

個性豊かな
美酒が揃う滋賀

滋賀 × 岐阜

酒造に適した
清流に恵まれた岐阜



開催期間

2024年10月19日～2025年2月28日

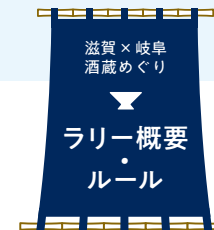
滋賀と岐阜の酒蔵を巡ろう！

スタンプを集めて応募すると抽選で素敵な賞品をプレゼント！

目次

- 02 ラリー概要・ルール
- 03 ラリー達成特典
- 04 対象酒蔵ガイド
- 15 スタンプシート
- 17 おすすめ情報

滋賀・岐阜の
酒蔵をめぐって
お気に入りの一品を
見つけよう



滋賀×岐阜 酒蔵めぐりスタンプラリー

開催期間

2024年10月19日(土)～2025年2月28日(金)

特典の 応募期間

第1回 2024年10月19日(土)～2024年12月31日(火)
第2回 2025年1月1日(水)～2025年2月28日(金)
※第1回に申し込んだ方でも、第2回に申込可能

応募方法

本ガイドブックP.16スタンプシート欄外にある応募フォーム(二次元コード)から応募してください。
(持ち込みや郵送による応募は受け付けておりません。)

概要

滋賀県、岐阜県の酒蔵をめぐってスタンプを集めよう!
対象の酒蔵で1,000円(税込)以上をお支払い(お酒等の購入、体験料等酒蔵で消費するものに限る)の際に、本ガイドブックを提示すると、スタンプがもらえます。(各蔵でもらえるスタンプは1つです)
集めたスタンプの数に応じて次頁に記載の、いずれかのプレゼントに応募できます。
また、各蔵の紹介ページでは、おすすめの銘柄に加えて、おすすめのペアリングも紹介しています。是非、ご賞味ください。

ガイドブックは滋賀県、岐阜県、対象の酒蔵等で配布しています。

参加酒蔵

滋賀県10蔵、岐阜県10蔵

問い合わせ先

滋賀県商工観光労働部観光振興局 TEL: 077-528-3743
岐阜県観光国際部観光資源活用課 TEL: 058-272-8396



ラリー達成特典



スタンプを集めてご応募いただくと
抽選でお酒をもっと楽しめる素敵な賞品をプレゼント!
※各賞の当選者数は第1回、第2回の合計です



各県5箇所(スタンプ計10個)以上

抽選で
2名様

各県の高級日本酒セット



各県3箇所(スタンプ計6個)以上

抽選で
10名様

酒器 + おつまみ詰め合わせ

※酒器は信楽焼・美濃焼のどちらか一方をお届けいたします。



各県1箇所(スタンプ計2個)以上

抽選で
20名様

おつまみ詰め合わせ

応募者全員に、オリジナル壁紙画像をプレゼント!



