

#ふらっと呑み鉄 東武沿線 酒蔵巡り 公式ガイドブック



TOBU TRAIN TOURISM

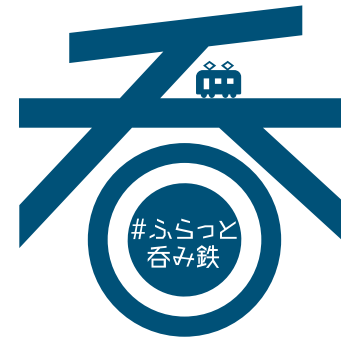




東武沿線酒蔵巡り

- 01-04 企画概要・グッズについて
- 05-10 日光エリア
- 11-20 南会津エリア
- 21-28 宇都宮エリア
- 29-36 栃木エリア
- 37-42 小川町エリア
- 43-48 越生エリア
- 49-52 川越エリア

店舗情報は、変更がある場合がございます。
最新の店舗情報は酒蔵・店舗へお問い合わせください。



東武沿線酒蔵巡り



美味しさと奥深さのある日本酒。そんな日本の伝統が受け継がれている日本酒の酒蔵巡りはいかがですか。東武鉄道沿線には、日本の伝統が息づく素敵な日本酒の蔵がたくさんあります。日帰りでも、一泊でも、お酒を楽しむ電車ならではのふらっと気軽な旅を東武鉄道で。



グッズの紹介

01> 巾着



02> おちょこ



03> #ふら呑み 御しゅ印帳



日本酒旅のおもにぴったり「#ふら呑みセット」。各エリアのスポットで見せると、本イベントだけの特別なサービスが受けられるかも…?この3点セットを持って酒蔵巡りを楽しもう!

#ふら呑みセット 3,300円(税込)

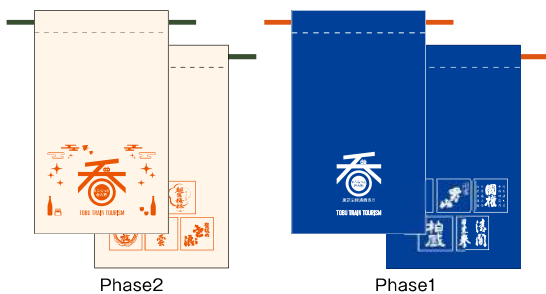
「おちょこ」「#ふら呑み 御しゅ印帳」「巾着」(3点セット)

※数量限定のため、なくなり次第終了とさせていただきます。

販売場所

- Phase2 #ふら呑みセット 定期券うりば(池袋駅・川越駅・坂戸駅)、イベント公式WEBサイト
- Phase1 #ふら呑みセット 宇都宮東武ホテルグランデ、イベント公式WEBサイト

巾着の使い方

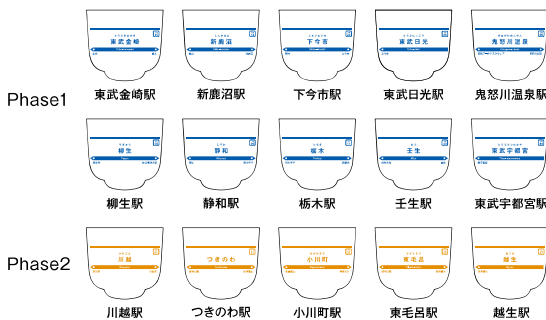


Phase2

Phase1

おちょこと#ふら呑み 御しゅ印帳を入れるための巾着です。参加酒蔵の代表銘柄ロゴと、本イベントのロゴがプリントされています。ふらっと呑みにいったり、お出かけする際にぴったりのサイズです。是非好きなようにお使いください!

おちょこの使い方

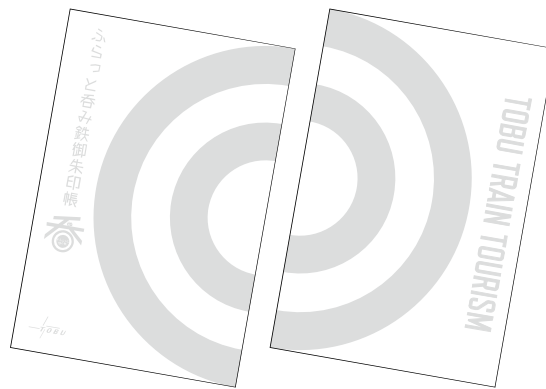


Phase1

Phase2

東武鉄道の駅看板風にデザインされた特別なおちょこ。セット販売時はランダムで封入されています。酒蔵などの各スポットで特典を受けるための必須アイテムです!順次絵柄も増えていく予定ですので、お楽しみに!

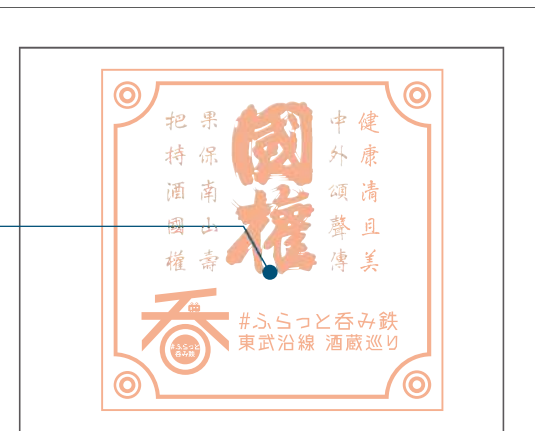
#ふら呑み 御しゅ印帳の使い方



酒蔵に設置されているスタンプの台紙として使用でき、飲んだ日本酒の味もグラフにメモができるノート。ラベルや写真を貼ったり、イラストを描いたり、旅の思い出が記録できます。※「#ふら呑み御しゅ印帳」のデザインはPhase1・Phase2共通です。

“御しゅ印”スペース

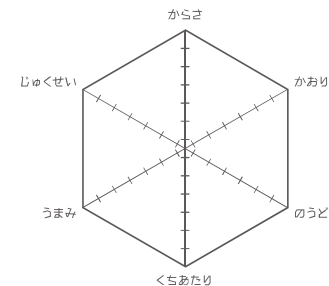
参加酒蔵・店舗に設置されている“御しゅ印”はこちらに押すことをおすすめしています。



銘柄

利酒チェック表

参加酒蔵・店舗で利酒した銘柄のデータをあなたなりにチェックしてみてください。



“御しゅ印”について

酒蔵や店舗に“御しゅ印”が設置されています。ぜひコンプリートを目指してみてください。

配布されている本イベントのチラシにも“御しゅ印”を押すスペースがあります。

南会津



日光



宇都宮



栃木



小川町



川越



越生



MEMO

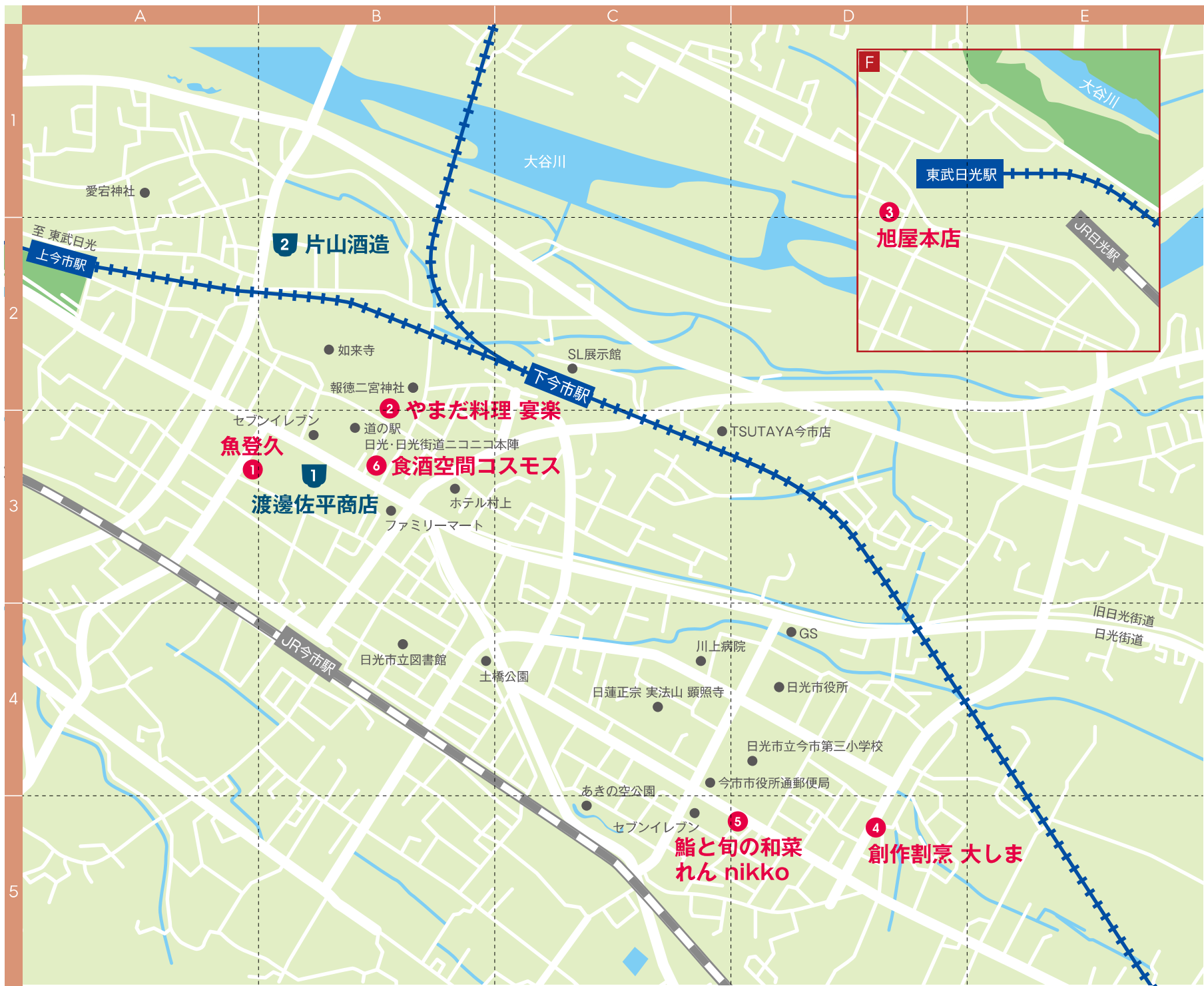


日光エリア MAP

- 1 渡邊佐平商店**
栃木県日光市今市450
☎ 0288-21-0007
- 1 魚登久**
栃木県日光市今市467
☎ 0288-21-0131
- 2 やまだ料理 宴楽**
栃木県日光市今市744-2
☎ 0288-87-0171
- 3 旭屋本店**
栃木県日光市松原町10-2
☎ 0288-54-0674
- 2 片山酒造**
栃木県日光市瀬川146-2
☎ 0288-21-0039
- 4 創作割烹 大しま**
栃木県日光市今市本町31-1
☎ 0288-25-6608
- 5 鮓と旬の和菜 れん nikko**
栃木県日光市今市本町20-7
☎ 0288-23-0858
- 6 食酒空間 コスモス**
栃木県日光市今市768-1
☎ 0288-22-6192



東武沿線酒蔵巡り





渡邊佐平商店 Watanabesahei syoten

8:00~18:00(定休日:年末年始およびお盆その他)
 栃木県日光市今市450(東武日光線「下今市駅」から徒歩約8分)
 ☎ 0288-21-0007
 🏠 酒蔵見学:有り(要予約)/9:00~16:00(12:00~13:00は除く) 🏪 売店:有り

