

GOURMET MAP SAKU

お酒とスイーツを巡る

さくっとグルメマップ



世界級リゾートへ、ようこそ。山の信州
信州デザインエッセンスキャンペーン
2017.7.1-9.30

日本酒&ビール&ワイン

<p>大塚酒造株式会社</p> <p>長野県小諸市大手2-1-24 ☎0267-22-0002 ■8時30分~17時 ■日曜・祝日定休 ■蔵見学：不可</p>	<p>千曲錦酒造株式会社</p> <p>長野県佐久市長土呂1110 ☎0267-67-3731 ■平日9時~16時 ■土曜・日曜・祝日10時~15時 ■年末年始休 ■蔵見学：○(事前予約) ■試飲：○</p>	<p>合名会社 戸塚酒造店</p> <p>長野県佐久市岩村田752 ☎0267-67-2105 ■8時~17時 ■日曜・祝日定休(土曜不定休) ■蔵見学：不可</p>	<p>株式会社 古屋酒造店</p> <p>長野県佐久市塚原411 ☎0267-67-2153 ■8時~18時 ■日曜・祝日定休(土曜不定休) ■蔵見学：不可</p>
<p>武重本家酒造株式会社</p> <p>長野県佐久市茂田井2179 ☎0267-53-3025 ■8時~17時 ■土曜・日曜・祝日定休 ■蔵見学：不可</p>	<p>大澤酒造株式会社</p> <p>長野県佐久市茂田井2206 ☎0267-53-3100 ■9時~16時 ■年末年始休 ■蔵見学：不可 ■試飲：○</p>	<p>株式会社 土屋酒造</p> <p>長野県佐久市中込1914-2 ☎0267-62-0113 ■平日8時~18時 ■土曜10時~12時・13時~17時 ■日曜・祝日定休 ■蔵見学：一部○(事前予約) ■試飲：○</p>	<p>芙蓉酒造株式会社</p> <p>長野県佐久市平賀5371-1 ☎0267-62-0340 ■8時20分~17時20分 ■土曜・日曜・祝日定休 ■蔵見学：○(事前予約) ■試飲：○</p>
<p>伴野酒造株式会社</p> <p>長野県佐久市野沢123 ☎0267-62-0021 ■平日9時~18時30分 ■土曜10時~17時 ■日曜・祝日定休 ■蔵見学：不可</p>	<p>木内醸造株式会社</p> <p>長野県佐久市大沢985 ☎0267-62-0005 ■8時~17時 ■日曜・祝日定休 ■蔵見学：不可 (中込支店)長野県佐久市中込1-17-12</p>	<p>橘倉酒造株式会社</p> <p>長野県佐久市白田653-2 ☎0267-82-2006 ■9時~17時 ■年末年始休 ■蔵見学：○(事前予約) ■試飲：○</p>	<p>佐久の花酒造株式会社</p> <p>長野県佐久市下越620 ☎0267-82-2107 ■9時~17時 ■不定休 ■蔵見学：不可 ■試飲：○</p>
<p>黒澤酒造株式会社</p> <p>長野県南佐久郡佐久穂町穂積1400 ☎0267-88-2002 ■9時~17時 ■年末年始休 ■蔵見学：不可</p>	<p>軽井沢ブルワリー株式会社</p> <p>長野県佐久市長土呂64-3 ☎0267-66-3311 ■9時~17時 ■無休(臨時休業あり) ■工場見学：○(事前予約) ■試飲：○</p>	<p>株式会社 ヤッホーブルーイング</p> <p>長野県佐久市小田井1119-1 ☎0267-66-1211 ■9時~17時 ■土曜・日曜・年末年始休 ■工場見学：○(事前予約) ■試飲：○</p>	<p>マンズワイン 小諸ワイナリー</p> <p>長野県小諸市諸375 ☎0267-22-6341 ■9時~17時 ■年末年始・冬期休 ■ワイナリー見学：○(事前予約) ■試飲：○</p>

佐久スイーツ

<p>佐久平道遥菓 和泉屋菓子店</p> <p>長野県佐久市岩村田749 ☎0267-68-5000 ■9時~19時 ■無休</p> <p>おすすめ まるごとメロン 夏限定旬のメロンを贅沢に味わったケーキにしました</p>	<p>お菓子工房 Le Pommier (ル・ポミエ)</p> <p>長野県佐久市岩村田1356-3 ☎0267-67-0797 ■9時30分~19時30分 ■火曜・第3月曜定休 ■店内での飲食：○</p> <p>おすすめ フロマージュブランボワーズ 2種類のクリームチーズと、自家栽培苺の酸味</p>	<p>Aimer (エム)</p> <p>長野県佐久市中込3458-1 ☎0267-88-6548 ■9時~19時 ■木曜定休 ■火曜定休(夏期は水・木曜定休) ■店内での飲食：○</p> <p>おすすめ パッションオレンジ 喫茶サロンもご利用ください</p>	<p>パティスリー ハニー・ココ</p> <p>長野県佐久市中込3013-1 丸山ビル1F北 ☎0267-64-8253 ■9時30分~19時 ■火曜定休 ■店内での飲食：○</p> <p>おすすめ サンフォニ クリーミーなパバロアとフランボワーズ</p>	<p>おうちでケーキ Chou Chou (シュシュ)</p> <p>長野県佐久市中込486-9日下部ビル1F ☎0267-77-7955 ■10時~19時 ■日・月曜定休</p> <p>おすすめ YŪKI 夏限定のメニューを取り揃えてお待ちしております</p>	<p>ケーキブティック Peters (ピーターズ)</p> <p>長野県佐久市中込1-14-8 ☎0267-62-8646 ■9時30分~19時30分 ■火曜定休 ■店内での飲食：○</p> <p>おすすめ フェアリー 赤いフルーツのコンポートをチョコとムースで包みました</p>	<p>喫茶 明正堂</p> <p>長野県佐久市中込1-18-16 ☎0267-63-0588 ■9時~22時 ■第3水曜定休 ■店内での飲食：○</p> <p>おすすめ レアチーズ クラシックの音楽を聴きながら憩いのひとときを</p>
---	---	--	--	---	---	---