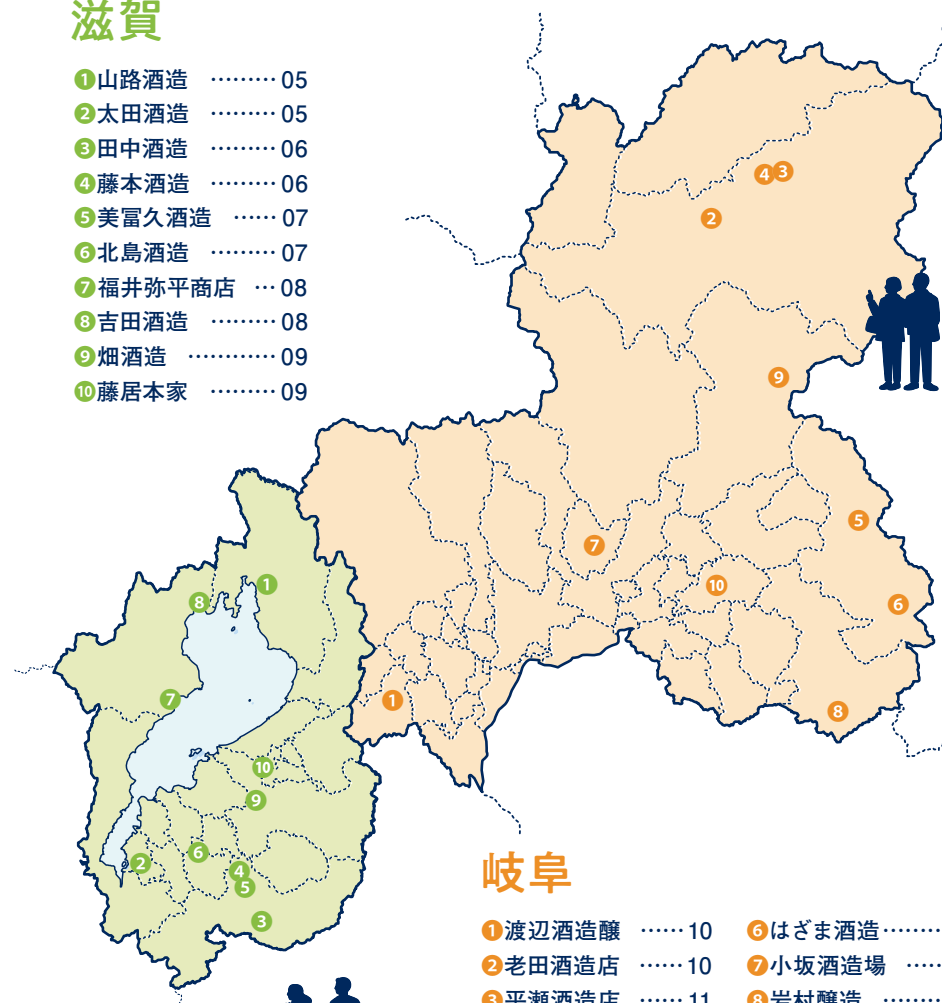
※画像はイメージです。実際の賞品とは異なる場合があります。



対象酒蔵MAP

滋賀

- ① 山路酒造 05
- ② 太田酒造 05
- ③ 田中酒造 06
- ④ 藤本酒造 06
- ⑤ 美富久酒造 07
- ⑥ 北島酒造 07
- ⑦ 福井弥平商店 08
- ⑧ 吉田酒造 08
- ⑨ 畑酒造 09
- ⑩ 藤居本家 09



岐阜

- ① 渡辺酒造醸 10
- ② 老田酒造店 10
- ③ 平瀬酒造店 11
- ④ 平田酒造場 11
- ⑤ 恵那醸造 12
- ⑥ はざま酒造 12
- ⑦ 小坂酒造場 13
- ⑧ 岩村醸造 13
- ⑨ 天領酒造 14
- ⑩ 山田商店 14



01

山路酒造有限公司

1532年創業の山路酒造。日本で4番目に古い酒蔵と言われています。彦根の鳥居本から金沢につながる北国街道沿いで500年近く酒造りを続けていることから【北国街道】という銘柄の日本酒と日本でも珍しい【桑酒】という桑の葉のリキュールを製造しています。水は伊吹山の伏流水と滋賀県の契約農家で作った酒米を使い、代々能登杜氏と共に醸した酒です。少量生産ですが、杜氏とともにお客様に喜んでいただける酒を造るよう日々精進して酒造りに取り組んでいます。

おすすめ
PickUP

北国街道

口当たり柔らかく米の味を感じることできる酒

原料米	山田錦
精米歩合	50%
酒質	中辛
アルコール度数	17.2度
日本酒度	+2



純米吟醸

おすすめのペアリング

鯖そうめん

鯖の程よい油との相性が抜群の日本酒です。



2025年2月12日～18日
阪急百貨店うめだ本店
地下2階にて試飲販売

山路酒造有限公司

〒529-0425 長浜市木之本町木之本990
営業時間：9:00～18:00
定休日：毎週水曜日
TEL:0749-82-3037

ホームページ



02

太田酒造株式会社

江戸城築城の祖、太田道灌を遠祖として、道灌公より6代目の子孫が越前福井藩から徳川幕府の内令を受け、草津宿の関守役目「人馬継立所」や「貫目改所」の公務を代々勤めてまいりました。東海道や中仙道を往来する人々に草津の銘酒とご賞味されております。日本酒の醸造を主力に、米・麦・芋も全て地元産の原料を使った本格焼酎を草津で製造しており、栗東市荒張浅柄野では、自社農園の葡萄畑を有し、除草剤を一切使用しない有機肥料のみで育てた葡萄でワインを仕込み、果実酒・ブランデー・リキュールの醸造を行っております。