1842年創業。全製造量中約90%が純米醸造酒で、純米率栃木県No.1。酒蔵見学・日本酒教室を実施しております。
 11月~3月の酒造期間中は実際に仕込みを行っているすぐ側で見学することができ、五感で酒造りを体感できます。

◎ 渡邊佐平商店のお酒について

「純米醸造酒こそ本来の地酒である」と考え、その製造に力を入れております。全製造量中の約90%が「純米醸造酒」です。栃木の原材料で作る日本酒「純米吟醸 日光譽」と、穏やかな吟醸香とまろやかな口当たりの「純米大吟醸 清閑(せいかい)」がおすすめです。



純米吟醸日光譽
1800ml 3,700円



純米大吟醸清閑
1,800ml 7,000円



Uotoku

魚登久

🕒 11:30~14:00/17:00~21:30
 定休日:月曜日・第3日曜日

栃木県日光市今市467
 (東武日光線「下今市駅」から徒歩約10分)

☎ 0288-21-0131



#ふら呑み
特典

#ふら呑みセットを持参の方に、
 渡邊佐平商店の日本酒をおちよこ1杯サービス。
※1品以上ご注文のお客様に限り。※お1人様1杯のサービスとなります。
 ※日本酒の銘柄はご指定いただけません。

大正元年の創業以来、地域のお客様に愛されることを第一に営業しており、国内優良養鰻池から毎日取り寄せた国産うなぎを今市の誇る湧水で締め、日本最高級の紀州備長炭で焼き上げ、創業百有余年に渡って護り続けた伝統のタレで仕上げています。
 日光・下今市エリアで大人気の鰻屋です。



Enraku

やまだ料理 宴楽

🕒 17:30~23:30
 定休日:水曜日

栃木県日光市今市744-2
 (東武日光線「下今市駅」から徒歩約5分)

☎ 0288-87-0171



#ふら呑み
特典

#ふら呑みセットを持参の方に、
 渡邊佐平商店の日本酒をおちよこ1杯サービス。
※1品以上ご注文のお客様に限り。※お1人様1杯のサービスとなります。
 ※日本酒の銘柄はご指定いただけません。

3日間煮込む山田仕込みの逸品の「豚の角煮」や日光名物の「つけもの盛り合わせ」、「野菜とお魚の煮おろし」など料理人の技術とこたわりの詰まったやまだ料理が食べられるお店です。
 渡邊佐平商店の日本酒とおいしいお料理で、盃も箸も進む素敵な居酒屋です。



Asahiya honten

旭屋本店

🕒 11:30~15:00(L.O. 14:30)
 定休日:不定休

栃木県日光市松原町10-2
 (東武日光線「東武日光駅」から徒歩約1分)

☎ 0288-54-0674



#ふら呑み
特典

#ふら呑みセットを持参の方に、
 渡邊佐平商店の日本酒をおちよこ1杯サービス。
※1品以上ご注文のお客様に限り。※お1人様1杯のサービスとなります。
 ※日本酒の銘柄はご指定いただけません。

日光名物の「ゆば料理」が食べられるお店です。
 明治36年の創業より日光のうまい水と厳選した材料で「手打そば」も人気です。東武日光駅ロータリーに面したお店なので、酒蔵巡りの後に「日光東照宮」の参拝など、東武日光駅を利用する際に、利用しやすいお店です。



片山酒造 Katayama syuzo

8:30~18:00(定休日:年末年始)
 栃木県日光市瀬川146-2(東武日光線「下今市駅」から徒歩約10分)
 ☎0288-21-0039 ◆酒蔵見学:有り(要予約) ■売店:有り

1880年創業。栃木県内でも1割に満たない「佐瀬式」の搾りにこだわっています。創業からの変わらぬ搾り方法を続け、原料の選別、精米、製麹、仕込み、搾り、すべての工程に妥協せず、熱意を注ぎ本当に美味しい日本酒を造っています。

◎ 片山酒造のお酒について

明治13年の創業以来「人の和が良い酒を造る」の精神で、真剣に酒造りに取り組んでいます。日光の水名仕込み「原酒柏盛」をご堪能ください。
 第105回全国新酒鑑評会金賞、第91回関東信越国税局鑑評会純米吟醸の部優秀賞、第92回関東信越国税局鑑評会吟醸の部優秀賞など多くの賞を受賞しています。



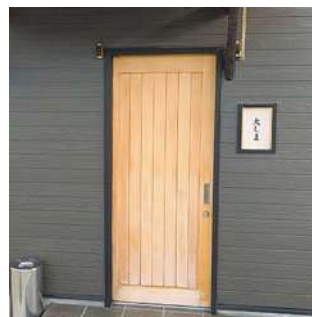
無濾過生原酒 素顔
720ml 3,500円



無濾過生原酒 純米吟醸 素顔
720ml 4,600円



#ふら呑み特典
 #ふら呑みセットを持参の方に、「ひと口酒羊羹」を進呈いたします。
 ※売店で商品購入された方が対象です。



#ふら呑み特典
 #ふら呑みセットを持参の方に、片山酒造の日本酒をおちよこ1杯サービス。
 ※1品以上ご注文のお客様に限ります。※お1人様1杯のサービスとなります。
 ※日本酒の銘柄はご指定いただけません。

Oshima

創作割烹 大しま

🍴 11:30~14:00(L.O. 13:15)/18:00~22:00(L.O. 21:30)
 定休日:水曜日
 栃木県日光市今市本町31-1
 (東武日光線「下今市駅」から徒歩約20分)
 ☎0288-25-6608



日光市今市にある旬の素材を取り扱った会席料理店、栃木県内の有名旅館などで板長を務め、華道と茶道の師範の資格を持つオーナー料理長が創る、繊細で上品な逸品が楽しめます。
 ランチでは、和牛すき焼き鍋(または旬の魚煮付)がメインのミニ会席コースと国産蕎麦粉100%のお蕎麦がおすすめです。
 ディナーは、料理長が旬の食材を厳選した懐石コースが人気です。
 ※要事前予約:人気店のため、前日までにお電話にてご予約をお願いいたします。



#ふら呑み特典
 #ふら呑みセットを持参の方に、片山酒造の日本酒をおちよこ1杯サービス。
 ※1品以上ご注文のお客様に限ります。※お1人様1杯のサービスとなります。
 ※日本酒の銘柄はご指定いただけません。

Sushi to Synno wasai Ren nikko

鮨と旬の和菜 れん nikko

🍴 11:30~14:30/16:30~23:00
 定休日:月曜日(不定休あり)
 栃木県日光市今市本町20-7
 (東武日光線「下今市駅」から徒歩約15分)
 ☎0288-23-0858



築地の寿司屋で修業していたご主人の地元食材を使った海鮮料理店です。
 栃木和牛を使った創作寿司、日光のブランドマス、ヤシオマスの丼、湯波など日光ならではのおいしさを楽しめます。
 日本酒に合うお料理が豊富なお店です。
 事前に電話予約をしていただくと、スムーズにご案内いただけます。



#ふら呑み特典
 #ふら呑みセットを持参の方に、片山酒造の日本酒をおちよこ1杯サービス。
 ※1品以上ご注文のお客様に限ります。※お1人様1杯のサービスとなります。
 ※日本酒の銘柄はご指定いただけません。

Cosmos

食酒空間 コスモス

🍴 11:30~14:00/17:30~23:00
 定休日:火曜日・第3水曜日
 栃木県日光市今市768-1
 (東武日光線「下今市駅」から徒歩約5分)
 ☎0288-22-6192



今市の老舗レストラン。
 ソースやドレッシング、デザートなど全てが手作りのお店の自慢の味です。1979年にオープン以来、ホワイトソースや和風ジンジャーソースが人気です。
 洋食と日本酒の組み合わせをお楽しみください。

南会津 MAP

- 1** 開当男山酒造
福島県南会津郡南会津町
中荒井字久宝居785
☎ 0241-62-0023
- 1** 海人山人 ちよっ古蔵
福島県南会津郡南会津町
田島中町甲3936
☎ 0241-62-3511
- 2** バーダイニング コーダリ
福島県南会津郡南会津町
田島後原甲3524
☎ 0241-64-5195
- 2** 国権酒造
福島県南会津郡南会津町
田島字上町甲4037
☎ 0241-62-0036
- 3** 蕎麦 柏屋
福島県南会津郡南会津町
田島字後町甲3972-6
☎ 0241-62-0348
- 4** 味のれん さくら
福島県南会津郡南会津町
田島字中町甲3947
☎ 0241-62-4357
- 5** 食酒三味 厨
福島県南会津郡南会津町
田島字中町甲3939
☎ 0241-62-5178
- 3** 会津酒造
福島県南会津郡南会津町
永田字穴沢603
☎ 0241-62-0012
- 6** 食・酒・笑 リアン
福島県南会津郡南会津町
田島谷地甲43
☎ 0241-64-5870
- 7** 会津味処 富じ亭
福島県南会津郡南会津町
田島字東荒井26-3
☎ 0241-62-2555
- 1** 京屋酒店
福島県南会津郡南会津町
田島西町甲4369-1
☎ 0241-62-0015
- 2** みのや
福島県南会津郡南会津町
田島字寺前甲2943
☎ 0241-62-3969
- 3** 小林商店
福島県南会津郡南会津町
田島中町甲3953
☎ 0241-62-1113





開当男山酒造 Kaito otokoyama syuzo

9:00~17:00(定休日:土日祝日)

福島県南会津郡南会津町中荒井字久安居785(会津鉄道「中荒井駅」から徒歩約5分)

☎ 0241-62-0023 ▲ 酒蔵見学:無し ■ 売店:有り

#ふら呑み
特典

#ふら呑みセットを持参の方に、
開当男山酒造の日本酒ラベルをプレゼント。



享保元年(1716)創業。創始者の3代目渡部開当(わたなべはるまさ)がそのまま銘柄となっており、以来14代、300年にわたり寒冷地をいかした独自の酒造りに取り組んできました。昼夜を通じてより一層丁寧な酒造りに取り組んでいます。

◎ 開当男山酒造のお酒について

白米、米こうじ及び水を原料とし、清酒の理想を求めて造られたお酒の芸術品というべき純米大吟醸から、純粋に米だけで特に吟味して造った純米吟醸、果実のようなさわやかな芳香があり、味は淡麗でなめらか、すっきりした上品な風味をもった大吟醸まで、こだわりとおいしい日本酒を取りそろえています。「全国新酒鑑評会」などの品評会でも多数の賞を受賞されています。



開当男山大吟醸
1800ml 6,600円



南山純米 吟醸
1800ml 3,300円



UmutoYamato Choccora

海人山人 ちょっ古蔵

🍴 17:00~24:00

定休日:年中無休

福島県南会津郡南会津町田島中町甲3936
(会津鉄道「会津田島駅」から徒歩約4分)

☎ 0241-62-3511



#ふら呑み
特典

#ふら呑みセットを持参の方に、
開当男山酒造の日本酒をおちょこ1杯サービス。
※1品以上ご注文のお客様に限ります。※お1人様1杯のサービスとなります。
※日本酒の銘柄はご指定いただけません。

利酒師のいる地酒と焼酎の種類が豊富で、温度管理など、品質管理も徹底し、いつでもおいしいお酒が呑めるお店です。会津田島の酒蔵(開当男山酒造・国権酒造・会津酒造)から直接仕入れる、一般に流通しないことでしか呑めない日本酒が楽しめます。会津名物の馬刺しは、常時複数部位からお好みに合わせて、注文できます。漁港直送のお魚、自家製の生ハムなど、日本酒に合うお料理がそろっています。添加物を使わないこだわりのお酒も、お料理もおいしいお店です。

