。現在も原料、設備、貯蔵など細部までこだわって製造する。

みちさかり 三千盛 純米大吟醸 業物 Wazamono

「無駄を削ぎ落とし、本質だけを極限まで研ぎ澄ました味わい」という蔵元の集大成。料理とともに味わうことで真価を発揮する。



米品種 美山錦、一般米

精米歩合 45% 日本酒度 +12

アルコール度 15%

飲み方 花冷え、涼み冷え、冷や、日向燭、人肌燭、上燭

味わい 辛い、すっきり

ペアリング 寿司、鶏肉の香味蒸し、セロリ花椒だれ



みちさかり
三千盛 純米大吟醸
さいじょうをわねざもの
最上大業物
Saijo-ohwazamono