

有限会社船坂酒造店



高山市上三之町105
0577-32-0016
8:30~18:00
不定休
蔵開き／6月予定(一般参加可)
試飲／○(有料)



高山の古い町並みの中心に蔵を構える。「笑倍絆醸」を理念に、気軽に飲み比べができる「日本酒コインサーバー」や飛騨牛を味わえるレストラン「味の与平」を併設。酒を造り、買い、食と味わえる【日本酒のテーマパーク】を目指す。

大吟醸 四ツ星

“あえて”の40%精米が生む旨味と香りで、吟醸香とフルーティーな味わいが両立し、食中酒としても楽しめる設計が魅力。

米 品 種 山田錦

精米歩合 40% 日本酒度 +2

アルコール度 16%

飲 み 方 雪冷え、花冷え

味 わ い やや辛い、すっきり、フルーティー

ペア
リング 寿司、白身魚のカルパッチョ、エビやホタテのグリル



純米大吟醸
とうじ ひろおかせいじ
杜氏 平岡誠治

平田酒造場



高山市上二之町60番地
0577-32-0352
9:30~16:30
不定休
蔵開き／一
試飲／○(有料)



「酒は醸し育てるもの」をモットーに、時に厳しく時に優しく、愛情を持って酒を造る。酒は蔵人の手によって生み出されるが、米や水、土地からもたらされる発酵による、いわば天からの恵み。それらが織りなす「和」を大切にしている蔵。

多賀山 純米大吟醸

2025年度 KURA MASTER 金賞酒。山田錦を35%まで磨き、伏流水で醸す。かつて高山を「多賀山」と書いたことから命名。

米 品 種 山田錦

精米歩合 35% 日本酒度 -4

アルコール度 16%

飲 み 方 花冷え、涼み冷え

味 わ い やや甘い、フルーティー

ペア
リング 白身魚のカルパッチョ、桃といちじくの白和え、生ハム



ひだ はな
飛騨の華
超辛口 純米吟醸