Bar&Dining CAUDALIE

バーダイニング コーダリ

🍴 18:00~24:00

定休日:日曜日

福島県南会津郡南会津町田島後原甲3524
(会津鉄道「会津田島駅」から徒歩約6分)

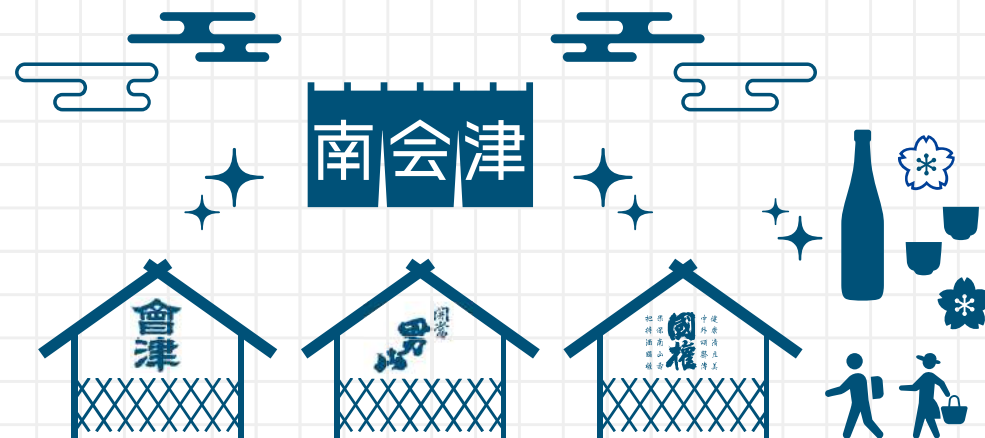
☎ 0241-64-5195



#ふら呑み
特典

#ふら呑みセットを持参の方に、
開当男山酒造の日本酒をおちょこ1杯サービス。
※1品以上ご注文のお客様に限ります。※お1人様1杯のサービスとなります。
※日本酒の銘柄はご指定いただけません。

開当男山酒造を始め、国権酒造、会津酒造の地酒もとりそろえたバーダイニング。日本酒を使ったカクテルもあり、新しい日本酒のおいしさに出会えます。お酒もお食事もお楽しみのお店です。新しい日本酒とお料理のマリアージュが楽しめるお店です。





国権酒造 Kokken syuzo

9:00~17:00(定休日:土日祝日/不定休あり)
 福島県南会津郡南会津町田島字上町甲4037(会津鉄道「会津田島駅」から徒歩約5分)
 ☎ 0241-62-0036 📍 酒蔵見学:無し 📦 売店:有り



#ふら呑み特典
 #ふら呑みセットを持参の方に、
 国権酒造オリジナルグッズを割引いたします。
 国権酒造オリジナルトートバック
 定価800円→500円

1877年創業。国権酒蔵は以前「細井醸造本舗」として「南光」「亀の井」といった酒銘で酒を醸造しておりました。全商品特定名称酒のみを製造。平均精米歩合55%。全てにこだわりを持って丁寧に仕込んでいます。



純米酒てふ
1800ml 3,300円



南山純米吟醸
1800ml 2,750円

◎ 国権酒造のお酒について

大吟醸「国権」は全国新酒鑑評会において、福島県内最多の金賞受賞回数を誇ります。2021年度東北清酒鑑評会純米酒の部最優秀賞、2022年秋季福島県清酒鑑評会吟醸酒の部県知事賞を受賞されています。女性におすすめの丸く穏やかな味わいで可憐な香りが口中に広がる上品で滑らかな味わいの「純米酒 てふ」。「夢の香」は福島県が開発した酒造好適米「夢の香」を原料米と酵母を使ったほのかに広がるふくよかさを感じるやさしい香りとやわらかな味わいが特徴的のフルーティなお酒です。



Soba Kashiwaya

蕎麦 柏屋

☎ 11:00~15:00
 定休日:第1・第3日曜日(不定休あり)

福島県南会津郡南会津町田島字後町甲3972-6
 (会津鉄道「会津田島駅」から徒歩約1分)

☎ 0241-62-0348



創業は昭和27年(1952年)。厳選した地元産(南会津町館岩地区)のそばを使用し、石臼で粗挽きにし、そばの繊細な旨みが出るように工夫しています。粗挽きなのでそばの中に黒い粒々が入ります。屋時には、地元の人々のほか、観光客、県外からの馴染みのそば通で混みあいます。会津鉄道 会津田島駅のロータリー正面にあるそば処です。山菜・ナメコ・ウズラの卵・とろろ・大根おろしの5種類の薬味で食べる割子そばが人気です。

#ふら呑み特典
 #ふら呑みセットを持参の方に、
 国権酒造の日本酒をおちよこ1杯サービス。
 ※1品以上ご注文のお客様に限ります。※お1人様1杯のサービスとなります。
 ※日本酒の銘柄はご指定いただけません。



Ajinoren Sakura

味のれん さくら

☎ 17:30~19:30
 定休日:日曜日・月曜日(不定休あり)

福島県南会津郡南会津町田島字中町甲3947
 (会津鉄道「会津田島駅」から徒歩約3分)

☎ 0241-62-4357



寿司職人の店主がその日の仕入れによってつくる山海の旬素材を使ったその日のおすすめメニューが一番のおすすめメニュー。春はウド、秋は松茸など野菜やきのこを使ったお寿司や生ものが苦手な方に「すしフライ」、飲んだ後にヘルシーな「酢がゆ」など珍しいお料理もおすすめです。

#ふら呑み特典
 #ふら呑みセットを持参の方に、
 国権酒造の日本酒をおちよこ1杯サービス。
 ※1品以上ご注文のお客様に限ります。※お1人様1杯のサービスとなります。
 ※日本酒の銘柄はご指定いただけません。



Kuriya

食酒三味 厨

☎ 17:00~23:00(祝日は22時まで)
 定休日:日曜日(不定休あり)

福島県南会津郡南会津町田島字中町甲3939
 (会津鉄道「会津田島駅」から徒歩約2分)

☎ 0241-62-5178



店主の色々な創作料理が楽しめる居酒屋です。タコのガーリックパン粉焼、オニギリコロッケ、豆腐入り肉団子など、日本酒との新しいリアージュが発見できます。会津田島駅から徒歩約2分のお店です。

#ふら呑み特典
 #ふら呑みセットを持参の方に、
 国権酒造の日本酒をおちよこ1杯サービス。
 ※1品以上ご注文のお客様に限ります。※お1人様1杯のサービスとなります。
 ※日本酒の銘柄はご指定いただけません。



会津酒造 Aizu syuzo

8:00~17:00(定休日:土日祝日(不定期で営業))
 福島県南会津郡南会津町永田字穴沢603(会津鉄道「会津田島駅」から徒歩約20分(タクシーで約5分))
 ☎ 0241-62-0012 ▲ 酒蔵見学:無し ■ 売店:有り



#ふら呑み
特典
#ふら呑みセットを持参の方に、
(11~4月頃 酒粕、10月頃 梅酒に
漬けた梅など)を進呈。
※時期により、特典内容が変わります。

創業1688年。積み重ねてきた歴史・300年以上の酒造りの経験・一年に一度しか造れない日本酒・一年一年を大切に酒造りをしています。地下40mからくみ上げた超軟水を使用し、やわらかく丸いきれいなお酒が特徴。



純米酒 会津
1800ml 2,400円



山の井70
1800ml 2,400円

◎ 会津酒造のお酒について

蔵の敷地内の地下40mから汲み上げた非常にやわらかい超軟水を使用し、やわらかく・きれいで・飲みやすい日本酒を造っています。

南会津は、福島県の酒造好適米「夢の香」の一大産地です。そして品質もトップクラスに良い「夢の香」を中心に使用し、風土を活かした酒造りをしています。



#ふら呑み
特典
#ふら呑みセットを持参の方に、
会津酒造の日本酒をおちよこ1杯サービス。
※1品以上ご注文のお客様に限ります。※お1人様1杯のサービスとなります。
※日本酒の銘柄はご指定いただけません。

Rian

食・酒・笑 リアン

🍴 18:00~24:00(L.O. 23:00)
 定休日:日曜日

福島県南会津郡南会津町田島谷地甲43
 (会津鉄道「会津田島駅」から徒歩約6分)

☎ 0241-64-5870



新鮮な馬刺しと日本酒でゆっくりくつろげる居酒屋です。
 にしんの山椒漬けなど会津ならではの美味しさと、豊富なラインナップの日本酒を楽しめます。定番からオリジナルまで、たくさんのお料理がそろっています。
 旬の時期には、山菜の天ぷらやきのこ料理など、会津の美味しさと会津の地酒のマリアージュに出会えます。



#ふら呑み
特典
#ふら呑みセットを持参の方に、
会津酒造の日本酒をおちよこ1杯サービス。
※1品以上ご注文のお客様に限ります。※お1人様1杯のサービスとなります。
※日本酒の銘柄はご指定いただけません。

Fujitei

会津味処 富じ亭

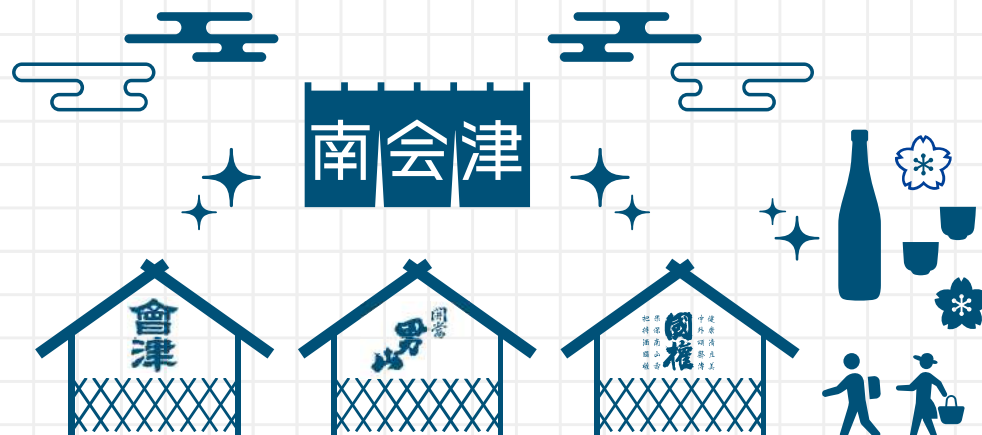
🍴 11:00~21:00
 定休日:年中無休

福島県南会津郡南会津町田島字東荒井26-3
 (会津鉄道「会津田島駅」から徒歩約15分)

☎ 0241-62-2555



地粉を石臼で挽いて、打ち上げた蕎麦を挽きたて、打ちたて、茹でたてで楽しめます。名物の「会津地鶏そば」は、十割そばとスープの具や卵に会津地鶏を使用しています。
 冬季限定で「釜めし」や、きのこご飯や天ぷらなど、奥会津ならではの食材をいかした各種定食、一品料理が楽しめます。



“御しゅ印”設置スポット

#しゅ印
特典

会津田島の酒店では3蔵分のスタンプが押印できます!ぜひお越しください!

