



ごあいさつ

三重県（神の国伊勢）には

こんなに おいしいお酒が

こんなに いっぱいある

昔からそうだった（古代から酒造り）

これからも皆で

おいしく楽しく飲んで欲しい

ここは毎日が 酒蔵祭り

日本酒を選ぶ時の目安として

日本酒ですので、食前・食中・食後を、武道になぞらえて表記しております。

食前... **先鋒** 食中... **中堅** 食後... **大将**

1

桑名市

青雲

山廃純米

後藤酒造場

当主コメント

伝統技法である山廃酒母で仕込みました。自然の乳酸の持つ心地よい酸と切れのあるコクをお楽しみ下さい。冷やでも美味しいですが、燗に向きます。



女将コメント

山廃にしては飲みやすい。口の中に渋いけど心地良いしっかりとした余韻が残ります。さすがご自分の晩酌用に作っただけある。美味しい！

《アルコール度数》 15°~16°
《日本酒度数》 +3

中堅



2

桑名市

上げ馬

名水正宗

細川酒造



当主コメント

養老山系の水の良さを生かした純米吟醸酒。アルコール度数も抑えめ。あまりお酒を召し上がらない方にも是非お試しいただきたい一品です。



女将コメント

オール純米（アルコール添加無し）と地産地消（米も酵母も三重県産）に拘る当主の言葉「物の本質を守りたい」この想いを受け止めましたよ。

《アルコール度数》 13°
《日本酒度数》 +5

先鋒



4

朝日町

御山杉

純米

稲垣



当主コメント

令和精均極めた香り高い酒が多彩に味わたる時世、この酒は古きより伝統を受け継ぎ醸した日本酒です。熟成させて香りや旨みも落ち着き、料理を引き立てる純米酒です。



女将コメント

絶世の美女！この綺麗な人が造るのは、さぞ繊細で匂い立つ酒かと思いきや「ここを継ぐんだ」という覚悟を感じるどっしりとしたお酒です。

《アルコール度数》 15°～16°
《日本酒度数》 +6

中堅



3

朝日町

富士の光

純米原酒

安達本家酒造



当主コメント

旧東海道沿い近鉄朝日駅前酒蔵。四日市中心部界隈では出会えない酒。お料理を口に運び、そしてこの酒を飲んでみて下さい。口内調味で口福がご体験頂ける事を願っています。



女将コメント

精米歩合 75% の原酒。透明ビンに白いラベル。派手さはないが、いぶし銀の様な渋さが光る。この酒の良さが分かるその人も渋い人でしょね。

《アルコール度数》 17°
《日本酒度数》 +3

中堅



5

菰野町

田光

特別純米酒

早川酒造



当主コメント

農家が大切に育てた米。その想いを蔵元がお酒に表現する事が大切と考えます。だから純米醸造。各々の米の特徴を引き出し、酒全体のバランスを大切にした高品質な酒造り。心からの蔵元の想いです。



女将コメント

テーマはまるやかさと優しさゆえ、木槽で搾り、温度管理されたタンクに直結保存。瓶詰め後一週間出荷。超フレッシュ！この拘りは凄いい！感心感心！

《アルコール度数》 15°
《日本酒度数》 -

中堅



6

川越町

天一

にがり

早川酒造部

| 当主コメント

米麴の栄養成分（アミノ酸・ビタミン・食物繊維等）を豊富に含んだ、どぶろく風活性にごり酒です。酵母が生きた状態のフレッシュ感をどうぞ。



| 女将コメント

米がよく溶けている。これってスゴイ。（残カス 12% 普通大吟醸だと 50%）「できるだけ米を酒に変えたい」この想いが旨みとなって表れているのがわかる。ホントに美味！

《アルコール度数》 12°
《日本酒度数》 -50

大将



8

四日市市

鉦女

山廃純米

伊藤酒造

| 当主コメント

名水に恵まれた鈴鹿山脈で厳選された三重県産米から美酒鉦女を醸造。米の旨味と山廃仕込みの酸味が絶妙に調和した伝統的な味わいの純米酒。IWC2017 にトロフィーを受賞致しました。



