

ひらの 平野醸造株式会社



郡上市大和町徳永164
0575-88-2006
9:00~17:00
土・日定休
蔵開き/3月中旬予定(一般参加可)
試飲/○(無料)



「古今伝授の里」と呼ばれる和歌の里にある酒蔵。名水「古今伝授の里の水」を敷地内へ引き込み、仕込水だけでなく、洗米、道具洗いに至るまで同じ水を使う。「いい水のある所に銘酒あり」。この名水が銘酒「母情」のおいしさの秘訣。



純米吟醸 (郡上産五百万石)

郡上産の五百万石を100%使用した「大和の味」。控えめなフルーティーな香りで、米の旨味とまろやかさがあり、料理と相性が良い。



米品種 五百万石(郡上産)
精米歩合 55% 日本酒度 +4
アルコール度 15%

飲み方 花冷え、涼み冷え
味わい やや甘い、すっきり

ペアリング 鯛のカルパッチョ、ブリ・サンマの塩焼き、天ぷら(エビや白身魚など)



げんじしゅ
原酒白にごり

ぬのや はら 布屋 原酒造場



郡上市白鳥町白鳥991番地
0575-82-2021
9:00~17:00
土・日・祝日定休
蔵開き/—
試飲/○(無料)



当主自らが杜氏を担い、岐阜県産の米、水、造り手にこだわる。敷地内の井戸から汲み上げた白山水系の伏流水と地元の米を、自然界の花から分離した天然の「花酵母」で醸すことで、今までの日本酒とは違う芳醇な香りと味わいが楽しめる。



げんぶん てんねんはなこうぼ 元文 天然花酵母さくら 本醸造

天然花酵母さくらを使用。上品でふくよかな香りでスッキリとした味わい。クセがなく飲み飽きないので、どんな料理にも合う。



米品種 あきたこまち(岐阜県産)
精米歩合 70% 日本酒度 +3
アルコール度 15~16%

飲み方 涼み冷え、冷や、日向燗、人肌燗、ぬる燗、上燗
味わい やや辛い、すっきり、爽やか

ペアリング 天ぷら、お刺身、魚介のグリル



げんぶん
元文
てんねんはなこうぼ
天然花酵母
アベリア
純米吟醸