おすすめ
PickUP純米大吟醸
不盡蔵 道灌

原料米	山田錦 (自社圃場無農薬栽培米)
精米歩合	50%
酒質	淡麗やや辛口
アルコール度数	16度
日本酒度	+1.5

純米
大吟醸

おすすめのペアリング

小鮎の天ぷら・唐揚げ

旬の食材をいかしベストマッチ



太田酒造株式会社

〒525-0034 草津市草津三丁目10-37
営業時間：月～金 9:00～17:00
土・日・祝 10:00～17:00
定休日：年末年始 12/30～1/5
TEL:077-562-1105

ホームページ Instagram



03

田中酒造株式会社

創業1911年(明治44年)現在五代目になります。銘柄春乃峰は、「和醸良酒」(良い酒は和を醸す…人の和を大切にして酒を造り和をもって商いをしていきたい)をモットーに地元の米、自社地下水にこだわりたった一人で酒造りを行っています。春乃峰の由来は東に鈴鹿の山々を望む、その一峰にやわらかい春の様子があがえる頃極寒に仕込まれた酒(新酒)が生まれることから名付けられました。

おすすめ
PickUP特別純米無濾過生原酒
楓葉(かえで)

春に新酒を搾ったままの状態です。熟成による独特の酸味と丸みにより旨味を引き出した味わい

原料米	玉栄
精米歩合	60%
酒質	やや辛口
アルコール度数	16%
日本酒度	+7

特別
純米酒

おすすめのペアリング

杉谷なすび
煮物炒め物

なすびの甘み、濃厚さと相性バツグン!!



田中酒造株式会社

〒520-3433
甲賀市甲賀町大原市場474番地
営業時間：9:00～19:00
定休日：毎週火・水曜日
TEL:0748-88-2023

ホームページ Facebook Instagram



04

藤本酒造株式会社

当蔵は「地の恵み」を大切に、滋賀県産米の山田錦・吟吹雪・玉栄・日本晴を中心に使用しています。清酒は農産物という観点から近年は契約農家様と話しながら、より力強いお米を育て、清酒を醸すことに注力しております。山田錦は堂々と、吟吹雪は包み込むようにやさしく、玉栄は力強く硬派に、日本晴は人懐っこくカジュアルに…それぞれのお米の性格を素直に表現した酒造りを目指しています。

おすすめ
PickUP神開 純米原酒
水尻 特別純米酒

室町時代の製法で醸しました。柔らかい甘みと、華やかな香り、ヨーグルトやチーズケーキのような円やかな乳酸由来の酸味が広がります。

原料米	山田錦
精米歩合	60%
酒質	極濃醇甘口
アルコール度数	15°
日本酒度	-22.0

特別
純米酒

おすすめのペアリング

鶏のから揚げ
レモンソース

レモンの爽やかな酸味・鶏のジューシーな旨味がベストマッチ!



藤本酒造株式会社

〒528-0064
甲賀市水口町伴中山696番地697番地の1
営業時間：9:00～17:00
定休日：土日祝・年末年始
TEL:0748-62-0410 FAX:0748-62-0650

ホームページ facebook



05

美富久酒造株式会社

大正6年創業。東海道五十三次の宿場町として栄えた水口の、その東海道筋に蔵を構えています。鈴鹿山系より流れる地下水と、近江米で知られる大地の恵みに生まれ、伝統の山廃仕込を受け継ぎ、昔ながらの米の旨みを生かした酒造りをしております。『天恵の美』『豊稔の富』『伝承の久』を理念に掲げ、『美しい人生、豊かな人格を幾久しく』という願いを酒銘に込めて、皆様の暮らしのよき伴侶でありたいと願っております。

おすすめ
PickUP

純米吟醸

三連星(白) 純米吟醸山田錦

山田錦の旨味とほのかに吟醸香のバランスの取れた味わい。

原料米	山田錦
精米歩合	55%
酒質	やや辛口
アルコール度数	17度
日本酒度	+4



おすすめのペアリング

ピワマスのスモークや
ニジマスのあらい

山田錦の旨みと日本酒独特の酸味が広がり、交互に味わうと箸が進みます！



毎月月末の土日に蔵直売所店頭にて月替わり量り売り開催中
蔵見学は随時受付中
(要予約・木曜日定休日)
※11月～3月の午前中(11時～)の蔵見学は要相談

美富久酒造株式会社
〒528-0025 甲賀市水口町西林口3-2
営業時間:10:00～18:00
定休日:毎週木曜日・年末年始
TEL:0748-62-1113

