造り手が語る、こだわりのお酒

～お酒の個性を決める素材 水 技～

日本酒

■杜氏のこだわり、ここにあり

～酒造りへのこだわりは…

「お客様に感動を与え、喜んでいただける酒造りに日々勤んでいます。」

「酒造りに適した鳥取で、一貫して辛口の酒造りを行ってきました。今では、これが正解だったと思います。」

～これからの酒造りに向けて…

「地方の酒蔵が生き残るには、個性がないとだめですね。鳥取の酒蔵が数多く残っているのも、それぞれに個性ある酒造りに取り組んでいるからではないでしょうか。」

「これまでは、県外のお客様を中心に評価をいただいていましたが、やはり、県内のお客様にも地元の食材と酒との美味しさを味わっていただきたいですね。」

《語り手》杜氏　坂本　俊さん

「現代の名工」（厚生労働大臣表彰）

「現代の名工」として表彰され、今も鳥取県で酒造りをされているのは、坂本杜氏の他に曽田宏さんがいらっしゃいます。

地ビール

～造り手としてのこだわりは…

「造り手としては、酵母をいかに正常な状態で発酵させるかに神経を使っています。」

「ビールには見えない顔があって、その一つ一つが違いますから、均一の製品造りには経験と技が必要です。」

《語り手》岩田　秀樹さん

鳥取県の地ビールは、恵まれた環境と造り手の情熱により、お客様に満足して味わっていただけるビールです。

■鳥取の名水と匠の技で仕込む

国立公園大山の麓、標高300m付近に地ビール工場があります。ここでは、長い年月を経た伏流水が豊かに湧き上がっています。

ワイン

～ワイン造りへのこだわりは…

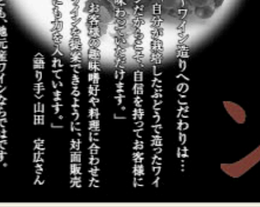
「日本酒造りにしたがうようで造ったワインだからこそ、自信を持ってお客様に味わっていただけます。」

「お食事の調味味噌好や料理に合わせたワインを提案できるように、対面販売にも力を入れています。」

《語り手》山田　定広さん

■素材へのこだわり、100%鳥取県産

北条町にあるワイン醸造所では、県中部に広がる北条砂丘で育った新鮮なぶどうで醸したワインを1944年から造り続けています。



飲み手の近くに造り手がいるということも、地元産ワインならではです。日本産のワインを飲む機会は少ないと思いますが鳥取の自然の恵みを味わえる県外にもファンが多いワインを味わってください。

焼酎

～砂丘長いもで造った焼酎の特徴は…

「不思議な甘みとかすかな苦みが特徴です。」

～砂丘長いもで造った焼酎への思いは…

「地元の特産品を使っているという点でも大切にしたいですし、県外のお客様から、『お土産でもらったが、おいしかったので注文したい。』という声を結構いただきます。」

《語り手》梅津　雅典さん

～砂丘長いもで造った焼酎を造ろうと思われたきっかけは…

「北栄町では、昔から『砂丘長いも』が特産品でした。この『砂丘長いも』を使って新しい町の特産品を造ったら？という地域の方々の声から生まれました。」

～砂丘長いもで造った焼酎の特徴は…

「砂丘長いもの特産品を活かした酒造り

自然豊かな鳥取県には、二十世紀梨や松葉がにをはじめとした特産品が多くあります。その中の「北栄砂丘で収穫される「砂丘長いも」で焼酎を仕込んでいる酒蔵が北栄町にあります。

とっとりの酒蔵まっぷ

西部の日本酒

⑲ トップ水雷（株）稲田本店
米子市夜見町325-16
℡0859-29-1108 F0859-29-1112
Hhttp://www.inata.co.jp
酒蔵資料館を併設するなどして、消費者と酒蔵との交流に力を注いでいます。

