

はりま酒文化ツーリズム®

播磨の22市町が「播磨広域連携協議会」として団結、「播磨は日本酒のふるさと」を地域ブランドとして播磨の魅力を世界に発信するため、播磨地域4酒造組合と連携して、日帰りバスツアーや滞在型ツアーの実施等「はりま酒文化ツーリズム」に取り組んでいます。



播磨広域連携協議会



はりま酒蔵めぐりバスツアー

「播磨は日本酒のふるさと」を地域ブランドとしてアピールするため、毎月2回程度（姫路発・神戸発 各1回）「酒蔵めぐりバスツアー（日帰り）」を実施しています。ぜひ、ご参加をお待ちしております。



<お問合せ先>

神姫バスツアーズ・コールセンター 079-224-1919(10時~19時:年末年始を除き無休)

もしくは、



お問い合わせ

播磨広域連携協議会事務局 〒670-8501 姫路市安田四丁目1番地 姫路市役所地方創生推進室内
TEL:079-221-2203 FAX:079-221-2384 E-mail:seisaku-kouiki@city.himeji.hyogo.jp

日本酒のふるさとと播磨 酒蔵ガイドブック



もりくい®

なぜ『播磨は日本酒のふるさと』？

1 日本酒が生まれた地、播磨。

「神様にお供えしたご飯にカビが生えてきたので、それでお酒を作って、神様に献上し宴を行った」

これは、およそ1300年前、奈良時代に編纂された「播磨国風土記」の中の一節です。日本で初めて麴を使って日本酒を造ったといわれている記述で、この場所は、現在の兵庫県宍粟市にある庭田神社と考えられています。現代の日本酒の製造方法は、播磨にその起源を見ることができ、つまり「播磨は日本酒のふるさと」です。



2 最高級の酒米「山田錦」誕生の地、播磨。

播州平野は、酒米の王様「山田錦」発祥の地です。山田錦は、大正12年(1923年)に北播磨で誕生しました。

播磨の土壌で育った山田錦は、特に質がよく、大粒で米の中心に心白があり、タンパク質が少ないため、品質の高い日本酒が生まれます。山田錦の全国生産量の8割を占める最大の産地ということからも、「播磨は日本酒のふるさと」です。



3 日本一の酒豪「母里太兵衛」の出身地、播磨。

2014年NHK大河ドラマの主人公、黒田官兵衛の24将の一人「母里太兵衛」は播磨出身です。黒田節に歌われる名槍「日本号」を福島正則から呑みとった逸話で知られるこの「日本一の酒豪」が播磨出身であることから、「播磨は日本酒のふるさと」です。

1 本田商店

【主要銘柄】龍力、米のささやき

山田錦を極めるパイオニア、大吟醸酒の新しい飲み方を提案。

播磨地方を代表する銘酒「龍力」。加東市秋津産の最高級山田錦で仕込んだ「純米大吟醸 龍力 米のささやき『秋津』」は、日本酒のロマネコンティと評されるほど。一方では、デザイン性も高く、赤や青、緑などシーンごとの切り口で展開する「ドラゴンシリーズ」で、若者や女性にアプローチする。



【商品紹介】
純米大吟醸 龍力 米のささやき『秋津』
日本酒のロマネコンティと称される、龍力の顔。
特A地区のA稲木架け山田錦を35%まで精米。

住所／姫路市網干区高田361-1
TEL／079-273-0151
営業時間／8:30～17:00 休日／日曜日、祝日
直売／あり 試飲／あり P10台
酒蔵見学／要予約(2～3月上旬)
http://www.taturiki.com



2 ヤエガキ酒造

【主要銘柄】八重垣、無

海外でも認められる大吟醸、伝統は新しい感性で宴の席へ。

播磨国林田藩時代に始まり、350年もの歴史を誇る。2012年、「現代の名工」に選ばれた杜氏、田中博和氏を中心に、「蓋麹法」という伝統を重んじた真摯な酒造りを行う。さらにヤエガキの酒を海外にもと、ロサンゼルスに工場を作り、製造販売を手がける。伝統と革新の両輪で進み続ける酒蔵である。



