

やまだ
合資会社山田商店



加茂郡八百津町八百3888-2
0574-43-0015
9:00~18:00
不定休
蔵開き/一
試飲/一



堀井戸から汲まれた水は柔らかく、口当たりの優しい日本酒を醸す。小さな蔵だが全量自社精米を使い、人の目には見えない微生物が織り成す世界を見守り、育てるといふ酒造りを大切にする。食事との相性を考え、長く付き合える酒を目指す。

たまかしの

玉柏 純米大吟醸

フランスの Kura Master で食との親和性が評価され、2023 年には 1,090 銘柄でトップとなるブレジデント賞を受賞。



米品種 山田錦

精米歩合 35% 日本酒度 -2

アルコール度 16%

飲み方 花冷え、涼み冷え

味わい やや甘い、フルーティー

ペアリング シーフード(甲殻類、ウニ)、白桃のカッペリーニ



特別純米酒
むかしのまんま

はなもり
花盛酒造株式会社



加茂郡八百津町八百津4091
0574-43-0016
9:00~19:00
年中無休
蔵開き/12月・3月予定
(一般参加可)
試飲/○(無料)



江戸時代から物流の湊町として繁栄したまち。良質な伏流水がさまざまな特産品を生み出し、各種醸造業もその一つ。花盛酒造は少量ながら良質な酒造りをモットーに、袋吊りや全国的に少なくなった「ヤエガキ搾り機」などを用い、こだわりの酒を造る。

はなざかり純米大吟醸 50しずく

「しずく取り」という搾り方によって雑味がなく華やかな香りに仕上がる。上品かつやわらかな甘み、高い吟醸香が感じられる酒。



米品種 ひだほまれ、五百万石

精米歩合 50% 日本酒度 -2

アルコール度 16%

飲み方 涼み冷え、冷や

味わい やや甘い、すっきり

ペアリング 寿司、刺身、白身魚など
淡白で繊細な味わいの料理



はな
花ざかり純米
おまち
雄町しずく