

てんりょう
天領酒造株式会社



下呂市萩原町萩原1289-1
0576-52-1515
平日 9:00~16:00
土・日・祝日 10:00~16:00
年末年始休業
蔵開き/3月予定(一般参加可)
試飲/○(有料)



仕込み水は霊峰・御嶽山より下呂御前山の地中を通ってきた純度の高い超軟水で、ほんのり甘い。近年は「水が地の味なら米も地のものに」と地元農家と米作りに取り組み、さらに米ぬか、酒粕は飛騨牛の飼料とするなど循環型酒造りを行う。



てんろくはいりょう
大吟醸 天禄拝領

最高級の米を最高の技で醸した蔵の最高級酒で、国内外のミシュランシェフからの指名も多い。香りを抑えたバランスの良い味わい。



米品種 山田錦

精米歩合 35% 日本酒度 +3

アルコール度 15%

飲み方 花冷え、涼み冷え

味わい やや辛い、すっきり

ペアリング 和食全般、カルパッチョ、イタリア料理

純米吟醸
てんろく
天ロワール

わたなべ
有限会社渡辺酒造店



飛騨市古川町荻之町7-7
0577-73-2347
9:00~16:00
年末年始休業
蔵開き/3月第4土日予定(一般参加可)
試飲/○(一部有料)



酒蔵があるのは古い商家が並ぶ壺之町。1870年、商いで京都を旅した折に口にした酒の旨さが忘れられず、自ら居するこの地に酒蔵を構えたことが始まり。「米のいのちを生かすよう、真っ直ぐに醸す、心や人間性の酒造り」を追い求める。

ほうらい かでん てづく
蓬萊 純米吟醸 家伝手造り

派手さを求めず、気品ある素直な味わいの純米吟醸を目指した自作。ANA国際線ファーストクラスで採用された実績を持つ。



米品種 ひだほまれ

精米歩合 55% 日本酒度 +3

アルコール度 16%

飲み方 雪冷え、花冷え、涼み冷え、日向燗

味わい やや辛い、すっきり、フルーティー

ペアリング カプレーゼ、牛ステーキ、マルゲリータ



ほうらい
蓬萊
ちいぢん
超時しずく