

合資会社 ^{しらきつねすけ} 白木恒助商店



岐阜市門屋門61
058-229-1008
9:30~16:30
日・祝日定休
蔵開き／予約制
試飲／○(有料)



江戸末期創業。試行錯誤を重ね、熟成古酒を探究してきたユニークな酒蔵で、JAL 国際線ファーストクラスにも採用された。海外輸出にも注力し、香港やフランスなどに展開中。女性蔵元が伝統と革新をつなぐ新たな挑戦を続けている。

だるままさむね じゅくせいさんねん 達磨正宗 熟成三年

濃尾地震で酒蔵が倒壊したが、そこから立ちあがろうと達磨正宗と命名。米の旨みを十分溶かし込んだ独自製法で熟成させている。



米品種 五百万石・日本晴
精米歩合 75% 日本酒度 -8
アルコール度 15%

飲み方 冷や、常温、日向燗、
人肌燗、ぬる燗、上燗

味わい やや甘い、まろやか

ペアリング 天ぶら、フライドチキン、
カルパッチョ



だるままさむね
達磨正宗
十年古酒

株式会社 ^{はやし} 林本店



各務原市那加新加納町2239
058-382-1238
9:00~17:00
日・祝日、第2・4土曜日定休
蔵開き／－
試飲／－
※店頭販売なし



1920年10月、初代・林榮一が「日乃出醸造」として酒造りを始めて以来、日々、酒質改善に取り組み、きれいで飲みやすく、食事に寄り添う酒を目指す。季節の食材と合わせて楽しめるよう「無濾過生原酒」も豊富にそろろう。

ひやくじゅうろう くらづら 百十郎 純米大吟醸 黒面

各務原市を流れる新境川に1,200本もの桜の木を寄贈した歌舞伎役者「市川百十郎」の名を付けた、華やかで端正な味わい。



米品種 彗星
精米歩合 50% 日本酒度 -3
アルコール度 15%

飲み方 冷や

味わい やや甘い、フルーティー

ペアリング だし巻き卵、湯豆腐、白
桃とモッツアレラのカ
プレーゼ



ひやくじゅうろう
百十郎
大辛口純米酒
あかつら
赤面