

株式会社小坂酒造場



美濃市相生町2267番地

0575-33-0682

平日 11:00~17:00

土・日・祝日 10:00~17:00

無休

蔵開き／1月・2月・3月予定(一般参加可)

試飲／○(無料)



1772年創業。「うだつのあがる町」にあり、蔵は国重要文化財に指定。仕込み水は有機ミネラルが豊富な長良川の伏流水で、良い香りと味わい深い酒に仕上がる。「百春」は春のような酔い心地で、飲み手の健康と長生きを願った銘柄。

ひゃくしゅん

百春 純米吟醸無ろ過生原酒直汲み 美濃錦

長良川の水が育んだ米で仕込む。搾り機の横ですぐビン詰めするので、天然の二酸化炭素ガスがびりりと感じられ、賑やかなおいしさ。



米品種 関市産みのにしき

精米歩合 60% 日本酒度 +1

アルコール度 16%

飲み方 雪冷え、花冷え、
涼み冷え味わい やや甘い、すっきり、
爽やか、フルーティーペアリング ホタテ貝のブイヤベース、
鮎のお刺身、白身魚の甘酢あんかけひゃくしゅん
百春

純米吟醸無ろ過
生原酒直汲み
WHITE

御代桜醸造株式会社



美濃加茂市太田本町3-2-9

0574-25-3428

9:00~17:00

土・日・祝日定休

蔵開き／12月予定(一般参加可)

試飲／○(有料)



旧中山道五十一次の宿場町「太田宿」の一角にある酒蔵。地元の契約栽培米のほか、全国から選りすぐりの米を使用。敷地内の井戸から汲み上げる木曽川伏流水は、ほんのりと甘味を感じる中軟水で、口当たりが柔らかく優しい酒が生まれる。

みよざくら

フ ラ ウ ー

御代桜 純米大吟醸 flower

洗練された味わいと染み渡る美味しさを表現するために熟考を重ね、完成。上質な葡萄を連想させる若々しく穏やかな香りが特徴。



米品種 美濃加茂市産契約栽培米

精米歩合 50% 日本酒度 -1前後

アルコール度 16%

飲み方 花冷え、涼み冷え

味わい やや甘い、すっきり、
フルーティーペアリング 白身魚の刺身、鶏肉の照り
焼き、山菜の天ぷら

つしまや
津島屋 純米吟醸
信州産美山錦
無ろ過生原酒