#ふら呑みセットを持参の方に、
開当男山酒造・国権酒造・会津酒造のいずれかの日本酒をおちょこ一杯サービス!
※1点以上ご購入のお客様に限りです。
※お1人様1杯のサービスとなります。※日本酒の銘柄はご指定いただけません。



Kyoya saketen

京屋酒店

■ 9:00~20:00
定休日:不定休

福島県南会津郡南会津町田島西町甲4369-1
(会津鉄道「会津田島駅」から徒歩約12分)

☎ 0241-62-0015



江戸時代、天保年間(1830年~1844年)の創業という老舗の酒店です。酒蔵として使われていた風情のあるお店を楽しめます。



Minoya

みのや

■ 8:00~19:00
定休日:元旦

福島県南会津郡南会津町田島字寺前甲2943
(会津鉄道「会津田島駅」から徒歩約13分)

☎ 0214-62-3969



地元南会津の蔵元の地酒を中心に販売しており、蔵元の季節限定や数量限定のお酒も多数取り揃えています。



Kobayashi syoten

小林商店

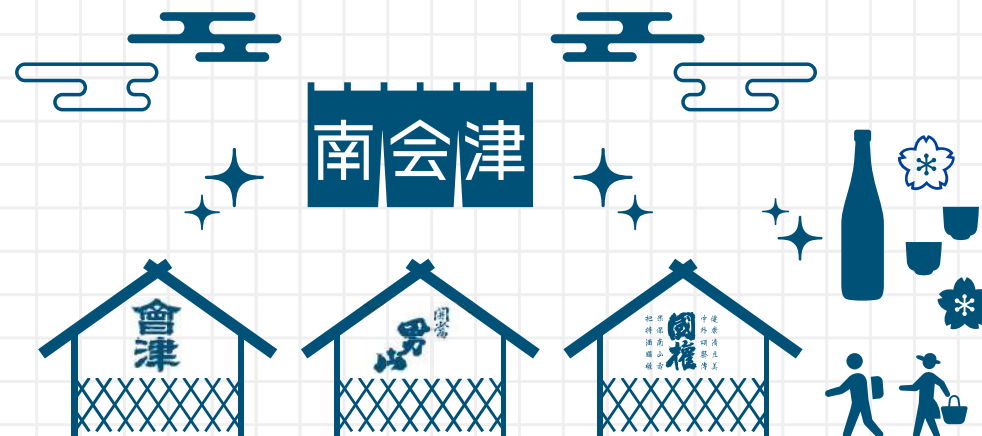
■ 9:00~19:00
定休日:日曜日

福島県南会津郡南会津町田島中町甲3953
(会津鉄道「会津田島駅」から徒歩約5分)

☎ 0241-62-1113



南会津町田島地区の中心部、会津田島駅から徒歩約5分。
南会津の地酒はもちろん、会津地方の地酒が豊富に並んでいます。
看板フクロウとネコのいるお店です。



宇都宮エリア MAP

1 宇都宮酒造

栃木県宇都宮市柳田町248
☎ 028-661-0880

1 割烹 伊志佐岐

栃木県宇都宮市中央2-1-3
☎ 028-633-1877

2 井上清吉商店

栃木県宇都宮市白沢町1901-1
☎ 028-673-2350

2 和酒海鮮 茶々丸

栃木県宇都宮市池上町2-1
プラチナビルB1
☎ 028-632-8999

3 虎屋本店

栃木県宇都宮市本町4-12
☎ 028-622-8223

3 種一本店

栃木県宇都宮市二荒町2-6
☎ 028-637-7017

1 小池酒店

栃木県宇都宮市星が丘2-8-13
☎ 028-622-1530

2 宇都宮東武ホテルグランデ

栃木県宇都宮市本町5-12
☎ 028-627-0111



東武沿線酒蔵巡り





宇都宮酒造 Utsunomiya syuzo

9:00~12:00/13:00~17:00(定休日:日曜日・祝日)※4月~9月は土曜日定休日

栃木県宇都宮市柳田町248
(東武宇都宮駅 柳田車庫行きバス「平出橋」下車 徒歩約17分)

☎ 028-661-0880 🏠 酒蔵見学: 有り(要予約) 🏪 売店: 有り

明治4年(1871)創業。清流鬼怒川沿いの田園地区の蔵。南部杜氏・下野杜氏の有資格者3名を中心に自家精米から心を込めた酒造りを続けています。



四季桜(普通酒)
1800ml 2,145円



黄ぶな(特別本醸造酒)
1800ml 2,530円

◎ 宇都宮酒造のお酒について

創業1871年。先人たちが血と汗を流して辿りついた、日本酒造りの技を謙虚な気持ちで受け継ぎ、米から醸す日本酒の良さを多くの人に知っていただけるように。「たとえ小さな釜の中の酒でも、造る人の心がこもっているならば味わいは無限です」をモットーに日本酒は、天(天候)と地(米質)の恵みで醸し出され、その味を決定するものは、酒を造るものの旨い酒を醸したい!という心意気でつくる日本酒は、地元とちぎの日本酒として愛されています。

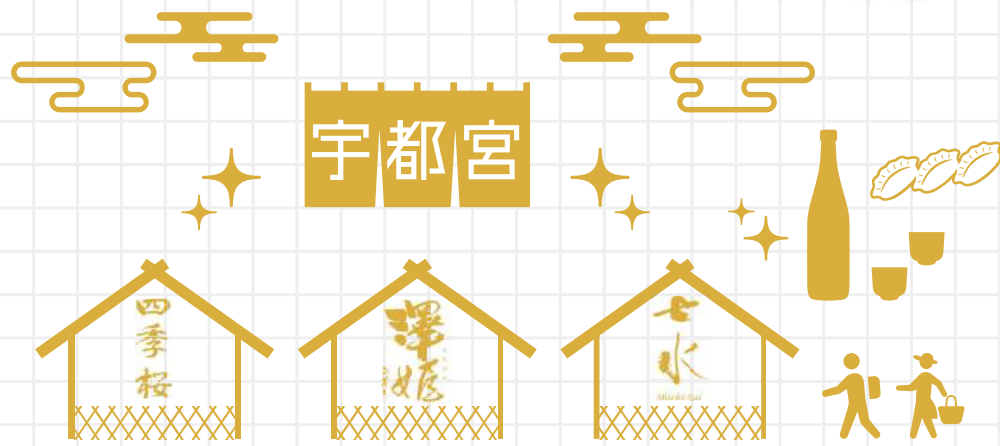


#ふら呑み特典

#ふら呑みセットをお持ちの方には、宇都宮酒造の日本酒をおちょ一杯サービス。

#ふら呑み特典

#ふら呑みセットをお持ちの方には、宇都宮酒造の日本酒をおちょ一杯サービス。
※1品以上ご注文のお客様に限ります。※お1人様1杯のサービスとなります。
※日本酒の銘柄はご指定いただけません。



Kappou Ishizaki

割烹 伊志佐岐

🍴 月曜~金曜 ランチ 11:30~14:00(L.O. 13:30)
月曜~金曜 ディナー 16:30~22:00
土曜 ディナー 16:30~22:00

定休日: 日曜日・祝日

栃木県宇都宮市中央2-1-3
(東武宇都宮線「東武宇都宮駅」から徒歩約4分)

☎ 028-633-1877



地元の市場で旬食材を仕入れ、地産地消にこだわった創業40年を超える地域に根付いた老舗のお店です。仕入れた旬素材は巧みな調理技術で、四季を感じる味として、お客様のもとに届けております。人気メニューは選赤外線効果で柔らかく仕上がりが美味しくいただける肉や魚介や鴨の石板焼き、お刺身から召し上がることのできるスッポンです。このお店限定の宇都宮酒造のオリジナルの地酒が楽しめます。料理と一緒に楽しめるさつとした女性に人気のこのお店でしか楽しめないお酒とお料理をお楽しみください。



井上清吉商店 Inoue Seikichi shoten

9:00~19:00(定休日:不定休)

栃木県宇都宮市白沢町1901-1
(「東武駅前」乗り場より「白沢」ゆきバス「白沢小学校前」下車、徒歩0分)

☎ 028-673-2350 🏠 酒蔵見学:無し 📺 売店:有り

#ふら呑み
特典

#ふら呑みセットを持参の方に、
澤姫のクラシックラベルをプレゼント。

明治元年(1868年)創業。普通酒から大吟醸・鑑評会出品酒まで、全製品の原料米に栃木県産米を100%使用しており、とことんまで地元・栃木県産素材にこだわります!

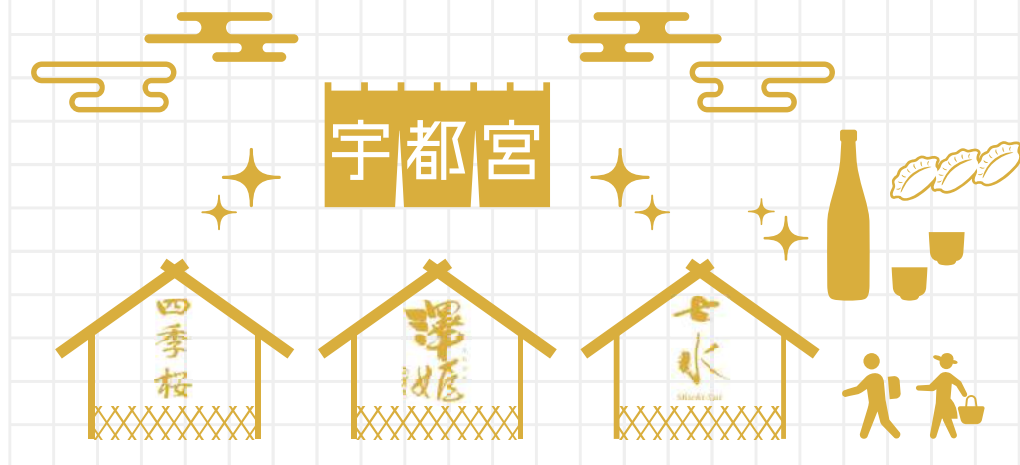


吟醸酒 真・地酒宣言
左:1800ml 4,840円/右:720ml 2,420円

澤姫 特別純米 真・地酒宣言プレミアム「夢ささら」
左:1800ml 3,300円/右:720ml 1,650円

◎ 井上清吉商店のお酒について

澤姫では古来伝統の天然醸造法である「生酛(きもと)造り」と「山麴造り」にも同時に取り組んでいます。目指す酒質は必ずしも昔ながらの重厚なタイプではありませんが、失敗を恐れず古き技術を積極的に実践することで、いわば「澤姫スタイル」の復活醸造酒が近年確立しつつあります。また、近年では超濃醇酒質である「試験醸造純米酒 GOLD」のような新しいタイプの日本酒も発表し、国内外から大きな評価を得ています。これからも澤姫蔵人達の挑戦の挑戦にどうぞ期待ください!