ホームページ Instagram



06

北島酒造株式会社

北島酒造は日本酒一筋。創業から約二百余年、先人の知恵の結晶と風土が生んだ伝統的な造りのもと、日本酒にしかない繊細な味わい、食との美味しい化学反応、時代にあった日本酒のあり方を追求し、発信しつづけていきます。
楚々とした優しい香り、凛としたキレとコク。北島酒造には、定番の「御代米(みよさかえ)」と、挑戦の「北島」という2つのブランドがあります。ご贈答に、癒しの時間に、甘いながらもキリッと、辛いながらもやわらかく懐の深い味わいは、どんなシチュエーションにも変幻自在。嬉しいときも哀しいときも、そっと皆さまの心に寄り添います。

おすすめ
PickUP

純米吟醸

近江米のしずく

上品なルックスで、名前にも「近江」と入り、県外へのお土産ならこちらがおすす。ベリー系果実を思わせる吟醸香、濃醇な味わい、ワインに例えるならフルボディタイプの飲みごたえのある純米吟醸。契約農家さんの汗と涙の結晶のお米の味を最大限に活かしました。お土産用と言わず、自分でも飲みたい一本です。

原料米	酒造好適米
精米歩合	55%
酒質	芳醇辛口
アルコール度数	17度
日本酒度	+5



おすすめのペアリング

近江牛のお料理

芳醇な辛口のお味は、近江牛の旨味と相乗効果を生み、まろやかな旨味を引き出します。



蔵見学をご希望の場合、ご予約制です。事前にご連絡をお願いします。

北島酒造株式会社
〒520-3231 湖南市針756
営業時間:月～金 9:00～17:00
定休日:日・祝日(夏季期間 水・土曜日不定休)
TEL:0748-72-0012

ホームページ



07

株式会社福井弥平商店

江戸時代中期、近江高島で創業して以来酒造り一筋270余年。良質な米と比良山系の伏流水を使用し、「酔うための酒ではなく、味わうための酒を」、「一度飲めばもう一度飲みたくなる酒」を目指し続けています。当蔵では丁寧な酒造りに加え、酒の力を引き出す熟成管理を心掛けております。

おすすめ
PickUP

純米
大吟醸

萩乃露 純米大吟醸 白銀ラベル

日常をプレミアムに変える純米大吟醸酒。華やかな吟醸香が香る、透明感のあるソフトな味わい。

原料米	山田錦100%
精米歩合	50%
酒質	やわらかですっきりとした飲み口
アルコール度数	15度
日本酒度	+3



おすすめのペアリング

湖魚の天ぷら

湖魚の風味、天ぷらの香ばしい香りとフルーティーな香りが相乗効果を生み出します。



特別販売会開催予定
10/25、26・11/29、30
1/24、25・2/21、22
※詳細はホームページにて

株式会社福井弥平商店
〒520-1121 高島市勝野1387番地1
営業時間:平日 9:00～17:00
定休日:土日祝、年末年始(12/31～1/5)
TEL:0740-36-1011

ホームページ Instagram



08

吉田酒造株式会社

酒蔵のあるマキノ町海津は、古くより北陸と関西を結ぶ湖上交通の要衝として栄えた宿場町であり港町です。その海津で明治10年の創業以来、海津の経済活動を支えた商人や船頭、人足、漁師などさまざまな人に愛され、現在もお当地で多くの方に飲まれ続けているのが清酒「竹生嶋」です。
琵琶湖の湖畔にある蔵は、冬は凍らない湖に、夏は湖上から吹く爽やかな風を守られ、清酒「竹生嶋」は優しく醸し出されています。

おすすめ
PickUP

純米吟醸

天祐一献 竹生嶋 純米吟醸

天祐一献とは、「神の棲む島」といわれる竹生島の神の恵(天祐)を受けて造られたお酒です。神秘的な味わいをお楽しみください。

原料米	滋賀県産米
精米歩合	60%
酒質	淡麗やや甘口
アルコール度数	15度
日本酒度	+2



おすすめのペアリング

ホンモロコの佃煮

落ち着いた香の吟醸酒は、脂ののり、しっかりと味付けされた佃煮との相性が抜群です。



吉田酒造株式会社
〒520-1811 高島市マキノ町海津2292
営業時間:10:00～17:30
定休日:火曜日・年末年始
TEL:0740-28-0014

ホームページ



畑酒造有限公司

1914年創業。滋賀県の東部にある東近江市の八風街道沿いに位置し、鈴鹿山系から、流れる愛知川の伏流水を地下95mから汲み上げ、地元の近江米で丁寧に仕込みをしています。