| 女将コメント

酒だけ飲むのではなく、料理と共にがより美味しい。甘くない本当の酒呑みが喜びそう。世の中も甘くないが、この娘ならやるだろう。そんな予感がするお酒！

《アルコール度数》 15°
《日本酒度数》 -3

中堅



7

四日市市

噴井

純米大吟醸

石川酒造

| 当主コメント

原材料を半分まで削り、低温で丁寧に仕込みました。米の旨味を醸した極めてまろやかな味わい。穏やかな香りと後味の良さもお楽しみ下さい。



| 女将コメント

県下でもダントツの超軟水がその名の通り黒塚に囲まれた広い敷地内に噴き出しています。無口で落ち着いた当主に似た気品漂う大吟醸酒です。

《アルコール度数》 15°
《日本酒度数》 +1

先鋒



9

四日市市

神楽

特別純米（生）

神楽酒造

| 当主コメント

低温保存生酒の為、四季により味わいの変化します。冬は新酒のフルーティな香りが強く、春は味と香りのバランス最良。夏は味わいに深みが出て、秋は熟成の濃厚な味わい。



| 女将コメント

ほんのり甘めでアルコール度数の高いのが気にならない。買い求めやすい価格にしている。これも立派な拘り。誠実さを感じる心地よいお酒です。

《アルコール度数》 16°~17°
《日本酒度数》 -5

中堅



10

―四日市市―

天遊琳

特別純米

タカハシ酒造

| 当主コメント

長年にわたり県内神社（伊勢神宮はじめ800の神社）に新嘗祭奉納用御神酒を醸。その伝統の技を継承して小仕込&手造りで至福の食中酒を目指しています。



| 女将コメント

ピストロスマップ等メディアによく登場「一升瓶の口のその先」で初めてお客様に触れる。栓したら後は宜しくと潔い。夏でも燗がいい通の方に絶対オススメ！

《アルコール度数》 15° ~ 16°
《日本酒度数》 +4

中堅



12

―四日市市―

宮の雪

山廃純米（生）

宮崎本店

| 当主コメント

酒母を1ヶ月かけてじっくりと育成し、天然の乳酸菌からの乳酸を活用した生原酒で、濃醇な米本来の旨みを味わえるお酒です。



| 女将コメント

全国で5軒だけに卸している超レア酒！焼酎（キンミヤ）はもうでき上がっていた。新社長拘りの日本酒は新築工場で大切に手造りされています。

《アルコール度数》 17°
《日本酒度数》 -1.5

大将



11

―四日市市―

三重の寒梅

辛純米吟醸

丸彦酒造

| 当主コメント

超辛口なのにアルコール添加無し。「口内で広がり喉で消える」すっきりとした中にも米の旨みを感じられる純米吟醸 辛口です。鮮烈で引き締まった味のお酒です。



| 女将コメント

辛口といってもそんなに辛くないのはよくありますが、これは本当に辛口キレキレ。もろみだけ、しかも三重山田錦 100% は他に無いような。へ〜。

《アルコール度数》 15°
《日本酒度数》 +11

中堅



13

―鈴鹿市―

作

純米吟醸 恵の智

清水清三郎商店

| 当主コメント

お酒は最終的な印象で決まります。杜氏は経験と情熱の全てをかけ、歴史に学び手作業で造ります。その後、色々な人々によって真の価値が作られるという意味を込めて「作」と名付けました。



| 女将コメント

人の心を「作」りあげられる酒として「作」はあり続けたいそうです。恵の智はとってもバランスがいい。中田英寿が何度も来蔵。カッコイイ男に似合う酒！

《アルコール度数》 15°
《日本酒度数》 -

先鋒



14

| 津市 |

天国

EM純米酒

松島酒造

| 当主コメント

自然に恵まれた湧き出る井戸水を使用し、栄養価の高い安全で高品質な EM 栽培米（三重県産）で仕込んだ芳醇な味わいのお酒です。



| 女将コメント

ひと口飲み、おいしい！と言いました。体にいいと思うとよりおいしいもの。無農薬ってスゴイ。だから名前もスゴイ。天国に居る様ないい気分になってネ！

《アルコール度数》 16° ~ 17°

中堅

《日本酒度数》 +2



16

| 津市 |

きげんよし

純米吟醸

今村酒造

| 当主コメント

「清冽」で良質な雲津川の伏流水を仕込みに使い、米そのものの持つ旨味を引き出すよう低温発酵で造られています。



| 女将コメント

きげんよしのロゴマーク愛嬌あって好きだなあ。陽気な酒を誘う様にと川喜多半泥子により命名。確かに飲みやすく知らずに杯が進む楽しい。いいね♡

《アルコール度数》 15° ~ 16°

中堅

《日本酒度数》 +2



15

| 津市 |

初日

特選本醸造

油正

| 当主コメント

味と香りの調和がよく、後味の残らないスッキリとした本醸造です。冷やから燗まで幅広くお楽しみ頂けます。



| 女将コメント

本醸造で勝負しているスゴイ。鑑評会で毎年いい評価。味もラベルも復刻じゃなく途切れることなくずっと 150 年。やっぱりスゴイ。

《アルコール度数》 15° ~ 16°

中堅

《日本酒度数》 -3



17

| 津市 |

寒紅梅

ト純米吟醸
レセ
13 釀

寒紅梅酒造

| 当主コメント

アルコール度数 13 度の飲みやすいお酒です。肉料理はもちろん、魚料理との相性も抜群です。微発泡を封じ込めた鮮度に拘ったお酒です。



| 女将コメント

発想が面白い。自分達がまず幸せになる。「たまには鰻食べに行こか」「米蒸しが一番大事。後はケガすんな。掃除せい」どんなお酒か飲んでみたくありませんか？飲んだ人も幸せになります。