⑳ 千代むすび千代むすび酒造（株）
境港市大正町131
℡0859-42-3191 F0859-42-3515
Hhttp://www.chiyomusubi.co.jp/
弓ヶ浜半島の漁師町境港。消費・品質向上のためには、いかなる労力・努力も惜しみません。

⑰ 久米桜久米桜酒造（有）
西伯郡伯耆町丸山1740-50
℡0859-68-6555 F0859-68-6556
大山麓酒造は豊富な天然水、地元産酒米と恵まれた環境の中で地酒造りにこだわり続けます。

⑱ 秀峰岩泉（有）大谷酒造本店
日野郡江府町江尾1872
℡0859-75-2404 F0859-75-3535
Hhttp://www.syuhou-iwaizumi.jp/
大岩家は元来、江尾宿の庶人でした。米が豊富に集まることから、明治10年に酒蔵を興しました。

地ビール

㉙ 大山Gビール久米桜麦酒（株）
西伯郡伯耆町丸山1740-30
℡0859-39-8033 F0859-39-8034
Hhttp://g-beer.jp/
大山の天然水を使って醸造。おいしいビールの生命である「水」にこだわりました。

焼　酎

㉓ のん気にくらしなさい（株）稲田本店
米子市夜見町325-16
℡0859-29-1108 F0859-29-1112
Hhttp://www.inata.co.jp
15年間熟成させたこの焼酎は、味わい深く、まろやかな風味に仕上がっております。

㉑ 砂丘長いも焼酎梅津酒造（有）
東伯郡北栄町大谷1350
℡0858-37-2008 F0858-37-2023
Hhttp://www.toriton.or.jp/ sake/
特産の「砂丘長いも」を使った珍しい焼酎。不思議な甘味と、かすかな苦味が特徴です。

㉔ 浜の芋太千代むすび酒造（株）
境港市大正町131
℡0859-42-3191 F0859-42-3515
Hhttp://www.chiyomusubi.co.jp/
「鳥取県弓ヶ浜半島産　金時」を原料にしています。日本酒の麹・酵母を使用することで、サツマイモの風味を最大限に引き出しました。

㉒ 夢千代慕情大谷酒造（株）
東伯郡琴浦町浦安368
℡0858-53-0111 F0858-53-0112
Hhttp://takaisami.co.jp
原料に、地元の酒米と水を使い、すっきりとした中にもやわらかな米の旨味を感じる日本酒のような米焼酎です。

ワイン

㉗ 北条ワイン北条ワイン醸造所
東伯郡北栄町松神608
℡0858-36-2015 F0858-36-2014
Hhttp://www.hojyowine.jp/
北条ワインは、北条砂丘で育ったヨーロッパ系のぶどうを使った鳥取県産ワインです。

㉘ 倉吉サクラワインJA鳥取中央
倉吉市桜68-7
℡0858-28-5686 F0858-28-0900
厳選されたぶどうを使用し、味にこだわったワインです。

梅　酒

㉕ 野花梅津酒造（有）
東伯郡北栄町大谷1350
℡0858-37-2008 F0858-37-2023
Hhttp://www.toriton.or.jp/ sake/
鳥取県湯梨浜町でしか栽培されない「野花梅」の完熟を清酒で漬け込み、約2年間熟成させた、味わい深い梅酒です。

㉖ 久米桜 梅酒久米桜酒造（有）
西伯郡伯耆町丸山1740-50
℡0859-68-6555 F0859-68-6556
鳥取県産の梅の実100%で漬け込んだ本格純梅酒です。大山の良い環境の中でしっかり熟成させました。

東部の日本酒

⑥ 諏訪泉諏訪酒造（株）
八頭郡智頭町智頭451
℡0858-75-0618 F0858-75-3082
Hhttp://suwaizumi.jp/
「天のない酒造り」を消べての蔵人の思いです。お客様に感動と安らぎをお酒と共に届けます。