Washukaisen Cyacyamaru

和酒海鮮 茶々丸

🍴 月~木 17:00~24:00(L.O. 23:30)

金・土 17:00~25:00

定休日:日曜日・祝日

栃木県宇都宮市池上町2-1 プラチナビルB1
(東武宇都宮線「東武宇都宮駅」から徒歩約5分)

☎ 028-632-8999



#ふら呑み
特典

#ふら呑みセットを持参の方に、
井上清吉商店の日本酒をおちょ一杯サービス。
※1品以上ご注文のお客様に限ります。※お1人様1杯のサービスとなります。
※日本酒の銘柄はご指定いただけません。

東武宇都宮駅から徒歩圏、宇都宮東武ホテルグランデの向かいにある古民家風のお座敷のお席です。厳選された有機野菜、魚、肉料理と一緒に地酒が楽しめる名店です。

お料理の美味しさはピカイチ。普段買えない澤姫の超レア限定の日本酒も呑めるお店です。



虎屋本店 Toraya honten

8:00~17:00(定休日:土日祝日)

栃木県宇都宮市本町4-12(東武宇都宮線「東武宇都宮駅」から徒歩約10分)

☎ 028-622-8223 📍 酒蔵見学:有り(要予約) 📺 売店:有り

#ふら呑み
特典

#ふら呑みセットを持参の方に、
虎屋本店の日本酒をおちょこ1杯サービス。



天明8年(1788)創業。初代当主が近江商人として当時の宇都宮の七つの名水の1つを使い酒造りを始めました。宇都宮市街中心部にて235年の歴史を持つ蔵元になります。



七水55-雄町
1800ml 1,881円



七水60-五百万石
1800ml 1,650円

◎ 虎屋本店のお酒について

代表銘柄「七水」・「菊」にて栃木県内を中心に、県外、海外に商品を出荷しております。【心躍る酒を】コンセプトに【Challenge & Change】の精神で、酒米の特徴を最大限に活かした「米の旨み」を引き出す、多様な日本酒造りで毎年進化する日本酒を醸し続けます。



#ふら呑み
特典

#ふら呑みセットを持参の方に、
虎屋本店の日本酒をおちょこ1杯サービス。
※1品以上ご注文のお客様に限り。※お1人様1杯のサービスとなります。
※日本酒の銘柄はご指定いただけません。



#ふら呑み
特典

#ふら呑みセットを持参の方に、
虎屋本店の日本酒をおちょこ1杯サービス。
※1品以上ご購入のお客様に限り。※お1人様1杯のサービスとなります。
※日本酒の銘柄はご指定いただけません。

Taneichi honten

種一本店

🍴 11:30~14:00 / 16:30~23:00(L.O. 22:30)

定休日:月曜日

栃木県宇都宮市二荒町2-6

(東武宇都宮線「東武宇都宮駅」から徒歩約10分)

☎ 028-637-7017



「おでん種」[食材]にこだわり、長年培ってきた自慢のおでんをさらに磨きあげてきた名店です。

四季折々の味覚とともに楽しんでもらいます。

名物のおでんはもちろんのこと、毎日一つ一つ丁寧に職人が仕込んだ本格的でリーズナブルな串焼きが楽しめます。

Koike saketen

小池酒店

🍴 9:00~19:00

定休日:日曜・祝日

栃木県宇都宮市星が丘2-8-13

(東武宇都宮線「東武宇都宮駅」から徒歩約15分)

☎ 028-622-1530



昭和10年から続く宇都宮にある老舗の酒屋です。

店主自らが惚れ込んだ味の日本酒を厳選して、その味の素晴らしさを伝えることを使命として、多くの飲食店にも。

取り扱っている銘柄は決して有名ではないながらも、キラッと光るものをもっているものばかりの銘柄がそろっています。

新しい日本酒と出会える酒屋です。

宇都宮東武ホテルグランデでは宇都宮3歳のスタンプが押印できます!



#ふら呑み
特典

#ふら呑みセットを持参の方に、宇都宮エリアの
いずれかの日本酒おちょこ1杯サービス。
※「日本料理 兼」にて1品以上ご注文のお客様に限り。
※お1人様1杯のサービスとなります。※日本酒の銘柄はご指定いただけません。

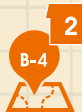
Utsumomiya Tobu Hotel Grande

宇都宮東武ホテルグランデ

📍 栃木県宇都宮市本町5-12

(東武宇都宮線「東武宇都宮駅」から徒歩約5分)

☎ 028-627-0111



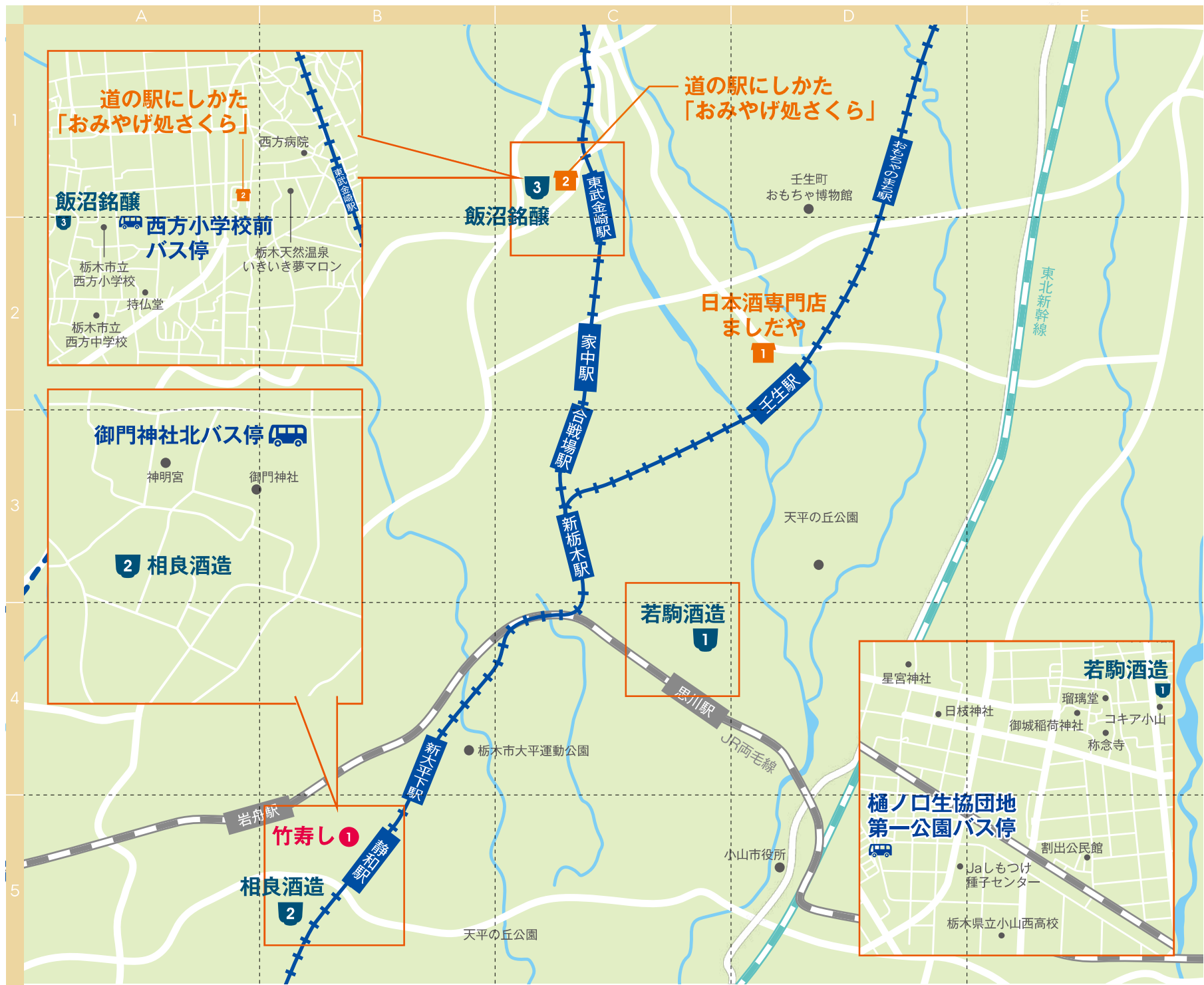
宇都宮東武ホテルグランデは上質であたたかなホスピタリティが魅力の都市型ホテルです。

東武宇都宮駅から徒歩約5分の好立地にあり、出張利用はもちろん、栃木県内の観光拠点としても最適なロケーションです。

40種類以上のメニューが並ぶ朝食ブッフェは、和洋の豊富なメニューに加え、栃木県自慢の郷土料理や餃子をはじめとする名物料理を取り揃え、楽しさいっぱいです。

栃木エリア MAP

- 1 若駒酒造**
栃木県小山市小葉169-1
☎ 0285-37-0429
- 2 相良酒造**
栃木県栃木市岩舟町静3624
☎ 0282-55-2013
- 1 竹寿し**
栃木県岩舟町静和2115-1
☎ 0282-55-3307
- 3 飯沼銘醸**
栃木県栃木市西方町元850
☎ 0282-92-2005
- 1 日本酒専門店ましたや**
栃木県下都賀郡壬生町壬生乙2472-8
☎ 0282-82-0161
- 2 道の駅にしかた「おみやげ処さくら」**
栃木県栃木市西方町元369-1
☎ 0282-92-0990





若駒酒造 Wakakoma syuzo

9:00~12:00/13:00~17:00(定休日:土日祝日/不定休あり)

栃木県小山市小葉169-1(栃木駅発 皆川方面バス
「樋ノ口生協団地第一公園」下車、徒歩約30分)

☎ 0285-37-0429 🏠 酒蔵見学:有り(要予約) 🏪 売店:有り

万延元年(1860)創業で、国の有形文化財に指定される蔵で、江戸時代から伝わる木桶を復活させ、少しずつ手作業で搾り袋に詰めて丁寧に槽に並べて搾りを行う小山市最古の酒蔵です。食中酒としての日本酒の役割を、再認識していただきたい逸品をつくり続ける酒蔵です。



若駒 かねたまる 純米大吟醸
木桶仕込み 無濾過生原酒 しずく搾り
720ml 3,300円



若駒 キレコマ +18
無濾過生原酒
720ml 3,300円

◎ 若駒酒造のお酒について

蔵はかつて「豊田村」と呼ばれた米の名産地に位置します。この地は日光連山の清冽な伏流水が数多く湧出するため、良質な米と水に恵まれた地帯。その良質な米と水を使って、小仕込でもろみを仕込み、搾りも全量昔ながらの佐瀬式と、手間をおしまずに丁寧に造られています。綺麗な旨味と透明感のある酸を酒造テーマに掲げ、使うお米のらしさを求めて軸はぶれないバラエティさが『若駒』らしさという事で日々酒造りを行っています。生産石数も極少量。是非一度お試しください。



#ふるさと
特典

#ふるさと呑みセットを持参の方に、
若駒酒造の日本酒をおちょこ一杯サービス。



日本酒専門店 ましだやでは栃木3蔵のスタンプが押印できます!