原料である酒米にはこだわり、酒造りは米作りからと考え、原料米はすべて地元農家による契約栽培米で滋賀県の酒造好適米『吟吹雪』『玉栄』『渡船二号』『山田錦』の4品種を使用しています。また2010年からは、自社田での酒米作りにも取り組んでいます。

米にこだわり、米の良さを引き出し、料理を楽しみながら飲む、食中酒をイメージし味わいのある切れのある酒質を目指しています。

おすすめ
PickUP

純米酒

大治郎

地元農家による契約栽培で作った滋賀県酒造好適米『吟吹雪』を使用し、『大治郎』銘柄の発売当時からあるスタンダード商品で、飲み口の柔らかい純米酒です。

原料米	吟吹雪
精米歩合	65%
酒質	濃醇辛口
アルコール度数	17%
日本酒度	+4



おすすめのペアリング

小鮎の甘露煮

甘い味にマッチします。



畑酒造有限公司

〒527-0091 東近江市小笠町1410
営業時間：9:00～18:00
定休日：毎週水曜日、年始(1日～4日)
TEL:0748-22-0332

ホームページ Facebook ブログ



藤居本家

藤居本家は天保2年創業、江戸時代より代々酒造りを家業としてまいり、新嘗祭の御神酒(白酒)を宮中へ献上させていただく栄を賜る酒蔵でもあります。近江湖東に連なる鈴鹿山系を源とする愛知川の伏流水と、玉栄を始めとする近江の酒造好適米を使い、杜氏が技術の粋をつくして醸し上げております。

おすすめ
PickUP

大吟醸

旭日レトロラベル
大吟醸

華やかな吟醸香、まろやかなやさしい口当たり

原料米	山田錦
精米歩合	50%
酒質	中口
アルコール度数	15度
日本酒度	±0



おすすめのペアリング

鮎の塩焼き

香りが華やかなので、素材が活かされているあっさりとした料理と相性が良い。



藤居本家

〒529-1303 愛知県愛荘町長野793
営業時間：9:00～18:00
定休日：毎週水曜日
TEL:0749-42-2080

ホームページ Instagram



渡辺酒造醸

1902年(明治35年)、渡辺酒造醸は創業しました。創業者 渡邊角次郎の時代から、代々酒造りと真摯に向き合ってきました。

4代目の杜氏 渡辺愛佐子は、岐阜県内唯一の女性杜氏。先代の技術を受け継ぎながら、自分にしか出来ないお酒、飲んでいただけただけに美味しいと言ってもらえるお酒を追求しております。また、大垣は古くから、豊富な湧き水と数多くの清流が流れていることから「水の都 大垣」と呼ばれており、渡辺酒造醸でもその湧き水を使用しています。

おすすめ
PickUP純米
大吟醸

純米大吟醸 白雪姫

岐阜県唯一の女性杜氏が造るお酒。水の都大垣産ハツシモを使用し、口あたり良くのど越し良くするりと飲める美味しさです。

原料米	岐阜県産特別栽培 米ハツシモ
精米歩合	50%
酒質	やや辛口
アルコール度数	15%
日本酒度	+4



おすすめのペアリング

和食

素材や料理の上品な風味を引き立てる味わいです。



渡辺酒造醸

〒503-0015 大垣市林町8丁目1126
営業時間：月～金 9:00～19:00
土 10:00～19:00
定休日：日曜日・祝日
TEL:0584-78-2848

ホームページ



株式会社老田酒造店

老田酒造「清見蔵」がある地は、飛騨山脈の麓にあり、その山々から与えられた伏流水は、ミネラル豊かな硬水です。自家井戸より汲み上げたその水は、仕込み水だけでなく米を洗い吸収させるための水や原酒に加える水などにも使用しています。すべてが、潤沢な天然の良水で賄われています。飛騨高山を代表する観光名所「古い町並み」に小売部(直営店)を構えています。是非お立ち寄りください。

