

かわしり
川尻酒造場



高山市上二之町68
0577-32-0143
9:00~17:00
不定休
蔵開き／－
試飲／○(有料)



冬季寒冷な気候に恵まれた土地で熟成古酒を専門に醸す蔵。コクのある酒質で新酒は味が荒く、まろやかにまとまるまで長く寝かす必要があり、先代と現在の7代目により、地元飛騨産米だけを使い、数年の貯蔵期間を置くスタイルを確立した。



まさむね
原酒ひだ正宗

貯蔵したままの濃さで瓶詰めした原酒。カラメルのように甘いが、さらりとした口当たりで、余韻は短く、辛口らしいキレのよさ。

米品種 ひだほまれ

精米歩合 69%

日本酒度 ー

アルコール度 20%

飲み方 雪冷え、花冷え、
涼み冷え、冷や

味わい やや辛い、まろやか

ペアリング 鰯の蒲焼、照り焼きソース+肉、プレーンのパンナコッタ



特別純米
やま
山ひだ原酒

にき
二木酒造株式会社



高山市上二之町40
0577-32-0021
9:00~16:30
不定休
蔵開き／－
試飲／○(有料)



創業1695年、元禄時代から300年以上続く造り酒屋で、飛騨高山の古い町並みにあり、メイン通りより一本裏通りの静かな場所にある。「クセのある酒造りをしたい」と、食とともに酒が進む吟醸酒にこだわり、酒造りを行う。



たまのい
吟醸 玉ノ井

二木家の玄関には大きな井戸があり、玉のように溢れ出る井戸の名水から命名。冷酒はもちろん、常温・燗酒でも楽しめる吟醸酒。

米品種 一般米(国産)

精米歩合 60% 日本酒度 +2

アルコール度 15%

飲み方 ぬる燗、上燗

味わい やや辛い、すっきり

ペアリング 刺身、鍋料理



大吟醸
しづかなすくな
両面宿儺