

{蔵について}

創業、寛政二(1790)年の大和川酒造店は、二百年余の年月、連綿と酒ばやしを掲げて酒造りを続けて来ました。平成二(1990)年、町の郊外に「飯豊蔵」を新設しました。

美しい田園、恵まれた環境、そして、遠く飯豊連峰をを望むその風景は、喜多方の豊かさの象徴です。

この大地が育んだ米と、霊峰飯豊の伏流水によって大和川酒造店の酒は醸されています。当店は近隣の有機栽培農家と契約した酒造好適米「華吹雪」「五百万石」「美山錦」の他に、最近では社員と共に力を合わせて自社田で「山田錦」の栽培を始めました。

この酒米作りに取り組むことで、自然の力。大地への感謝、自給の大切さ、人への思いを持つことなど、多くのことを学んでいます。

飯豊連峰からの脈々たる水の恵みを受け、この喜多方で酒作りが出来る喜びを感謝せずには居られません。

まんさくの花 日の丸酒造株式会社

秋田県平鹿郡増田町七日町114-2 ☎0182(45)2005

純米吟醸	代表者	佐藤 友保	杜氏	
	原料米	山田錦・美山錦	精米歩合	50%
	日本酒度	+1.0	酸度	1.5
	アミノ酸	1.3	アルコール	17.8
	使用酵母	K-9	仕込み水	軟水

{蔵について}

創業は元禄二(1689)年、昔は「最上屋」と言った。吟醸「まんさくの花」は、七日町周辺に春に先駆けて咲く花にちなんだ銘醸。その名のおり、香り高く味わいふくよかに、醸されておりす。

三本線 能代 喜久水酒造株式会社

秋田県能代市万まち二日町 ☎0120-606609

特別本醸造	代表者	平沢秀昭	杜氏	高橋 良吉
原酒生詰め	原料米	山田錦	精米歩合	60%
	日本酒度	+5.0	酸度	1.8
	アミノ酸	1.4	アルコール	17.6
	使用酵母	協会9号		りり

{蔵について}

旧佐竹藩時代から酒造免許を持ち、弘化年間(1844-48)の創業と推定される。米代川の伏流水に恵まれ、日本海側の冬の寒さが、寒造りに絶好の自然環境を作り出す。

高橋杜氏は酒造歴約50年。特別吟醸「朱金泥能代」は山田錦45%磨きの中走り吟醸を選び出し、三年貯蔵した逸品。大吟醸「能代」も三年寝かせて、四季の変化の育んだ名品。能代の常磐東雲地区で作付け