

## いけだや 池田屋酒造株式会社



揖斐郡揖斐川町三輪612-1  
0585-22-0016  
平日 8:30~17:00  
土曜日 11:00~17:00  
日曜定休  
蔵開き/ー  
試飲/ー



1689年(元禄2年)創業。美味な鮎を育む揖斐川伏流水と上質の新米で、生きた醪の表情とよく対話し手造り天然仕込み。越後杜氏直伝の確かな技と更なる進化へ「賑やかで濃厚な味わい」と喉ごし迄の「本格的辛口」。



### かめぐち 甕口

うすにごりで独特のフルーティーな香り、優しい口当たり、しっかりと辛口が広がる喉越しが堪能できる。賑やかな味わいの酒。



米品種 五百万石

精米歩合 ー 日本酒度 ー

アルコール度 ー

飲み方 冷や、ぬる燗

味わい やや辛い、すっきり

ペアリング カツオのたたき、赤味噌のどて煮、焼き蟹



みのふじ  
美濃富士

## ところ 所酒造合資会社



揖斐郡揖斐川町三輪537-1  
0585-22-0002  
9:00~17:00  
日・祝日定休(不定休あり)  
蔵開き/11月予定(一般参加可)  
試飲/○(有料)



明治時代初頭に創業。揖斐川の最上流にある従業員4名の小さな酒蔵。「現代の食中酒」をテーマに、旨味と酸味があってキレのよい酒造りを目指す。屋号を冠した代表銘柄「房島屋」のほか、「兎心 BLACK」等がある。



### ぼうじまや 房島屋 純米無濾過生原酒

イタリアンやフレンチにも合うように酸味を持たせた酒。米の旨味と酸味が印象的な味わいに仕上がっている。



米品種 五百万石

精米歩合 65% 日本酒度 +3

アルコール度 17%

飲み方 冷や、ぬる燗

味わい やや辛い

ペアリング カルパッチョ、牛タン、赤ワイン煮、しめ鯖



ぼうじまや  
房島屋  
純米超辛口