

わたなべ
渡辺酒造醸



大垣市林町8-1126
0584-78-2848
平日 9:00~19:00
土曜日 10:00~18:00
日・祝日定休
蔵開き/未定
試飲/○(有料)



豊富な湧き水と数多くの清流が流れる「水の都 大垣」で、女性杜氏である5代目・渡辺愛佐子氏が良酒造りに向き合う。地元大垣市産の減農薬ハツシモ、大垣の湧水、奥長良川の「高賀の森水」を使うなど、新たな酒造りにも挑んでいる。



しらゆきひめ
純米大吟醸 白雪姫

蒸した米を低温でじっくり発酵させ、きめ細かく雑味の少ない味になるよう醸す。田んぼの畦に咲くレンゲソウのような可憐な酒。



米品種 ハツシモ

精米歩合 50% 日本酒度 +6

アルコール度 15%

飲み方 冷や

味わい やや辛い、すっきり

ペアリング 穴子の天ぷら(天つゆ)、
カンパネルチーズのフライ、五平餅



あさちゃんのどぶろく

おおつか
大塚酒造株式会社



揖斐郡池田町池野422
0585-45-2057
9:00~18:00
不定休
蔵開き/ー
試飲/ー



谷汲山華厳寺に向かう街道沿いに蔵を構える。仕込みは粕川水系伏流水。米の旨味があり、酸の豊かな酒を表現するため、昔ながらの伝統的な製法の生酏系酒母を用い、酒を醸す。地元農家と米を作り、自然の酵母を使った酒造りも行う。



たけすずめ きもと
竹雀 生酏純米吟醸酒

大塚家の家紋「竹に雀」から命名。上品な香りとして50%精白の上品な旨味が心地よい。酸の質がとても綺麗で、スイスイ飲める。



米品種 山田錦

精米歩合 50% 日本酒度 +6

アルコール度 16%

飲み方 涼み冷や、冷や、
人肌燗、ぬる燗

味わい 辛い、すっきり

ペアリング カルパッチョ、天ぷら、
とうがんの煮物



たけすずめ
竹雀
きもと
生酏純米酒