Nihonsyusenmonten Mashidaya

日本酒専門店 ましだや

■ 月~土曜日 10:00~19:00

日曜日 10:00~18:00

定休日:GW、お盆、正月

栃木県下都賀郡壬生町壬生乙2472-8

東武日光線「壬生駅」から徒歩約20分

☎ 0282-82-0161



#ふるさと呑み特典
#ふるさと呑みセットを持参の方に、栃木エリアのいずれかの日本酒おちょこ1杯サービス。
※1歳以上の購入のお客様に限ります。※お1人様1杯のサービスとなります。※日本酒の銘柄はご指定いただけません。



ましだやは全国の地酒を取り扱う酒屋です。日本酒のスペシャリストであるSAKE Diploma 認定スタッフがほぼ常駐しているお店です。個人、グループでのご利用、贈答用にラッピング、酒の会やその他イベント等でのご利用、なんでもご相談ください。栃木県内の地酒を中心に全国の銘酒がズラリと揃う日本酒好きには垂涎ものの有名酒屋です。日本全国の銘酒が揃うお店です。日本酒・焼酎を中心に専門店ならではの品揃えでお気に入りの1本がきっと見つかります。美味しいお酒が飲みたくなった際にも、是非訪問ください。

ましだやの「ふるさと地酒プロジェクト」

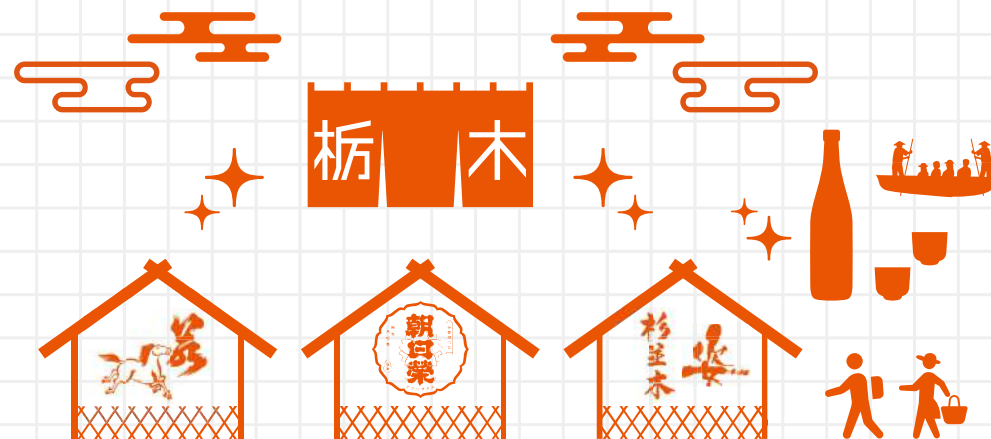
ましだやのある「壬生町(みぶまち)」。

その名を冠した地酒プロジェクトでつくられた日本酒です。

町からふるさとの酒を造らないかという提案を受け、ましだやが全面的にプロデュース。#ふらっと呑み鉄東武沿線酒蔵巡りへの参加酒蔵でもある「飯沼銘醸」に醸造を依頼し、壬生の地にて酒米「山田錦」を育てるところから始められた地域にこだわった日本酒です。誇りと歴史のある壬生町自慢の品も、ぜひお楽しみください。

(左) 壬生 純米大吟醸 無濾過生原酒 720ml 2,500円

(右) 壬生 純米吟醸 無濾過生原酒 720ml 2,000円





相良酒造 Sagara syuzo

🕒 9:00~17:00(定休日:土日祝日・年末年始・お盆)

栃木県栃木市岩舟町静3624(東武日光線「静和駅」または東武日光線「藤岡駅」より栃木市コミュニティバス「御門神社北」下車、徒歩約7分)

☎ 0282-55-2013 🏠 酒蔵見学:有り(要予約) 🏪 売店:有り



#ふら呑み
特典

#ふら呑みセットを持参の方に、
相良酒造の日本酒ラベルをプレゼント。

原料に栃木県産米や栃木県酵母を積極的に採用した酒造りを行い、“とちぎの地酒”として魅力ある製品造りに注力しています。仕込水の特徴であるやわらかな透明感を大切に、飲み飽きせず杯が進むような、食事とともに楽しめる味わいのお酒を目指しています。

◎ 相良酒造のお酒について

敷地内に湧き出る日光連山からの伏流水は、甘みさえ感じるほどにやわらかな口当たりが特徴です(硬度33mg/l)。初代與平が惚れ込んだこの水を仕込水として、創業以来、“和醸良酒”の言葉を胸に酒造りに精進してまいりました。主に栃木県産米と複数種類の栃木県酵母を使い分け、目指すのは仕込水の特徴を活かした、食事とともに楽しめる飲み飽きしない味わいのお酒。“人”と“料理”と“とちぎ”それぞれに、そっと寄り添うお酒であることを願っています。小規模ながらも丁寧に醸し出されたお酒は、しぼりたての味わいを損なわぬよう迅速にビン詰めし、出荷の時まで氷温貯蔵庫にて管理しています。



朝日榮 特別純米
720ml 1,485円



三彥山 本醸造辛口
720ml 1,200円



Takezushi

竹寿し

🕒 11:00~14:00 / 17:00~22:00
定休日:水曜日(不定休あり)

栃木県岩舟町静和2115-1
(東武日光線「静和駅」から徒歩約3分)

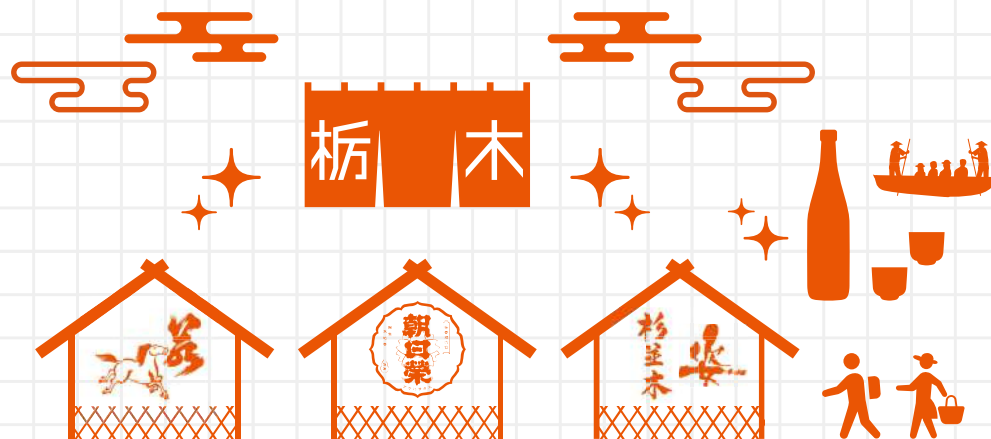
☎ 0282-55-3307



四季折々の旬の素材を活かしたお料理が楽しめるお店です。女性の方にも人気の各種ランチメニューをはじめ、新鮮な山海の食材で作り上げた寿司・一品料理と共に、毎月にご紹介する相良酒造を始めとするおすすめの日本酒で至福の時間をお過ごしください。

#ふら呑み
特典

#ふら呑みセットを持参の方に、
相良酒造の日本酒をおちょこ1杯サービス。
※1品以上ご注文のお客様に限ります。※お1人様1杯のサービスとなります。
※日本酒の銘柄はご指定いただけません。





飯沼銘醸 linuma meijo

8:30~17:30(定休日:4~9月:土・日曜日/10~3月:日曜日)

栃木県栃木市西方町元850
(東武日光線「東武金崎駅」から徒歩約25分)

☎ 0282-92-2005 🏠 酒蔵見学:有り(要予約) 🏪 売店:有り

文化8年(1811年)創業。蔵人の『和』を大切にしています。お互いに気配り、助け合いが出来なければ良い酒など出来るはずもないからです。酒質も流行にとらわれず、当蔵ならではの味を求めてまいります。

◎ 飯沼銘醸のお酒について

「杉並木」の酒銘は、日光杉並木街道に由来し、街道筋には現在も1万3,000本以上が成長を続けており、総延長35kmにも及ぶ並木が残されています。その仕込水は男体山を水源とする大谷川の伏流水を使用し、そこで醸されるお酒は、新潟杜氏の技と相まって、スッキリしてしかも味わいのある風味を出しております。江戸時代、諸国の大名が東照宮に競って、高価な金品を寄進するなかで松平正綱は寛永年間から20余年を費やし、約10万本の植樹を行ったのが「杉並木」の謂れです。



杉並木 純米吟醸 生酒
720ml 1,650円



姿 純米大吟醸 無濾過生原酒
1800ml 4,840円



#ふら呑み特典
#ふら呑みセットを持参の方に、飯沼銘醸の日本酒をおちょこ1杯サービス。
※1歳以上ご購入のお客様に限り。※お1人様1杯のサービスとなります。
※日本酒の銘柄はご指定いただけません。

Michinoeki Nishikata - Omiyagedokoro Sakura
道の駅にしかた「おみやげ処さくら」
(交流物産館)

■ 月~金曜 10:00~17:00
土日祝日 9:00~18:00
定休日:第3火曜日・年末年始
栃木県栃木市西方町元369-1
(東武日光線「東武金崎駅」から徒歩約10分)
☎ 0282-92-0990

道の駅にしかた「おみやげ処さくら」は、飯沼銘醸の日本酒をはじめ、地元西方の特産品のせんべいなど多数の商品を取りそろえています。道の駅にしかたのマスコットキャラクター「キララ」が目印です。道の駅にしかたは、3つの施設があり、地域食材を活用した「農村レストラン」では、特産品の「いちご」のジェラートも楽しめます。近隣地域から集めた新鮮なお野菜やお米、いちご、旬の食材を使ったさまざまな加工品、惣菜、お弁当なども取りそろえた「農産物直売所」でも、栃木の名産品を幅広い品ぞろえで、この地域の魅力を知ることができます。



小川町エリア MAP

- 1** 松岡醸造
埼玉県比企郡小川町下古寺7-2
☎ 0493-72-1234
- 1** レストラン「松風庵」
埼玉県比企郡小川町下古寺3-1
(帝松 松岡醸造庭園内)
☎ 0493-74-1234
- 2** 晴雲酒造
埼玉県比企郡小川町大塚178-2
☎ 0493-72-0055
- 2** おがわ温泉 花和楽の湯
埼玉県比企郡小川町角山26-2
☎ 0493-73-2683





松岡醸造 Matsuoka jozo

📍 9:00~17:30(定休日:無し)

埼玉県比企郡小川町下古寺7-2(東武東上線「小川町駅」より徒歩約25分)

☎ 0493-72-1234 🏠 酒蔵見学:有り(要予約) 🏪 売店:有り

埼玉県で業界トップクラスの特異な硬水を全量無加工で使用し仕込む帝松。元々は新潟、越後頸城郡柿崎で造りにかかわる家柄に生まれた初代・松岡祐右門。1851年(江戸時代:嘉永四年)に水・米・消費・物流など、造りに適した環境である埼玉県小川町にて創業。現在に至る。現在若手の働き手が増え、平均年齢38歳。造りに携わり40年となる、南部杜氏の資格も持った松岡則夫(社長弟)の元、次世代の造り手を育成中。いつの時代も愛されるようなお酒を文化ごと広めていけるようにしたいと考えている。

#ふら呑み
特典

#ふら呑みセットを持参で、商品をご購入いただいた方に、御しゅ印帳に貼り付けて使えるラベルの進呈と酒類5%OFF! ※他割引と併用不可



帝松 備前雄町 38%精米純米大吟醸
『鳳翔』720ml 3,850円

本醸造 夏季限定 無濾過 生貯蔵
『帝松 初ほしり』720ml 1,320円

◎ 松岡醸造のお酒について

地下130Mより汲み上げる、日本酒において硬度トップクラスの特異な「石灰岩系」の硬水を使用。鉄分がほとんどなく、カルシウム分の多いこの水は無加工で使うことができる。同じく硬水の灘の酒は男酒といわれ、反対に軟水系の伏見の酒は女酒といわれる。弊社は灘以上に硬水だが、コンピュータ管理で発酵温度をコントロールし、さらに鉄分を含まず柔らかさがあるため、男酒と女酒の中間、現代でいうところのジェンダーレスなお酒が出来上がる。現在7代目が酒質コントロールをしており、辛口ながら香りとコクもある「帝松 虎ノ巻」シリーズや、日本酒では世界で唯一のブリムール酵母を使用した「帝松 麩と響れ」など、独創的な酒質を醸している。



Restaurant Syofuan

レストラン「松風庵」

🍴 平日 11:00~15:00(L.O.14:30)、
土日祝日 11:00~17:00
(L.O.ランチ 14:30、デザート・ドリンク 16:00)