おすすめ
PickUP純米
大吟醸

夢悠遊

呑み口も穏やかなや辛口の純米大吟醸

原料米	ひだほまれ
精米歩合	50%
酒質	やや辛口
アルコール度数	15度
日本酒度	+3



おすすめのペアリング

白身魚のお造り、ふるふき大根など、淡白な和食がおすすめ。

柔らかい味わいと香りが高いお酒のため、淡白な和食との相性が良いです。



株式会社老田酒造店(小売部)

〒506-0846 高山市上三之町67
営業時間：9:00～17:00
定休日：不定休
TEL:0577-32-0166

ホームページ Instagram



03

有限会社平瀬酒造店

商人の町として栄えた高山で、町の歴史とともに歩んできたのが1623(元和9年)創業の「平瀬酒造店」。

北アルプスのまるやかな伏流水と飛騨で栽培された酒米にこだわり、酒造りを行っています。代表銘柄の久寿玉(くすだま)の名は、おめでたい席などで飾られる「薬玉(くすだま)」に由来。「久寿玉」は、日々の晩酌に親しまれています。

おすすめ
PickUP

純米酒

久寿玉手造り純米 (特別純米)

米と米麴だけで仕込んだ純米酒、喉に広がるなめらかな味です。

原料米	ひだほまれ
精米歩合	60%
酒質	特別純米酒
アルコール度数	15.5
日本酒度	+5



おすすめのペアリング

お刺身、山菜料理など 料理の旨みが引き立ちます。



有限会社平瀬酒造店

〒506-0844 高山市上一之町82番地
営業時間:9:00~17:00
定休日:年末年始
TEL:0577-34-0010

ホームページ



04

株式会社平田酒造場

創業130年余り「酒は醸し育てるもの」をモットーに少量小仕込み手造りにこだわり、時に厳しく時に優しく愛情を持って1本ずつ丁寧なお酒造りを心がけております。令和6年6月1日には店舗・工場移転、店内には試飲機も導入、装いも新たに心機一転して営業しております。蔵見学ツアーの実施も予定しています。

おすすめ
PickUP

純米吟醸

飛騨の華白 純米吟醸

芳醇な香り、甘みと酸味の効いた味わいが特徴な重厚感のある味わい重視の食中酒。

原料米	ひだほまれ他
精米歩合	60%
酒質	やや辛口
アルコール度数	15
日本酒度	+2



おすすめのペアリング

ぶりの照り焼き 濃い味の料理が合います。



株式会社平田酒造場

〒506-0845 高山市上二之町60番地
営業時間:9:30~16:30
定休日:不定休
TEL:0577-32-0352

ホームページ Instagram



05

恵那醸造株式会社

標高600メートルの山中にひっそりと隠れるように佇む小さな酒蔵です。

小規模の特長を生かして目の行き届く規模で丁寧仕込んでいます。

裏山から湧き出る軟水で作られたお酒は、旨みもありながらきれいなお酒です。

おすすめ
PickUP

純米吟醸

鯨波 純米吟醸

味と香りのバランスが良い、きれいで華やかなお酒です。

原料米	ひだほまれ
精米歩合	50%
酒質	軽快で香り高い
アルコール度数	16.8%
日本酒度	+3



おすすめのペアリング

濃い味目のおつまみ お酒の香りに負けず楽しめます。



恵那醸造株式会社

〒508-0203 中津川市福岡2992番地1
営業時間:9:00~16:00
定休日:不定休
TEL:0573-72-2055

ホームページ



06

はざま酒造株式会社

文政年間創業。中山道の江戸から45番目の宿場町「中津川宿」に佇むはざま酒造。恵那山の伏流水を仕込みに、米と水から造るフルーティーで香り高いSAKEを通してお客様に美味しさと楽しさを提供しています。

醸す酒はすべて純米酒。世界最大級ワイン品評会「international Wine Challenge」にて純米部門1位となるTrophyを受賞。また、出品全6銘柄でメダルを受賞し、SAKE Brewer of The Yearの最終候補にも残り、世界的に評価を受けています。

おすすめ
PickUP

純米酒

恵那山 純米酒

IWC2024 純米酒部門
1位 トロフィー受賞銘柄

原料米	酒造好適米 (ひだほまれ)
精米歩合	60%
酒質	穏やかな香りと、 米の旨みとキレの よさが特長
アルコール度数	15.5%
日本酒度	非公開



おすすめのペアリング

飛騨牛を塩で 軽快な純米酒のため、肉の旨みを膨らませ、脂を流すように楽しめます。



はざま酒造株式会社

〒508-0041 中津川市本町4丁目1番51号
営業時間:月~金 9:00~17:00
土・日・祝 10:00~17:00
定休日:12月31日~1月3日
TEL:0573-65-4106

