

やまうち

山内酒造株式会社



中津川市上野134番地1
0573-65-2619
営業時間は要問い合わせ
日・祝日、第3月曜定休
蔵開き／－
試飲／－



現 22 代目になる全量純米の蔵。石高 40 石と小さな蔵で、今も木桶の甕で米を蒸し、木槽で搾という手間暇を惜しまない酒造りを行う。代々続く「春一番地」「小野櫻」、2019 年に新しく「ふかもり」が加わり、3 銘柄を醸す。

ふかもり 純米吟醸 なまさけ

森の中にある酒蔵で醸された酒なので「森」を3つ並べて「ふかもり（深い森の意）」と読む。どんな料理にも寄り添う食中酒。



米 品 種 五百万石

精米歩合 55% 日本酒度 +7

アルコール度 15.2%

飲 み 方 花冷え、涼み冷え

味 わ い やや辛い、すっきり、まろやか

ペアリング アクアパッツァ、ローストビーフ



ふかもり
純米吟醸
火入れ

おおはし

有限会社大橋酒造



中津川市蛭川1119-1-1-2
0573-45-2018
8:30～17:00
不定休
蔵開き／－
試飲／○(無料)



1908 年創業。「人の和が 酒の味 酒の心を伝えます」をモットーに良酒造りをしている。昔ながらの和釜米を蒸し、佐瀬式の搾り機で2日間かけてゆっくり搾った酒は、飲み飽きしないスッキリタイプに仕上がっている。

かさぎつる

笠置鶴 純米

中津川市の名峰「笠置山」（標高 1,128m）に、祝い鳥である鶴を組み合わせた銘柄。炊いた米の味を楽しむスマートな1本。



米 品 種 ひだほまれ

精米歩合 麴米 50%、掛米 60%

日本酒度 +1

アルコール度 15%

飲 み 方 涼み冷え、冷や、日向燭、人肌燭、ぬる燭、上燭

味 わ い まろやか

ペアリング 山菜（きのこ、こしあぶらのてんぷら）、鶏肉料理



かさぎつる
笠置鶴 吟醸