定休日:木曜日

埼玉県比企郡小川町下古寺3-1(帝松 松岡醸造庭園内)
(東武東上線「小川町駅」より徒歩約25分)

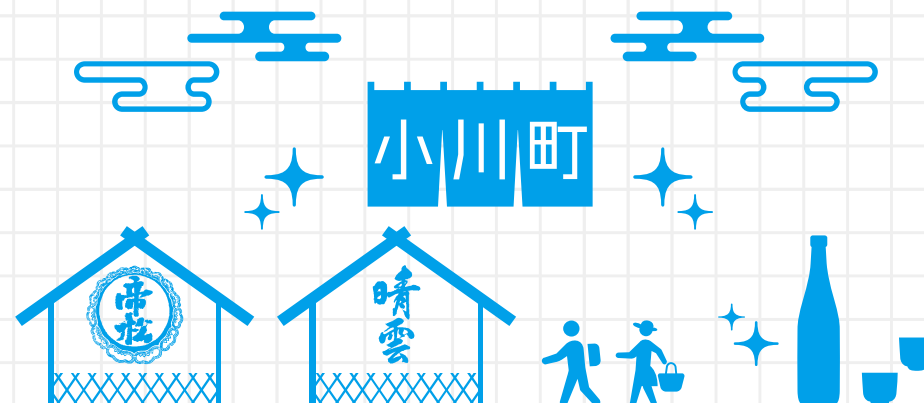
☎ 0493-74-1234



#ふら呑み
特典

#ふら呑みセットを持参の方に、松岡醸造の日本酒をおちょ一杯サービス
※1品以上ご注文のお客様に限ります。※お1人様1杯のサービスとなります。
※日本酒の銘柄はご指定いただけません。

自然豊かで良質な水に恵まれる埼玉県小川町。この地で松岡醸造は、160年受け継いできた伝統の造り方をしています。伝統の日本酒を現代にもフィットする形で提供する酒蔵レストラン、それが松風庵です。蔵見学と合わせて、日本酒の奥深さを体験できます。埼玉県産の食材をふんだんに使用した「利き酒セット」が看板メニュー。月替わり3種の利き酒を味わいながら、こだわりの昼膳が楽しめます。「むさし麦豚のしゃぶしゃぶ」には、帝松の仕込水を使った出汁と大吟醸のあわせ出汁を使用しています。タレも、帝松の塩麹と酒粕をアレンジ。野菜や米も埼玉ブランドにこだわっています。(要予約)





晴雲酒造 Seiyun shuzo

9:00~17:00(定休日:土日祝日)※売店は年中無休
 埼玉県比企郡小川町大塚178-2(東武東上線「小川町駅」より徒歩約10分)
 ☎ 0493-72-0055 📍 酒蔵見学:有り(要予約) 🏪 売店:有り

小川町の地下水は周囲の自然豊かな山々から豊富に供給され、その水質の良さは灘の宮水にも匹敵するとも言われており、小川和紙を育んだ盆地特有の冬の冷え込みは吟醸造りに適していることから関東有数の銘醸地、「関東灘」ともよばれています。30年前より地元の無農薬米を自社精米し、酒造りを行っています。1902年の創業以来、小川町の地酒蔵として地域の方々に愛していただけるお酒を念頭に品質にこだわった酒造りを行っています。



吟醸 晴雲
720ml 1,320円



純米 おがわの自然酒
720ml 2,200円

◎ 晴雲酒造のお酒について

酒造りの原料として欠かすことが出来ないものが「米」と「水」です。主原料となり味わいとアルコールの元となる米、微生物に力を与えその蔵の酒質に大きく関わる水、そしてそれらを上質な酒へと導く気候風土がその蔵ならではの酒を生み出します。晴雲酒造の原料米は主に地元埼玉県産米を優先して買付を行っています。また、求める味わいに応じ「山田錦」や「美山錦」、「五百萬石」などの県外の酒造好適米も厳選して調達しています。小川町の水は「灘の宮水」にも匹敵すると言われるほどミネラルが多く含み、酵母の発酵が力強くなるためキレの良い辛口のお酒に仕上がります。厳選した米と自然の恵みの水、そして杜氏が愛情をそそぎ、晴雲酒造の酒は冬の冷え込みが厳しい小川盆地で醸されます。



#ふら呑み特典
 #ふら呑みセットを持参で、商品をご購入いただいた方に、通常3種類の試飲を6種類に変更!



#ふら呑み特典
 #ふら呑みセットを持参の方に、お食事処「楽膳」で、晴雲酒造の日本酒をおちょこ1杯サービス。
 ※お食事処「楽膳」にて、1品以上ご注文のお客様に限ります。
 ※お1人様1杯のサービスとなります。※日本酒の銘柄はご指定いただけません。

Ogawaonsen kawayanoyu

おがわ温泉 花和楽の湯

🕒 10:00~22:00
 埼玉県比企郡小川町角山26-2
 (東武東上線「小川町駅」より徒歩約10分)
 ☎ 0493-73-2683



和を基調とした総木造りの館内。温泉は日本でも希少なpH10.1の強アルカリ性単純泉で「美肌の湯」として好評。男女一緒に利用できる岩盤浴も人気。
 大浴場を始め露天風呂、寝湯、掛け湯、サウナ、水風呂など多彩なお風呂で、お湯めぐりがお楽しみいただけるほか、サウナタイプの岩盤浴場「瓦黄坊」、お風呂あがりによく利用できるフリースペース「一休」と「はなれ雲」、お食事処「楽膳」、ご家族やご友人とくつろげる「家族風呂」など本格的な温泉を満喫できます。

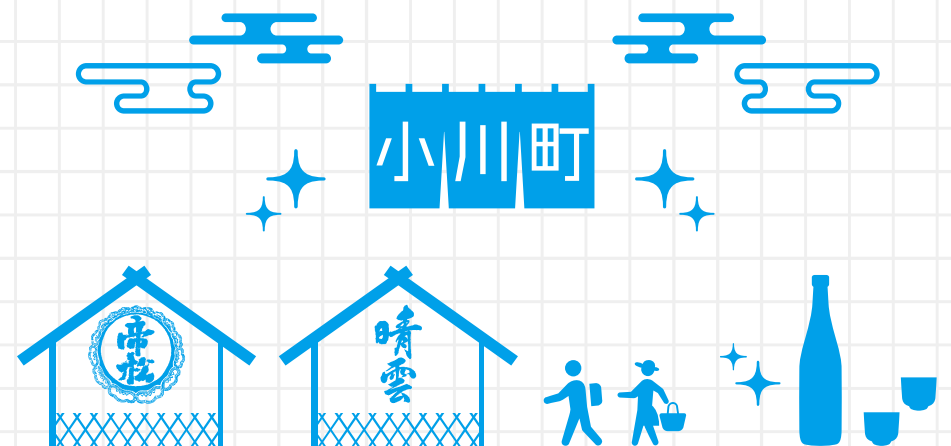
Tobu Department Store Ikebukuro

東武百貨店 池袋店

🕒 10:00~20:00
 東京都豊島区西池袋1-1-25
 (東武東上線「池袋駅」中央改札1・2 西口直結)
 ☎ 0570-086-102(ナビダイヤル)



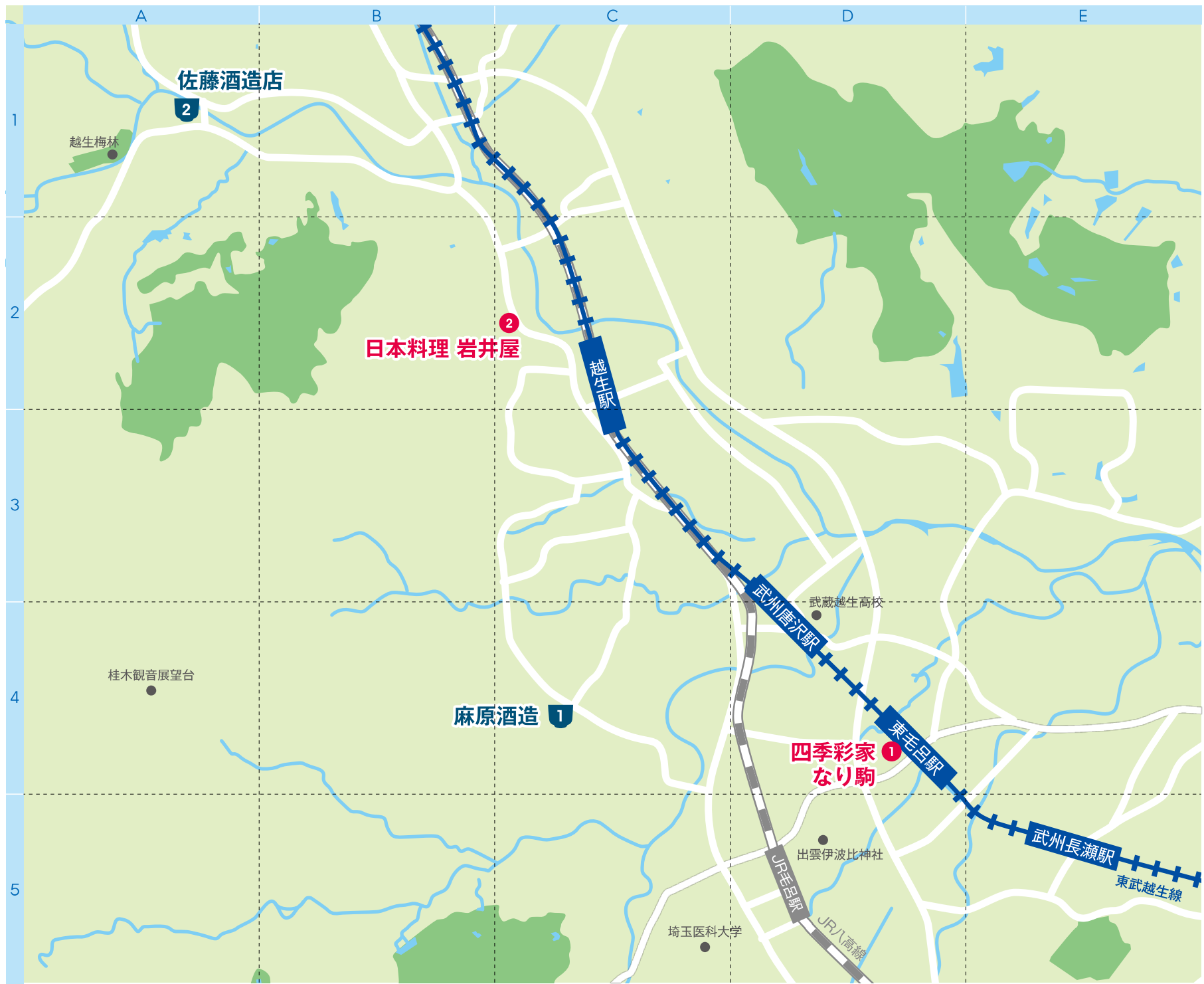
B1F11番地 和洋酒売場では、日本酒・焼酎・洋酒・ビール・ワインと、お酒と相性の良いチーズなどの嗜好品ショップで構成しております。ピギナーや女性にもおすすめ、お酒のある暮らしの楽しみ方をご提案し、蔵元イベントや試飲会では、全国各地の美味しいお酒に出会えます。
 B1F11番地 和洋酒売場にて、晴雲酒造の御しゅ印スポットとプレゼントキャンペーンのチャレンジ賞の引き換えを行っております。





