

はくせん
白扇酒造株式会社



加茂郡川辺町中川辺28
0574-53-2508
9:00~17:00
正月・GW・お盆定休
蔵開き／11月・1月・2月・3月・4月・
7月・9月予定
(一般参加可)
試飲／○(無料)



味醂、清酒、焼酎などに長い歴史がある酒造。過去の時代に先人たちが努力を重ね、現在まで残してきた伝統を継承し、安定して良い酒造りを続ける。今に妥協せず、良い製品のために、さらなる研究と新たな道を探ることを大切にしている。



くろまつはくせん はな
黒松白扇 純米吟醸 花

「酒は一輪の花のようでありたい」と名付けた酒。上品な香りの中に適度なコクがあり、爽快で滑らか。酸味と甘みが調和している。



米品種 ひだほまれ、山田錦

精米歩合 55% 日本酒度 +3

アルコール度 16%

飲み方 涼み冷え、冷や

味わい やや辛い、爽やかフルーティー

ペアリング 白身魚の刺身、チーズ、塩気のある料理



くろまつはくせん
黒松白扇
純米酒 蔵

へいわにしき
平和錦酒造株式会社



加茂郡川辺町下麻生2121
0574-53-5007
8:00~17:00
不定休
蔵開き／12月~4月予定(一般参加可)
試飲／○(無料)



創業175年の伝統に支えられ風雪を耐え抜いた土蔵倉にて、「伝統を守って生かす」を信条に、南部杜氏が心を込めて手造りする。選り抜かれた米と清冽な仕込水で醸した酒は、柔らかくも味わい深い仕上がり。しぼりたて原酒などの生酒にも力を注ぐ。



ひだじ かんづばき
特別純米酒 飛騨路の寒椿

雪が降る庭に咲いた真冬の寒椿をイメージした酒。穂やかで口当たりがやさしく、落ち着いた甘味がある。軽やかで切れの良い酒。



米品種 五百万石

精米歩合 60% 日本酒度 +2

アルコール度 14.9%

飲み方 冷や、人肌燗、ぬる燗

味わい やや辛い、爽やか、まろやか

ペアリング 明宝ハム、アユの塩焼き、焼き鳥



大吟醸酒
べはどうだん
紅満天星