

有限会社蒲酒造場 かば



飛騨市古川町荻之町6-6

0577-73-3333

9:00~17:00

原則無休

(12月31日~1月5日休業)

蔵開き／－

試飲／買物時のテスティングとして有



1704年に商いを始めて以降、古川の町とともに歴史を刻み、13代目当主として蔵を守る蒲敦子氏まで、今までに多くの酒をひだほまれで仕込み、“飛騨の味”を伝えている。地元牧場とコラボした「ヨーグルト酒」なども注目の商品。



しらまゆみ 白真弓 純米吟醸 ひだほまれ

『万葉集』に詠まれた、飛騨に係る枕詞「白真弓」を名に冠す。爽やかで上品な味わいで、米の旨味が楽しめるよう軽く冷やすのがおすすめ。



米品種 ひだほまれ

精米歩合 55% 日本酒度 +1

アルコール度 15%

飲み方 涼み冷え

味わい やや辛い、すっきり、爽やか

ペアリング 飛騨牛にぎり、鮎の塩焼き、飛騨トマトのマリネ



しらまゆみ
白真弓
純米大吟醸 蒼 はまれ

有限会社大坪酒造店 おおつぼ



飛騨市神岡町朝浦557

0578-82-0008

9:00~17:00

土・日定休・年末年始休業

蔵開き／2月予定(一般参加要相談)

試飲／－



岐阜県最北の町にある蔵で、時流に流されない酒造りを理念とし、真摯な姿勢と情熱を守り続け、「地域と共に生きていきたい」と酒造りに取り組む。「飛騨娘」「神代」が二本柱で、甘口の飛騨娘、辛口の神代として好まれている。



普通酒 ひだむすめ 飛騨娘

すっきりとした甘口。極限まで発酵させ、上質なコク、旨味とともにしっかりとした飲みごたえがある。



米品種 岐阜県産米

精米歩合 70% 日本酒度 -3

アルコール度 15.3%

飲み方 冷や、ぬる燗

味わい 甘い、すっきり、

ペアリング 魚料理、肉料理



普通酒
からくちじんだい
辛口神代