

甲賀ならではの地酒をみなさんに味わってみたい

美富久酒造 四代目蔵元 藤居 範行さん

甲賀の地酒は、野洲川の伏流水を使用しているの、やわらかい酒質が特徴です。また、粘土質な土壌で育つお米を使用しているの、山の幸や湖の幸に負けない濃醇な味わいも特徴ですね。

3月は、昨年秋に収穫したお米をこの冬に仕込んで出来たお酒や昨年につくったお酒を蔵内で熟成したものなど両方とも楽しめる季節です。同じ地域でつくるお酒でも酒蔵ごとに味わいや風味が異なるので、飲み比べをしてみたら面白いと思いますよ。甲賀の水とお米だからこそできるモノづくり「地酒」を地元のみなさんにも楽しんでいただきたいと思います。



市内の酒蔵をご紹介します！

甲賀の酒蔵を巡ろう!!



藤本酒造

水口町伴中山696・697-1

「地の恵み」を大切に、滋賀県産のお米の性格を素直に表現した味わいが特徴です。



美富久酒造

水口町西林口3-2

伝統技法「山廃仕込」を中心に美しくふくやかな味のお酒をめざし、酒文化の創造を行っています。



EMISHIKI™ Sensation



笑四季酒造

水口町本町1丁目7-8

米の酒本来の魅力を100%引き出すために、純米仕込み、無添加無調性のナチュラル製法がこだわりです。



安井酒造場

土山町徳原225

水も米も人もメイドイン土山で造ります。「笑顔こぼれるうまい酒」がキャッチフレーズです。



滋賀酒造

水口町三本柳39

すべてのお酒を氷温蔵にて生貯蔵しているの、豊かな味わい重視のお酒が特徴です。



田中酒造

甲賀町大原市場474

「和醸良酒」(おいしいお酒でご縁をつなぐ)をモットーに地元産のお米と弱軟水の地下水で醸しています。



瀬古酒造

甲賀町上野1807

甲賀流忍者の里「甲賀」の地で育つ米と鈴鹿山系の水が醸す「地味(テロワール)」がこだわります。



望月酒造

甲賀町毛枝1158

地元産の飯米を使い、できるだけ米を磨かずに風味を楽しむお酒を追求しています。



西田酒造

水口町松栄1-29

誰にでも喜んで味わっていただけるような口当たりのよいお酒をめざしています。

甲賀の地酒がすべて揃う!道の駅が今夏リニューアル OPEN 予定

県内で初めて道の駅として登録された道の駅「あいの土山」が今夏リニューアルオープン予定!

甲賀の地酒やお茶、信楽焼などの地場産品が購入できる魅力あふれるスポットです!

オープンまでお楽しみに♪



滋賀県内最大の酒蔵エリア 甲賀・湖南の美酒を満喫!

春の東海道 酒蔵めぐり

酒蔵でつながる東海道

詳しくはこちら

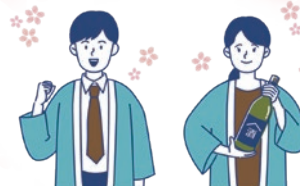


甲賀エリアにある5つの酒蔵の同時蔵開きイベントです。

JR貴生川駅会場では甲賀エリアの全蔵10蔵が大集合!

各会場では、酒蔵見学や新酒・限定酒の試飲や販売を行います。

春を感じながら甲賀の美酒をご堪能ください。



各蔵をめぐるスタンプを集めよう!

ほろ酔いスタンプラリー

参加無料

5つの酒蔵と貴生川会場のうち、4カ所以上をめぐる、スタンプを集めて応募すると抽選で30名様に秘蔵酒2本セットが当たります。



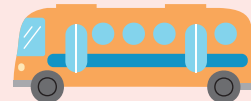
問合せ：(一社) 甲賀市観光まちづくり協会
Tel 60-2690

とき 3月29日(土)、30日(日) 10時~16時

ところ JR貴生川駅前、各酒蔵(蔵開き会場)

蔵開き会場
甲賀市 美富久酒造・田中酒造・藤本酒造・笑四季酒造
湖南市 北島酒造

無料シャトルバスも運行中!



お酒は20歳になってから。お酒はおいしく適量に。飲酒運転は絶対にやめましょう。