ホームページ



07

株式会社小坂酒造場

1772年創業の造り酒屋です。創業時に建てられた主屋は国の重要文化財に指定されており、現在もそのまま使用しています。敷地の中には江戸時代の建物が多く残り、まるで時代劇の様な雰囲気が漂います。また有機ミネラルが豊富な長良川の伏流水を井戸で汲み上げ、仕込み水にしています。お陰で味わい、香りなどに、酵母の持つ特性がとてもしっかりと現れます。

おすすめ
PickUP

純米吟醸

百春 純米吟醸 カラフルフルーティ

しっかりとした香りとうまみが特徴

原料米	関市産みのにしき
精米歩合	60%
酒質	うま味たっぷり
アルコール度数	16度
日本酒度	±0



おすすめのペアリング

お肉の焼き物や炒め物
チーズを使ったイタリアン等

香りと味わいがしっかりしているため、様々な料理と合わせられます。



株式会社小坂酒造場
〒501-3723 美濃市相生町2267番地
営業時間：月～金 13:00～17:00
土・日・祝 10:00～17:00
定休日：不定休
TEL：0575-33-0682

ホームページ Instagram



08

岩村醸造株式会社

れいろうふくい

1787年創業以後、「玲瓏馥郁」を信条とし酒造りを続けています。地元産「ひだほまれ」を使い、さらに米が育った同じ水を使うことで本来のテロワールを感じていただけるよう、香り系酵母に頼らない本来の酒造りでどこまでエレガントさを出せるかを毎年追求しています。店内では角打ちも楽しめ、月替りの3種飲み比べや座敷でお酒を楽しめるTHE EXCLUSIVE KAKUUCHIも別料金でご用意しております。

おすすめ
PickUP

純米吟醸

女城主／純米吟醸

女城主を代表する味のバランスを追求したエレガントな味わい

原料米	ひだほまれ
精米歩合	50%
酒質	やや辛口
アルコール度数	15%
日本酒度	+3



おすすめのペアリング

カブレゼ

トマトの酸味と日本酒の酸味がとてもよく合います。



岩村醸造株式会社
〒509-7403 恵那市岩生町342番地
営業時間：9:00～18:30
定休日：元日
TEL：0573-43-2029

ホームページ Instagram



09

天領酒造株式会社

天下の三名泉『下呂温泉』にて1680年創業の天領酒造です。飛騨産酒造好適米ひだほまれをメインに使用し、食中酒としてお楽しみいただける綺麗で辛口なお酒を得意としています。期間中には新酒のお披露目イベントが酒蔵にて11月上旬に開催、冬季は毎月新酒が出来上がりますので、ぜひお立ち寄り下さい。MYどぶろく造り体験(要予約)もおススメです。

おすすめ
PickUP

純米酒

純米しぼりたて生酒 新酒天領

出来立ての新酒をぜひお楽しみください！
新酒ならではの味わいを飛騨の食と合わせて一献！おススメです。

原料米	飛騨産ひだほまれ
精米歩合	65%
アルコール度数	16～17%
日本酒度	非公開



おすすめのペアリング

味噌、タレ系のお料理

飛騨の美味しい郷土料理と合わせてください。



天領酒造株式会社
〒509-2517 下呂市萩原町萩原1289番地1
営業時間：月～金 9:00～16:45
土・日・祝 10:00～16:00
定休日：年末年始
TEL：0576-52-1515

ホームページ Instagram



10

合資会社山田商店(蔵元やまだ)

明治元年(1868年)創業。美しい山々に囲まれた街、岐阜県八百津町にて今日まで、その歴史と共に代々酒造りを行ってきました。旧名「玉井」(美しく清らかな水の出る井戸)と呼ばれる地名に位置し、その堀井戸から汲まれた水は軟水で柔らかく、口当たりが優しい日本酒が醸し出されます。2023年にはフランスにて行われたトップソムリエが審査を行う日本酒コンテスト「Kura Master」にて世界の頂点に輝きました。

