

なかしま

中島醸造株式会社



瑞浪市土岐町7181-1

0572-68-3151

平日8:00~17:00

土・日・祝日定休

蔵開き／5月・11月予定(一般参加可)

試飲／○(無料)



1702年創業で、仕込水は地元の屏風山の伏流水。太古の昔は海だった地層を巡る水で、柔らかくミネラルがあり、旨みがあるので、キレの良い酒質に回っている。恵まれた水と酒米の特性を活かした酒造りが「小左衛門」の特徴に繋がる。



こざえもん

小左衛門 特別純米 信濃美山錦

しなの みやましき

くせが少なくあらゆる料理と相性の良い万能食中酒で、おいしく飲める温度帯も幅広く、冷酒から熱燗まで料理に合わせて楽しめる。



米品種 美山錦

精米歩合 55% 日本酒度 ±0

アルコール度 15.5%

飲み方	花冷え、涼み冷え、冷や、日向燗、人肌燗、ぬる燗、上燗、熱燗
味わい	やや辛い、すっきり、フルーティー

ペアリング	和風パスタ、魚の塩焼き、出汁巻き卵
-------	-------------------



こざえもん
小左衛門
純米大吟醸
みずのうき
瑞ノ蓋

~MIZUNOUKI~

わかば

若葉株式会社



瑞浪市土岐町7270-1

0572-68-3168

9:00~17:00

不定休

蔵開き／2月・4月予定(一般参加可)

試飲／－



元禄年間から300余年続く蔵元。地元の営農組合で委託栽培した米、岐阜県酵母、敷地内に掘った井戸からの地下水にこだわった瑞浪の地酒を醸す。100%純米酒で、13代目自身が毎日晩酌するほど「自分が飲んでうまい酒」がそうう。



わかば

若葉 純米吟醸

清涼感のある香り、柔らかな口当たり、爽やかな酸と優しい甘み、苦みのバランスが良く、心地よく余韻が広がりをみせる。



米品種 雄町

精米歩合 45% 日本酒度 +2

アルコール度 15.5%

飲み方	花冷え、涼み冷え、冷や、日向燗、人肌燗
味わい	爽やか、やや甘い

ペアリング	朴葉寿司、サバ寿司、タコのバジルソース
-------	---------------------



わかば
若葉
純米プレミアム