

ひらせ 有限会社平瀬酒造店



高山市上一之町82番地
0577-34-0010
9:00~17:00
年末年始休業
蔵開き／－
試飲／○(有料)



平瀬酒造の初代の記録(菩提寺の過去帳)が1623年にあり、そこから400年、15代に渡って造酒を続ける。銘酒「久寿玉」はすべて「特定名称酒」(原料や製法が一定の基準を満たす清酒、高品質酒)と、徹底している。



純米大吟醸生貯蔵酒 400年記念

岐阜県産ひだほまれを50%まで精米した生貯蔵酒。穏やかな吟醸香と爽やかな酸味、ふくらみのある優しい甘みが広がる。



米品種 ひだほまれ

精米歩合 50% 日本酒度 -1

アルコール度 16%

飲み方 花冷え、涼み冷え、常温

味わい やや甘い、まるやか、フルーティー

ペアリング 生ハム、豚の角煮



ちゅうからくち
超辛口 原酒

おいた 株式会社老田酒造店



高山市清見町牧ヶ洞1928
0577-68-2341
9:00~17:00
(小売部 高山市上三之町67)
不定休
蔵開き／－
試飲／○(有料) ※小売部にて実施中



かなり古い時代より辛口の酒を造り、地元で愛飲されてきた蔵。甘口の酒が上等とされた昔、辛口の酒は異端で、「鬼も殺すような辛口」と言われたことから命名。呑むことにより、人の心の中に宿る鬼を殺していただけるようお願いして酒を造る。



純米酒 ひだじまんおに どはつしょうてん 飛驒自慢鬼ころし怒髪衝天

蔵で1番辛い酒。「髪の毛が天まで届く辛さ」を酒の名前としている。ずっしりとした重量感のある、本格的な辛口純米原酒。



米品種 ひだほまれ

精米歩合 58% 日本酒度 +10

アルコール度 18.9%

飲み方 冷や、ぬる燗

味わい 辛い、ずっしり

ペアリング 油分の強い中華料理、みそ味など味の濃い和食(焼肉など)



純米吟醸
ひだなやま
飛驒高山