お問い合わせ

佐久市観光協会

長野県佐久市中込 3056 (佐久市役所観光交流推進課内) ☎0267-62-3285

公式 HP <http://www.sakukankou.jp/>
公式 Facebook <https://www.facebook.com/sakukankou/> 公式Facebookページ

佐久市 観光 検索



酒

佐久は
13蔵がある!

佐久13蔵の特徴はなんと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はいざ醸造する人柄。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...真面目で几帳面でのめり込む人だからこそ良いものに仕上がるのだから、と酒蔵の方々の素敵なお顔を思い浮かべながら、ありがたく今日一杯をいただくのであります。

大澤酒造

武重本家酒造

車で!
おいおいコース

- 佐久南インター着
- 約20分 橋倉酒造で蔵見学 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 伴野酒造でホームミッシェルを購入!
- 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

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(じぶろく)ライト
どぶろくなのにアルコール4%に仕上げているため、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のみ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 浅間嶽にがり酒

小諸義塾教師だった藤村が「にがり酒にこれのみで草枕しなくさむ」とうたったのは、このお酒を飲みながら。

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。



古屋酒造店

古屋酒造店

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。



歩いて! 満腹コース

- JR小海線 滑津駅着
- 約5分 シュシュでお菓子をget
- 約1分 成公公園で休憩後 旧中込学校を見学
- 約5分 土屋酒造を見学
- 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で お酒を試飲
- 約1分 JR小海線 中込駅から 佐久平駅へ...

佐久

北中込

滑津

中込

白田

八千穂

黒澤酒造

佐久の花酒造

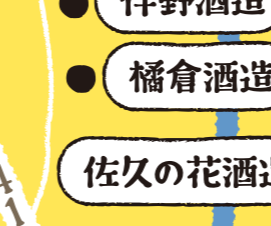
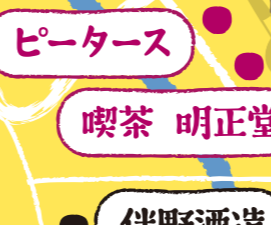
橘倉酒造

伴野酒造

芙蓉酒造

美蓉酒造

黒澤酒造

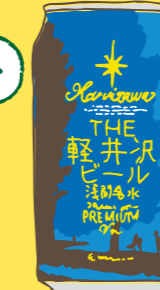


千曲川 最上流の蔵 標高800m!

Yatugatake

Parabolic antenna

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。



Asamayama

軽井沢ブルワリー

和泉屋菓子店

戸塚酒造店

日本一 小さな酒蔵



戸塚酒造店

冷やでも燗でもイける酒といえよここ! 飲み口がさらりとしていて、決して派手さはなくとも「やっぱり寒竹だねえ。」とうなる人、多数。

おすすめ 寒竹 手造り吟醸

香りがおだやかなので、吟醸だけど温度変化も楽しめる。一度熱燗にしたものがすこしぬるくなったところも、またよし。

市役所 (佐久市観光協会)

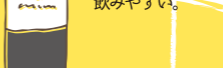
ハニー・ココ



伴野酒造

香りを抑え、軽快なお酒の辛口はさらさらとしていて、すいすい飲めてしまう。常に挑戦の心を忘れず、杜氏のチャレンジ精神を感じるラインナップが出揃うのがとても楽しみ。

おすすめ ポー ミッシェル
ピートルズの名曲を聴かせながら育てたお酒。アルコール9%で甘み酸味が効いていて飲みやすい。



芙蓉酒造



美蓉酒造

社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。



ビール

日本を代表する
クラフトビールも!

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

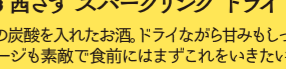


由井志織さん
佐久穂町在住、平成25年「第33回全国さき酒選手権大会」に長野県代表として出場され、個人・団体の部で優勝を収められる。その後、平成26年3月「信州の酒PR大使」に任命され、「長野の酒メッセ」など数々のイベントで活躍されている。

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、代表銘柄「茜さす」のお米は地元で無農薬の契約栽培をしている。

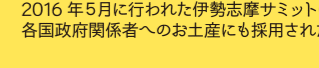
おすすめ 茜さす スパークリング ドライ
今期初挑戦の炭酸を入れたお酒。ドライながら甘みもしっかりあり、パッケージも素敵で食前にはまずこれをいきたい。



橘倉酒造

お米の香りがふわりと香る、しっかり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。

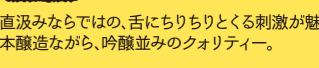
おすすめ 無尽蔵 夏吟醸
2016年5月に行われた伊勢志摩サミットの各国政府関係者へのお土産にも採用されたお酒。



佐久の花酒造

佐久で一歩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。



「お酒」や「スイーツ」
の楽しみ方を
教えちゃおう!

facebook

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!



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!



Yatugatake



Parabolic antenna



Prune