④ 東明酒田酒造本店
八頭郡八頭町井古77
℡0858-72-0191 F0858-72-0260
創業者が、明治初年頃、灘、東明町に於いて酒造技術を修得し、当地で酒造りをしてきました。

① 瑞泉（有）高田酒造場
岩美郡岩美町浦富1694
℡0857-72-0271 F0857-72-3283
自称、「田舎酒」製造本舗。

⑦ 美（有）西本酒造場
鳥取市青谷町青谷3960
℡0857-85-0917 F0857-85-0797
山陰地方で初の女性杜氏、養澤恵美の造る純米酒です。ほほ笑みをお届けします。

② 福寿海中川酒造（株）
鳥取市立川町2-305
℡0857-24-9330 F0857-26-3806
Hhttp://www6.ocn.ne.jp/ torisake/
県独自の酒米「強力」を復活させた蔵として有名。

⑧ 日置桜（有）山根酒造場
鳥取市青谷町大坪249
℡0857-85-0730 F0857-85-0465
Hhttp://hiokizakura.jp/
基本理念は「醸す農なり」。米のうまみを引き出すことを最優先した酒造りを行っています。

⑤ 辨天娘（有）大田酒造場
八頭郡若桜町若桜1223-2
℡0858-82-0611 F0858-82-0612
Hhttp://www1.ocn.ne.jp/ bentenmu/
自家栽培米による酒造りに取り組んでいます。

③ 君司君司酒造（株）
鳥取市秋里153-2
℡0857-23-3471 F0857-22-3477
Hhttp://www.kimitsukasa.jp/
時代の嗜好に対応し、大吟醸、純米酒等手仕事の酒造りに力を注いでいます。

中部の日本酒

⑭ 冨玲梅津酒造（有）
東伯郡北栄町大谷1350
℡0858-37-2008 F0858-37-2023
Hhttp://www.toriton.or.jp/ sake/
「日本酒は米と米麹で造るもの」と、仕込は全て米と米麹だけで行っています。（平成18年より）

⑫ 元帥元帥酒造（株）
倉吉市東仲町2573
℡0858-22-5020 F0858-22-5021
Hhttp://www.gensui.jp
嘉永年間創業。伝承の技が織りなす本物の酒造りです。

⑨ 山陰東郷福羅酒造（有）
東伯郡湯梨浜町松崎451
℡0858-32-2121 F0858-32-2122
Hhttp://www.fukura-syuzou.com/
明治22年創業以来、土地の人情に育まれながら質の高い酒造りに日夜努力しています。

⑮ 鷹勇大谷酒造（株）
東伯郡琴浦町浦安368
℡0858-53-0111 F0858-53-0112
Hhttp://takaisami.co.jp
明治5年創業。地元の水と米にこだわり、昔ながらの手造りに近い酒造りを行っています。

⑩ 三朝正宗藤井酒造（合資）
東伯郡三朝町三朝870-1
℡F0858-43-0856
Hhttp://www.fujii-sake.co.jp
大吟醸生酒から長期熟成酒まで造っており、特に熟成にこだわった1990年製造の古酒は大好評です。

⑯ 伯陽長（株）江原酒造本店
東伯郡琴浦町八橋1400
℡0858-52-2203 F0858-52-2204
Hhttp://www.ebara-shuzo.com/
昔からの手造りの作業を基本とし、飲みあきしない淡麗な酒を目指しています。

⑬ 八潮中井酒造（株）
倉吉市中河原555
℡0858-28-0821 F0858-28-0898
Hhttp://www.yasio.net/
小鴨川の流域に広がる穀倉地域にある酒蔵で、米づくりから酒造りまで一貫製造しています。有機の酒にも力を入れています。

⑪ ひ此君高田酒造（株）
倉吉市西仲町2633
℡0858-23-1511 F0858-23-1512
Hhttp://www.shikun.co.jp
倉吉白壁土蔵群の一角にある高田酒造では歴史と伝統を守る酒造りに励んでいます。