越生エリア MAP

- 1 麻原酒造**
埼玉県入間郡越生町
大字上野2906-1
☎ 049-298-6010
- 1 四季彩家 なり駒**
埼玉県入間郡毛呂山町
若井西2-16-21
☎ 049-294-5176
- 2 佐藤酒造店**
埼玉県入間郡越生町
大字津久根141-1
☎ 049-292-2058
- 2 日本料理 岩井屋**
埼玉県入間郡越生町越生891
☎ 049-292-3012





麻原酒造 Asahara syuzo

10:00~17:00(定休日:年末年始)

埼玉県入間郡越生町大字上野2906-1(東武越生線「東毛呂駅」より徒歩約25分)

☎ 049-298-6010 🏠 酒蔵見学:無し 📦 売店:有り

※御しゅ印設置スポットは、越生ブリュワリーになります。酒蔵は一般の方のご訪問をうけておりませんので、ご注意ください。越生ブリュワリーは、ワインとリキュールの製造工場と麻原酒造のお酒がなんでも揃う直営店舗です。

「近江やに名高き松の一本木、先から先へと開くさざ浪」心を込めて人に喜ばれる酒造りをしていれば、人から人へ「さざ浪」の如く世の中に伝わっていくだろうそんな思いを初代麻原善次郎が詠んだ詩です。この詩をイメージして作られたラベル「琵琶のさざ浪」が日本酒の代表銘柄です。

◎ 麻原酒造のお酒について

現社長麻原健一は五代目。若手社員を中心に雇用し、やる気と「まじめなモノづくり」を徹底。うめ酒や果実を使用したリキュールを他社より早く、企画、商品化し、新しいジャンルの開拓を目指し現在に至ります。近年は清涼飲料の製造も行い、地域の特産物を原料とした委託製造なども積極的に取り組んでいます。まだ純米酒の概念がない時代から、天然醸造酒の形でこだわって酒造りを行っていました。先代の言葉「寝ないで造った酒は、寝ていても売れる」を心に、現在も特定名称を中心に、自社扁平精米にこだわり丁寧な酒造りをしております。



琵琶のさざ浪 純米酒
1800ml: 2,750円
720ml: 1,430円



夏 純米
1800ml: 2,750円
720ml: 1,375円



#ふら呑み特典
#ふら呑みセットを持参の方に、麻原酒造の日本酒をおちょこ一杯サービス。
※1品以上ご注文のお客様に限ります。※お1人様1杯のサービスとなります。※日本酒の銘柄はご指定いただけません。

Shikisaika Narikoma

四季彩家 なり駒

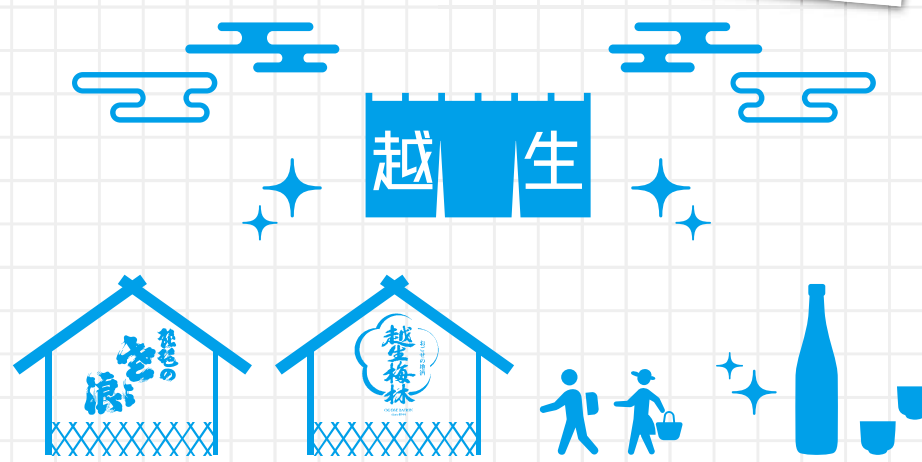
🍴 ランチタイム
月曜~日曜 11:00~15:00
ディナータイム
月曜~土曜 17:00~23:00(L.O. 22:00)
日曜・祝日 17:00~22:00(L.O. 21:00)
定休日:無し

埼玉県入間郡毛呂山町岩井西2-16-21
(東武越生線「東毛呂駅」徒歩約1分)

☎ 049-294-5176



素材のうまさを堪能する串焼きは炭の香りに包まれた自慢の逸品。さらに漁港から直送される新鮮な魚介類と新鮮な食材、全国各地から集めた様々な焼酎と日本酒を楽しめます。「なり駒」の本格日本料理を味わいながらジャズの流れるおしゃれな店内で食と空間の和みでのお食事が楽しめます。





佐藤酒造店 Sato syuzoten

🕒 9:00~17:00(定休日:年中無休)※4月~9月は月曜定休日(祝日は除く)
 埼玉県入間郡越生町大字津久根141-1(東武越生線「越生駅」より徒歩約30分)
 ☎ 049-292-2058 🏠 酒蔵見学:有り(要予約) 🏪 売店:有り

酒蔵が位置している越生町は、関東三大梅林の一つである「越生梅林」、日本観光百選である「黒山三滝」など自然豊かである。越辺川の清流が流れ、その清麗な伏流水を使用し、手造り小仕込みにより「ふくらみがあり、後味の軽い酒」をモットーに、喜怒哀楽の場面にそっと寄り添える優しい日本酒を愛情込めて丁寧に醸しております。

◎ 佐藤酒造店のお酒について

佐藤酒造店では「米本来の味と香りを十分に引き出すために小箱麴法で醸す。」「低温長期醗で香りとおみを閉じ込め、味に幅と奥行きがあり、のど越しの良い酒を醸す。」「人の手と目の行き届く量(千五百キロ仕込み)で丁寧に手造りで日本酒を醸す。」という3つのこだわりを持った酒造りをしております。



越生梅林 純米大吟醸
1,800ml: 4,840円
720ml: 2,420円



【夏期限定】
越生梅林 純米生貯蔵酒
720ml: 1,430円



#ふら呑み特典
#ふら呑みセットを持参の方に、佐藤酒造店の日本酒ラベルをプレゼント。



Nihonryori Iwaiya

日本料理 岩井屋

🍴 ランチタイム 11:30~15:00
 ディナータイム 17:00~21:00(L.O. 20:30)
 定休日:水曜日(祝日の場合は翌日)

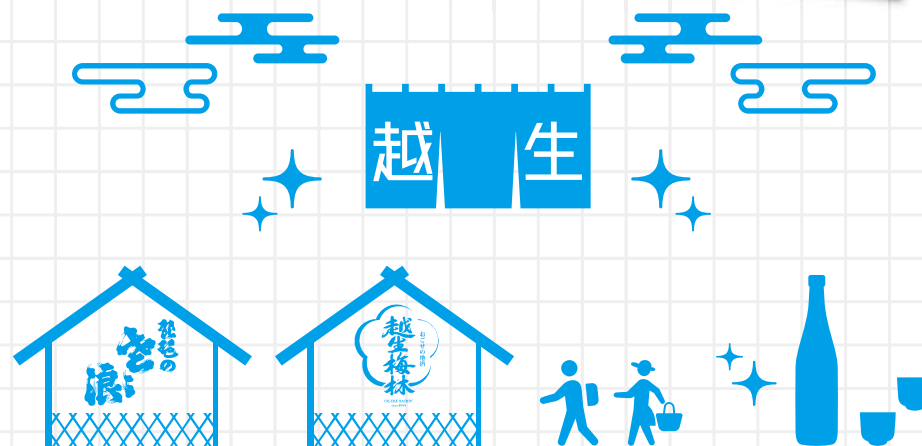
埼玉県入間郡越生町越生891
 (東武越生線「越生駅」より徒歩約7分)

☎ 049-292-3012



越生名物「味噌カツ丼」が味わえる地元の方にも愛される名店です。関東三大梅林のある越生名物の梅と青じそをサンドした梅味噌カツ丼も味わえます。海鮮の丼、天ぷら、うな重など、豊富なメニューが楽しめる日本料理店です。

#ふら呑み特典
#ふら呑みセットを持参の方に、佐藤酒造店の日本酒をおちょ一杯サービス
※1品以上ご注文のお客様に限ります。※お1人様1杯のサービスとなります。※日本酒の銘柄はご指定いただけません。



川越エリア MAP

1 小江戸鏡山酒造
 埼玉県川越市仲町10-13
 ☎ 049-224-7780

1 小江戸 蔵里
 (おみやげ処明治蔵 鏡山)
 埼玉県川越市新富町1-10-1
 ☎ 049-228-1782





小江戸鏡山酒造 Koedo Kagamiyama syuzo

9:00~18:00(定休日:年中無休)
 埼玉県川越市仲町10-13(東武東上線「川越駅」より徒歩約15分)
 ☎ 049-224-7780 🏠 酒蔵見学:無し 🍷 売店:有り

1875年創業。伝統的な酒造りを行い皆様に支えられてきましたが、後継者の不足から2000年をもって長い歴史の幕を閉じました。「蔵の街」に「酒蔵」が無くなってしまいました。復活を望む市民の声は大きく、2007年に若者が中心となり小江戸鏡山酒造として復活させ、川越唯一の酒蔵が再興しました。少量仕込みだけが作れる品質にこだわり、味や香りの質を高めるため、純米酒も高級大吟醸と同等の仕込み量で醸しています。



さけ 武蔵大吟醸
720ml 2,750円

ワイン 酵母仕込み純米
720ml 3,300円

◎ 小江戸鏡山酒造のお酒について

全ての商品に渡り最高級大吟醸と同等の手間とこだわりと情熱で醸されており。通年酒は飲み飽きしない爽やかなキレのある味わいで季節や料理を選ばずに冷酒や燗酒にしても楽しめます。季節限定酒は販売時期に合わせて味の濃淡や香の特徴などが異なり四季に調和する個性豊かな酒です。

鏡山では機械を使わず、酒袋といわれる布製の袋に醪(もろみ)を入れて槽(ふね)といわれる容器に積み重ねて搾る「槽搾り」、若しくは酒袋を吊り上げてボタボタと雫になった酒を集める「袋吊り搾り」により上槽をしております。過剰な圧力が加わらない為、酒も美味しくなります。



#ふら呑み特典
#ふら呑みセットを持参で、500円以上の商品をご購入いただいた方に、御しゅ印帳に貼り付けて使えるラベルを進呈いたします。



Koedo Kurari

小江戸 蔵里 (おみやげ処明治蔵 鏡山)

🕒 10:00~18:00
 定休日:年中無休
 埼玉県川越市新富町1-10-1
 (東武東上線「川越駅」より徒歩約15分)
 ☎ 049-228-1782



#ふら呑み特典
#ふら呑みセットを持参の方に、小江戸鏡山酒造の日本酒をおちよこ1杯サービス。
 ※500円以上の商品をご購入いただいた方に限りです。
 ※お1人様1杯のサービスとなります。※日本酒の銘柄はご指定いただけません。

小江戸蔵里は、この場所で明治8年(1875年)に創業した旧鏡山酒造の建築物を、当時の面影を残しつつ改修した施設です。市民と観光客との交流、地域の活性化を図るとともに、川越市の物産等を楽しんでいただく新しい名所として平成22年10月に誕生しました。施設は明治・大正・昭和の時代に建てられた酒蔵を改装し、国の登録有形文化財に指定された、おみやげ処(明治蔵)、まかない処(大正蔵)、ききざけ処(昭和蔵)の3つの蔵と、つどい処(展示蔵)があります。御しゅ印スポットは、おみやげ処(明治蔵)の小江戸鏡山です。

