

酒

佐久は
13蔵がある!

佐久13蔵の特徴はなんといってもこんな近くにありながらそれぞれの個性が豊かに表現されているという事。
この小さいエリアにこの数の酒蔵が存在する事は全国でも類を見ないそうです。
また水源も、浅間山系伏流水、八ヶ岳系伏流水、蓼科山系伏流水、千曲川系伏流水と多く、さらに同じ水系の中でもそれぞれ差異があり、仕込み水による味わいの違いに面白さを感じます。
何より一番魅力を感じるののは造り手さんたちの人柄。
一番寒さが厳しい時期に蔵にこもって冷たい水を扱いながら仕込む日本酒...
真面目で几帳面でゆめり込む人たちだからこそ良いものに仕上がるのだろう、と酒蔵の方々の素敵なお顔を思い浮かべながら、ありがたく今日の一杯をいただくのであります。

大澤酒造

武重本家酒造

大澤酒造

白磁の古伊万里に入った三百年以上のお酒が、蔵の中から発見された。ご兄弟で蔵を受け継ぎ、田植えから関わる実直な酒造りを行っている。蓼科山伏流水で仕込む透明感のある美しいお酒。

おすすめ
勢起(せき)
純米吟醸 金紋錦

ご曾祖母さまのお名前を冠したお酒で、酒米金紋錦で仕込み、一年以上熟成させてから出荷され、きれいな中にほどよくまるみを帯びた酸が心地よく、まさに逸品。

武重本家酒造

とことん地元で愛されている酒蔵、伝統を守りながらも、より飲みやすい工夫を重ねたりと、まさに王道の「地酒」。

おすすめ
十二六(どぶろく)ライト
どぶろくなのにアルコール4%に仕上げてあるため、驚くほど飲みやすく、甘めの和のヨーグルト。夏にロックで最高です。

マンズワイン小諸ワイナリー

小諸

大塚酒造



大塚酒造

小諸にある唯一の酒蔵。若く小柄でかわいらしい蔵のご息女、きよみさんが杜氏をしている。そんな彼女が醸すお酒は浅間山の伏流水で仕込み、力強く飲みごたえのある味わい。

おすすめ
浅間嶽にこり酒
小諸義塾教師だった藤村が「にこりざけにこれのみて草枕しはなぐさむ」とうたったのは、このお酒を飲みながら。

古屋酒造店

古屋酒造店

ここのお酒は飲んでも飲んでも飲み飽きしない、究極の食中酒。まさに「少人数で丁寧に醸す端正なお酒。」特別にいただいたしぼりたての大吟醸は、美味しすぎてなんといえよいか。。。

おすすめ
和和 純米吟醸 美山錦
とにかくキリッとしていて味のバランスが良く、気づかないうちにたくさん飲んでしまう。

気候風土が
ワインにぴったり!

ワイン

ワイン造りに最適と近年注目を浴びる長野県の東部に位置するマンズワイン小諸ワイナリー。栽培から瓶詰めまで、マンズワインの技術を結集した「ソラリス」等の高級ワインを生産しており見学も可能。



千曲錦酒造

軽井沢ブルワリー

ヤッホーブルーイング



浅間山のミネラルたっぷりの水はビール造りに最適! 日本を代表するクラフトビールも実は佐久で造られていたりするんです。



千曲錦酒造

深さの違う二種類の井戸を使い分け、何種類もの日本酒を愛情込めて造ってゆく。一つの蔵からこれだけ多種多様なお酒が造れることが、日本酒にのめり込んだ杜氏のなせる技。

おすすめ
帰山 参番
純米吟醸 生酒

さわやかな酸味と甘みを感じた後に、米の旨味がひろがるお酒。重田杜氏の酒造りへの情熱を感じながら飲むのが、好き。

さき酒 日本一の由井志織さんについて
佐久の日本酒について解説してもらいました!



