

有限会社原田酒造場



高山市上三之町10番地
0577-32-0120
4~11月 9:00~18:00
12~3月 9:00~17:00
無休 ※不定休2日程度あり
蔵開き/6月予定(一般参加可)
試飲/○(有料)



江戸末期創業。代々受け継ぐ「飛騨流蔵冬寒仕込み」で丁寧な麹造りともろみ管理を徹底し、芳醇辛口のふくらみのある味わい、香りとキレの良さのある酒造りを行う。花の蜜から分離採取された天然酵母を用い、季節の酒の極みを目指す。



さんしゃ 山車 大吟醸あべりあ

高山祭の山車にちなんで「サンシャ」と命名。フルーティーな果実香と含みの甘さが特徴。IWC2025・GOLDメダル受賞。

米品種 山田錦
精米歩合 40% 日本酒度 +4
アルコール度 16.4%

飲み方	花冷え
味わい	やや甘い、爽やか
ペアリング	平目のえんがわの刺身、 鱈の西京漬け、アックア パツァ



普通酒・本醸造タイプ
さんしゃの
山車
きんじし
金印辛くち

奥飛騨酒造株式会社



下呂市金山町金山1984番地
0576-32-2033
9:00~17:00
本店:日曜定休
国道売店:不定休
蔵開き/4月末予定(一般参加可)
試飲/○(無料)



江戸時代1720年創業、300年以上の歴史がある老舗蔵元。清流・飛騨川と馬瀬川の合流地点ならではの清らかな伏流水と、酒米は地元産「ひだほまれ」を中心に使用。伝統を守りながらもバラエティに富んだ酒造りに挑戦し、国内外で数々の賞を受賞。



はつみどり 初緑 純米吟醸 無濾過生原酒

「初緑」は、尾張の殿様に酒を献上した際に頂戴した名前。フルーティな香り、米の旨味、すっきりした後口で、飲みやすいと評判。

米品種 山田錦
精米歩合 50% 日本酒度 -
アルコール度 16%

飲み方	雪冷え、花冷え、 涼み冷え
味わい	中口、フルーティー
ペアリング	鮎の塩焼き、白身魚のカルパッチョ、生ハムメロン



リキュール
奥飛騨 ゆず酒