■見学できる酒蔵 ―とっとりのお酒を体感！

※全ての酒蔵について、必ず事前の予約をお願いします。

	会社名	実施時期	見学時間	定休日	人数制限/1回	料金	コメント
東部	❶（有）高田酒造場	1月～3月	特に定めず	原則、日・祝日	10人程度	無料	見学の目的を予めお聞かせください。
東部	❷ 中川酒造（株）	年中可	8:30～17:00	年末年始・お盆休み	10人以下	無料	試飲・即売あり。（要予約）
東部	❺（有）太田酒造場	4月～10月	9:00～17:00	無休	10人程度	無料	酒造期間中は見学できません。
東部	❻ 諏訪酒造（株）	不可（試飲は可）	10:00～17:00	年末年始	特になし	無料	蔵の見学は出来ませんが、蔵出し直売所「蔵屋」でお酒の試飲が出来ます。
中部	❾ 福羅酒造（有）	年中可	9:00～16:00	年末年始・不定休	10人	無料	酒造期間中は見学できない場合もあります。
中部	❿ 藤井酒造（合資）	年中可	9:00～10:00	不定休	10人	無料	店頭でのきき酒のみは予約不要。
中部	⓫ 高田酒造（株）	年中可	8:00～17:00	不定休	30人	無料	
中部	⓬ 元帥酒造（株）	年中可	8:00～17:00	無　休	120人	無料	
中部	⓭ 中井酒造（株）	年中可	9:00～16:00	土（不定休）	40人	無料	休業日については要相談。
中部	⓮ 梅津酒造（有）	7月～4月	9:00～16:00	年末年始・不定休	15人	400円	お土産付、試飲無料。要予約。
中部	⓯ 大谷酒造（株）	年中可	8:00～17:00	土（不定休）・日・祝日	10人	無料	
中部	⓰（株）江原酒造本店	年中可	8:00～17:00	年末年始・お盆休み	30人	無料	
西部	⓱ 久米桜酒造（有）	年中可	10:00～16:00	不定休	40人	無料	試飲・即売あり。
西部	⓲（株）稲田本店	年中可	9:00～16:30	土・日・祝日	50人	無料	
西部	⓳ 千代むすび酒造（株）	年中可	9:00～17:00	不定休	50人	無料	
西部	⓴ 久米桜麦酒（株）（地ビール）	年中可	11:00～17:00	月曜日	15人	無料	夏休み期間中は無休。直営レストランあります。

鳥取県酒造組合　鳥取市吉方107-6　℡0857-22-3897　F0857-27-7385　Hhttp://www.sake-tottori.or.jp

おいしさ満点 / とっとりブランド
食のみやこ鳥取プラザ
鳥取県東京アンテナショップ
〒105-0004
東京都港区新橋2-19-4SNTビル
Hhttp://www.tottori-plaza.jp/
■物産販売
℡03-5537-0575
■レストラン
℡03-5537-2558
1F 物産販売
レトロモダンな雰囲気の店内に鳥取産の地酒・ワイン・焼酎・地ビールを初め、農林畜産物や加工品、手仕事の数々を豊富に取り揃えています。
2F レストラン
OSTERIA Monte-Mare TOTTORINE
オステリア・モンテマーレ・トットリーネ
鳥取が誇る旬の食材を、スローフードの視点からイタリア料理でおもてなし。鳥取の地酒やワインをご用意しています。
アクセス
●JR新橋駅「銀座口」から汐留方面へ徒歩1分。せとうち旬彩館から外堀通り沿いすぐスターバックスとの中央三井信託銀行の間
●東京メトロ銀座線新橋駅「2番出口」出てすぐ
●ゆりかもめ・都営浅草線新橋駅から徒歩5分

℡… TEL　F… FAX　H… ホームページ