《アルコール度数》 13°

先鋒

《日本酒度数》 +2



おもてなし
和年レストレン

夢窓

好名酒


18

― 津市 ―

伝

純米吟醸

| 当主コメント

酒造好適米神の穂を 100% 使用し、精米歩合 60% で仕込んだ辛口純米酒です。生のまま貯蔵した原酒と火入れして貯蔵した原酒をブレンドして、コクのあるお酒に仕上げました。



| 女将コメント

生と火入れをブレンドって聞いた事ないビックリ！何でも常識を疑う、破る。そして新しい物に出会える。おいしかったらいい。それが一番感動です。

《アルコール度数》 16°
《日本酒度数》 +3

中堅



19

― 松阪市 ―

夢窓

純米原酒

| 当主コメント

新酒といっても一年寝かせた物で味が膨らんでいます。残留農薬を減らした体に優しい酒です。アマンリゾートに卸し、カウントダウンに使って貰ってる酒蔵です。



| 女将コメント

若い頃インドに住み、アフガンを旅していた。納得した人以外取材 NG、販売もしない。女将は会って、売って貰えて良かった！頑固者の頑固な酒。

《アルコール度数》 18°
《日本酒度数》 —

大将



20

| 松阪市 |

白米城松阪牛

純米
特別

中山酒造



| 当主コメント

創業文政三年（1820年）白米城趾の麓で地下15mから清冽な天然伏流水を汲み上げて、他の蔵とはひと味違う純米酒を醸しています。



| 女将コメント

ひと口飲んでビックリ。こんなの初めて、メロンの味。超辛口のはずがフルーティでめちゃくちゃおいしい。狂牛病の時、応援してくれたお酒。有難う。

《アルコール度数》 15°
《日本酒度数》 +10

中堅



22

| 大台町 |

酒屋八兵衛

純米酒

元坂酒造



| 当主コメント

香り穏やかで透明感のある口当たり。後味のキレも良く、幅広い温度帯でお楽しみ頂ける、米の旨味がやわらかな純米酒です。



| 女将コメント

父が山田錦の元の伊勢錦を復活させ、息子が更に磨きをかけ、自社田で作っている。「変わらない為に変えていく」頼もしい。ひと口飲んで、ウンおいしい。期待していますよ！

《アルコール度数》 15°
《日本酒度数》 +4

中堅



21

| 多気町 |

鉾杉

純米吟醸
青ラベル

河武醸造



| 当主コメント

酒造好適米弓形穂（ゆみなりほ）を100%使用し、柔らかさとコクを表現したら旨味やコクも楽しめる様、自社酵母B-33で低温発酵させた逸品です。華やかな香りと丸みある味わいです。



| 女将コメント

彼の弓形穂への愛は凄い。語る語る。「火入れするとカチッとする」カチって何や。「肉や味噌味にも負けない」そう。ナント原酒で15°（絞って15°~16°・濾過して15°）飲んでみて。

《アルコール度数》 15°
《日本酒度数》 +3

中堅



23

| 明和町 |

伊勢旭

上撰

旭酒造



| 当主コメント

美し国伊勢志摩の代表銘酒。活魚料理や肉料理に合う蔵元自慢の酒。五百万石を使用。福やかな味と香りです。



| 女将コメント

一升瓶はこの上撰しかない。なんで？「観光地の土産は求めやすい4号瓶。味も甘い辛い特定せず中庸を狙う」なるほど。これぞ昔ながらの伊勢志摩の味。

《アルコール度数》 16°
《日本酒度数》 +4

中堅



24

伊勢市

おかげさま

吟醸

伊勢萬



| 当主コメント

伊勢神宮の門前町にある日本一小さい造り酒屋です。若手杜氏が五十鈴川の伏流水を使用し、高品質な吟醸酒のみを醸しています。



| 女将コメント

赤福の関連会社です。伊勢神宮の中を流れる川の水を使用。川を想わせる涼やかさ。冷えていると特においしい。ご利益ある有りがた〜いお酒なのよ。

《アルコール度数》 15° ~ 16°
《日本酒度数》 +3

先鋒



26

伊賀市

るみ子の酒

特別純米酒
すっぴん超辛口
無濾過生原酒

森喜酒造場



| 当主コメント

純米酒の発酵を究極迄進め、日本酒度+16で上槽。そのままを瓶詰めし水温貯蔵した生原酒。入り口は米の旨味やほのかな甘味。喉でキれます。肉に合う。食べ飲みチェーンが止まりません。