おすすめ
PickUP

純米酒

玉柏 純米

「玉柏」の定番酒。岐阜県産の「ひだほまれ」を使用し醸した、飲み飽きしない食中向けの1本です。

原料米	ひだほまれ
精米歩合	55%
酒質	柔らかく、スッキリ
アルコール度数	15%
日本酒度	+2



おすすめのペアリング

天ぷら

サクサクとした食感とスッキリとしたキレの良さが相性抜群です。



合資会社山田商店(蔵元やまだ)
〒505-0301 加茂郡八百津町八百津3888の2
営業時間：9:00～18:00
定休日：不定休
TEL：0574-43-0015

ホームページ Instagram Facebook



滋賀×岐阜
酒蔵めぐり

スタンプシート

応募
期間

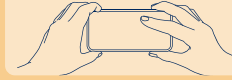
第1回:2024年10月19日(土)~2024年12月31日(火)

第2回:2025年1月1日(水)~2025年2月28日(金)

※各回で応募できる回数は1回です。

※各県の必要なスタンプ数を確認のうえ応募してください。(P.3参照)

応募にはスタンプシート(15~16ページ)の写真が必要になります。
スタンプシート全体を撮影して右の応募フォームから応募してください。



撮影時はスタンプと右下に記載されている応募番号が
はっきり見えるように撮影してください



応募フォーム

SHIGA sake brewery
滋賀の酒蔵



GIFU sake brewery
岐阜の酒蔵

応募番号 Ac0001ba



滋賀県観光キャンペーン

いこうぜ! 滋賀・びわ湖

期間 2025年 10月31日(金)まで(予定)

美しい琵琶湖をはじめとする滋賀の魅力伝えるキャンペーンを実施中。さまざまな取り組みを通じ、水・琵琶湖が育んだ文化に触れ、「観る」「食す」「体験する」ことで3つの感動を生む滋賀の観光情報を発信します。キャンペーンの情報やお得なクーポンブックを手に入れて、滋賀を旅しよう!

公式サイトはこちら



養老鉄道

列車内で養老鉄道沿線の蔵元が醸造する日本酒をオリジナルデザインの木枡を利用して飲んでいただくことができます。

2024年11月～ 2025年2月

(詳細はホームページにて後日公開)

大人1人につき 6,500円(税込) (養老鉄道1日フリーきっぷ、) (弁当、酒、枡代等を含みます)

受付人員：最大34名(最少催行人員20名)

お問い合わせ 養老鉄道株式会社 TEL:0584-78-3400



全国シェア8割の大垣市の木枡



※写真はすべてイメージです。

企画列車「枡酒列車」で 観光とお酒を楽しむ

車窓風景を肴に地元の銘酒を飲み比べ!

明知鉄道

明知鉄道の列車に揺られながら岩村城下町にある造酒屋岩村醸造さんのお酒を飲み放題・飲み比べ!!さらに山岡駅かてんかんの弁当をご堪能いただけます。

2025年1月18日～3月29日(毎週土曜日) 恵那駅 12:25 発 明智駅 13:19 着

- 4種類以上の日本酒が飲み放題!
- 山岡駅かてんかんの弁当付き!
- 1日フリー乗車券付き!

大人1人につき 5,500円(税込)

御予約はお早めに!

受付人員：1輛27名様(定員になり次第締切)

お問い合わせ 明知鉄道株式会社 TEL:0573-54-4101



枡酒列車でしか飲めない お酒あり

※写真はすべてイメージです。

2024 ALL SHIGA 31 酒蔵 コラボ純米酒

滋賀全蔵の一押し酒を集めブレンドしました。

- 滋賀県酒造組合加盟の全蔵31社の「純米」「特別純米」「純米吟醸」をブレンド
- 各蔵からは一押し酒を集め、蔵元代表が吟味を重ね、ブレンド比率を決定
- 新たな滋賀酒の個性の発掘を目指した、バランスの良い仕上がり

数量限定販売 1,760円(税込)

※滋賀県内の小売店(県酒造組合加盟店)平和堂各店、マルゼン、イオン、コープしが、セブン-イレブン、ファミリーマートで販売中



▲詳細はコチラ

滋賀 × 岐阜



酒蔵
めぐり
スタンプラリー

※お酒は20歳になってから

※飲酒運転は絶対に行わないでください

主催

滋賀県

商工観光労働部 観光振興局

TEL: 077-528-3743

MAIL: ff00@pref.shiga.lg.jp

岐阜県

観光国際部 観光資源活用課

TEL: 058-272-8396

MAIL: c11337@pref.gifu.lg.jp