

こまち 小町酒造株式会社



各務原市蘇原伊吹町2-15
058-382-0077
9:00~18:00
土・日・祝日定休
蔵開き／－
試飲／－



仕込水は蔵の地下を流れる長良川の伏流水。メインブランド「長良川」には、岐阜を代表する酒にしたいとの願いが込められている。赤味噌文化に合わせた「コクのある“旨い酒”」が特徴。醗酵微生物の活性のため、ヒーリング音楽を蔵内に流す。



ながらがわ 長良川 純米吟醸

上品な香りを残しながら、完全醗酵を目指す仕込みにより、米の旨味をしっかりと引き出している。やや辛口でマイルドな後味。



米品種 ひだほまれ

精米歩合 55% 日本酒度 +5

アルコール度 15.5%

飲み方 冷や、ぬる燗、熱燗

味わい やや辛い、まるやか、フルーティー、コク

ペアリング 鶏肉の照り焼き、サーモンのあぶり焼き、鮎の塩焼き



ながらがわ
長良川
スパークリング
あわ
泡にごり

ちよぎく 千代菊株式会社



羽島市竹鼻町2733
058-391-3131
9:00~17:00(変動あり)
土・日・祝日定休
蔵開き／10月予定(一般参加可)
試飲／－



「平凡の銘酒」…飽きがこない、いつも安心な気分になる酒を醸す。自然とともに地を活かし、地のための酒を醸す。長良川の伏流水を地下128mから汲み上げ、仕込水に使用。酵母や醗の発酵がおだやかに、優しい味わいに仕上がる。



こうりん 光琳 有機純米吟醸酒

無農薬・無化学肥料で育てたJAS有機認証米100%（羽島市産）で醸した上品な吟醸香、ふくよかな味わいと口当たりが好評。



米品種 有機米ハツシモ、有機米日本晴

精米歩合 58% 日本酒度 +1

アルコール度 15%

飲み方 雪冷え、花冷え、冷や、ぬる燗

味わい 平均的

ペアリング 刺身、冷奴などのあっさりとした料理



純米酒
ライフ
Life