由井志織さん
佐久穂町在住、平成25年「第33回全国き酒選手権大会」に長野県代表として出場され、個人・団体の部で優勝を収められる。その後、平成26年3月「信州の酒PR大使」に任命され、「長野の酒メッセ」など数々のイベントで活躍されている。

土屋酒造店

甘み、酸味のバランスの取り方が完璧で、一口で造りの丁寧さが伝わってくる。また田んぼにもこだわり、「茜さす」のお米は全て地元で無農薬の契約栽培をしている。

おすすめ
茜さす スパークリング ドライ

炭酸を入れ、すっきりと仕上げたお酒。ドライながら甘みもしっかりあり、パッケージも素敵で食前にはまずこれをいきたい。

橘倉酒造

お米の香りがふわりと香る、しっかした日本酒らしい日本酒が得意な蔵。故 高倉健さんはこの甘酒のファンだったそう。

おすすめ
無尽蔵 夏吟醸

2016年5月に行われた伊勢志摩サミットの各国政府関係者へのお土産にも採用されたお酒。

佐久の花酒造

佐久で一番華やかで美味しいお酒を醸す蔵。小さな蔵で、造るお酒はとても美しく繊細で、「佐久の花 spec D」は私が日本酒にハマるきっかけとなったお酒。

おすすめ
裏佐久乃花 本醸造直汲み
直汲みならではの、舌にちりちりとくる刺激が魅力的。本醸造ながら、吟醸並みのクオリティー。

芙蓉酒造

理事長であるお父様からのご子息に対する眼差しがあたたかく、愛情がひしひしと伝わってくる蔵。お酢(SURARA)や焼酎にも力を入れている。

おすすめ
よよいの酔い 純米原酒

依田昂憲さん魂心の一本、世の中を良い感じに酔わせたい、と想いを込めた。飯米を使用し、米の旨みたっぷり。

黒澤酒造

江戸時代から続く日本酒の造り方「生酛造り」(自然に降ってくる乳酸菌を使う)に力を入れている。通常のお酒の倍ほどの時間をかけながら醸すお酒は太くどしりとしたふくよかな味わい。

おすすめ
黒澤 9630 80 生酛

低精白の生酛造りは濃厚で芳醇な仕上がり。日本人が昔から親しんできた味わいに一番近いと感じるお酒。

ル・ポミエ

佐久

北中込



土屋酒造店

ピーターズ

喫茶 明正堂

伴野酒造

橘倉酒造

佐久の花酒造

黒澤酒造

エメ

ハニーココ

市役所 (佐久市観光協会)

芙蓉酒造

白田

佐久穂
八千穂

歩いて!
満腹コース

JR小海線
滑津駅着

約6分

成知公園で休憩後
旧中込学校を見学

約5分

土屋酒造店を見学

約10分

喫茶明正堂の
ナポリタンで腹ごしらえ

約1分

木内酒造の中込支店
お酒を試飲

約1分

JR小海線 中込駅から
佐久平駅へ...

木内醸造

飲んだ瞬間コクを感じる、旨口のお酒の代表といえここ。その中で、佐久の水点下10度を下回る気候をいかしたお酒があります。

おすすめ

凍米(いてまい) 初鶯 純米酒

外気で凍らせた蒸米を仕込みに使いすっきりとした味わいに仕上げる、極寒の地佐久ならではの「凍米造り」。全国でも、この造り方が出来るのは木内さんのみ!

木内醸造

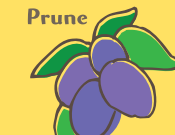
佐久白田IC

千曲川
最上流の蔵
標高800m!

スイーツ

日本三大
ケーキのまち!

神戸、自由が丘と並び「日本三大ケーキのまち」と呼ばれる佐久市。その秘密は、日照時間が長く寒暖の差がある気候で育った上質な果物と、豊かな佐久の自然に育まれた牛乳や卵などの素材にあります。そして、遊び心いっぱいのケーキ職人たちの腕。「ケーキのまち」のケーキ屋さん巡りをぜひお楽しみください!



車で!
おいおいコース

佐久白田IC着

約5分
橘倉酒造で蔵見学
資料館で歴史も味わう

約5分
ぴんころ地蔵&佐久鯉料理
で健康長寿!

約1分
伴野酒造で
ホーミッシュを購入!

約5分
ピーターズで甘いものを...

約15分
軽井沢ブルワリーで工場見学!
お土産も買っちゃおう?

約5分
佐久インターから帰宅



「お酒」や「スイーツ」
の楽しみ方を
教えちゃおう!

佐久市観光協会
Facebook 専用ページにて
みんなの楽しみ方公開中!

facebook