| 女将コメント

漫画家・尾瀬あきら（夏子の酒）が応援。火入れしていないから「すっぴん」ラベル白黒。味もお嬢さんではなくしっかり娘。そのままのるみ子さんをどうぞ！

《アルコール度数》 18°
《日本酒度数》 +17

中堅



25

伊賀市

三重錦

超純米吟醸
超辛口

中井酒造場

| 当主コメント

ほのかに香るフルーティな香りと上品な旨味。喉を通った後のキレの良さが、もう一杯飲みたいという気持ちを誘います。



| 女将コメント

元プロボクサー。体育会系のパンチの効いた味？いえ、勉強家で知識多く繊細な味わい深い酒。少し寝かせている名の通り、三重を代表する酒ですね。

《アルコール度数》 15° ~ 16°
《日本酒度数》 +7

中堅



27

伊賀市

裏・半蔵

純米大吟醸
中取り

大田酒造



| 当主コメント

「神の穂」の優しい甘みと旨味。三重県酵母のリングを想わせる華やかな香りと後味のキレの良さ。バランスの良い中取りを是非！



| 女将コメント

伊勢志摩サミット乾杯酒として超有名。息子が戻りヤル気満々で造りました。中取りは、本当に贅沢なピュアな味。さあ、総理の気分を体験してみてください。

《アルコール度数》 15°
《日本酒度数》 +2

先鋒



28

| 伊賀市 |

俳聖芭蕉

純米吟醸

橋本酒造場



当主コメント

含み香高く繊細で優しい味わいの秋田花酵母にこだわり、小さな酒蔵の夫婦が醸した、伊賀でしか入手できない貴重な純米吟醸です。



女将コメント

香りだけじゃなく旨味を重視した吟醸酒。しっかりした手応えです。純米吟醸が造りたくて修行先から戻っただけある人魂酒。おススメです！

《アルコール度数》 15° ~ 16°
《日本酒度数》 +1

中堅



30

| 名張市 |

而今

特別純米

木屋正酒造



当主コメント

フルーティな香り。透明感あふれる味わい。スーと抜けていく酸味とやわらかな喉ごし。初心者から全ての方に飲んで頂ける心地よい酒です。



女将コメント

「過去にも未来にも囚われず、今この時をただ懸命に生きる」という意味。酒造りに専念の為、取材や見学一切 NG。全国で取り合いの入手困難な幻の酒！

《アルコール度数》 17°
《日本酒度数》 +2

中堅



29

| 伊賀市 |

義左衛門

純米吟醸
ブラック

若戎酒造



当主コメント

緑深き伊賀の豊かな自然の地で育った酒米の王様「三重山田錦」を使って醸した特別な義左衛門。瓶囲いで零下貯蔵した芳醇なふくよかな味わいのお酒です。



女将コメント

一般的に出回っている純米吟醸グリーンより 1 ランク上のブラック。祖父が作った三重山田錦に最新技術を集めた品格ある自信作。間違いナン。

《アルコール度数》 15°
《日本酒度数》 +4

先鋒



31

| 名張市 |

天下錦

特別純米

福持酒造場



当主コメント

地元で収穫された山田錦で造った純米酒です。甘味・酸味・旨味がバランスよく調和した酒質を目指しました。志摩観ディナーに採用されました。



女将コメント

手作業の酒造りを無くしてしまうのはもったいない。親戚の京大卒の若者は自分がやろうと IT 企業を辞めた！どう？この感動ストーリー。是非飲んでみて！

《アルコール度数》 15°
《日本酒度数》 -1

中堅



参宮

アンブレビュー
純米吟醸

澤佐酒造



| 当主コメント

特殊な仕込みにより醸したドイツの白ワインのようなテイスト。名の如く、意外な驚き日本酒。アンブレビュー = 伝語で意外な の意味。1793 年創業 県内最古の酒蔵です。



| 女将コメント

日本酒度 -40° もう 15 年前にこんなワインの様な酒が存在していたとは。今も細かく変えている酸味と甘味のバランス。衝撃の味は不易流行！

《アルコール度数》 11°
《日本酒度数》 -40

大将



三重の地酒
MIE LOCAL BREWERY COLLECTION

あなたの笑顔が
わたしの花び

瀧自慢

滝水流米
辛口純米

瀧自慢酒造



| 当主コメント

「百人が一杯飲む酒より、一人が百杯飲みたくなる酒」を基本理念に、小規模な蔵元だからこそ出来る、拘りの酒造りをしています。



| 女将コメント

全国新酒鑑評会 IWC 等数々受賞。拘りがいっぱいであらゆる妥協を許さない。サミットの食中酒。引き込み、バランス、余韻、キレ、全ていい。ほめ過ぎかしら？

《アルコール度数》 15°
《日本酒度数》 +9

中堅



おもてなし
和牛レストラン

高花家
高花