【商品紹介】
純米大吟醸 青乃無
山田錦と五百万石を丹念に醸した純米大吟醸酒。
伝承の技が華やかな香り、まろやかな味わいを奏でる。

住所／姫路市林田町六九谷681
TEL／079-268-8080
営業時間／8:30～17:15 休日／土曜日・日曜日、祝日
直売／あり 試飲／なし P10台
酒蔵見学／なし
http://www.yaegaki.co.jp



3 奥藤商事

【主要銘柄】忠臣蔵

忠臣蔵の地、赤穂で400年、瀬戸内の海風が醸す地酒。

赤穂藩主浅野家の御用酒屋だった地元の名家。現在、赤穂の造り酒屋はこちらのみ。昔ながらの町並みが残る坂越港近くで酒造りを続けている。代表銘柄「忠臣蔵」の名にふさわしい、実直な酒造りがモットーで、瀬戸内の魚介によく合う細やかな味わいの地酒だ。敷地内の「酒造郷土館」にも立ち寄りた。



【商品紹介】
山廃仕込み 純米 忠臣蔵
酒母を山廃仕込みにした昔ながらの製法。
厚みのある味わいと、コシの強さを堪能して。

住所／赤穂市坂越1419-1
TEL／0791-48-8005
営業時間／9:00～17:00
休日／日曜日、祝日
直売／あり 試飲／あり P10台
酒蔵見学／なし(但し、酒造郷土館の見学は可能(無料))



西播磨の酒蔵 揖保川・千種川流域



4 下村酒造店

【主要銘柄】奥播磨

手がけるのは純米酒のみ、芳醇で重みのある贅沢な味わい。

「手造りに秀でる技はなし」との家訓に忠実に、こだわりを重ねた酒造りで、日本酒ファンを愉ませる。地元産の自然の原料のみを使用するため、出来る上がるお酒に雑味がない。ろ過せず仕上げるのは自信の表れだ。どれも存在感のある味を醸しており、日本酒の真髄を極めようと励む蔵人の想いが伝わる。



【商品紹介】
奥播磨 純米大吟醸 伝授
厳選した山田錦を38%まで磨き、じっくりと6カ月以上熟成。深みのある味わいを存分に楽しみたい。

住所／姫路市安富町安志957
TEL／0790-66-2004
営業時間／10:00～18:00(日曜日)～17:00
休日／なし 直売／あり 試飲／あり P4台
酒蔵見学／なし
http://www.okuharima.jp/



5 老松酒造

【主要銘柄】老松

山崎藩御用酒屋の老舗、匠の技と宍粟の風土で醸す酒。

周田を山に囲まれた宍粟の町で、かつては山崎藩御用酒屋として活躍し、240年を越える歴史を持つ。職人気質な杜氏や蔵人とともに、昔から愛されてきた宍粟の酒造りを続ける。毎年ゴールデンウィークには「蔵開き」として酒蔵を開放し、地域の人々をもてなす。生酒や古酒など、個性のある酒も人気だ。



【商品紹介】
スエヒロ 老松
さっぱりとした酸味のなかにもコクがある。創業当時の味を守り、宍粟で愛される郷土の味。

住所／宍粟市山崎町山崎12
TEL／0790-62-2345
営業時間／8:00～17:00 休日／日曜日
直売／あり 試飲／あり P10台
酒蔵見学／要予約(日曜日の見学は応相談)
http://s-oimatsu.com/



6 山陽盃酒造

【主要銘柄】播州一献

驚くべきは長期熟成酒用の蔵、鉱山の旧坑道を天然蔵に利用。

蔵元から、車で1時間ほどの養父市、明延鉱山。その旧坑道内に天然蔵、「明壽蔵」がある。一年を通して11～15度の低温に保たれる漆黒の空間で自然にゆだねて熟成させることで、なんともいえない深みとまろやかさが生まれる。「播州一献」は、全国新酒鑑評会で何度も受賞した自信の銘酒だ。



【商品紹介】
播州一献 大吟醸
播州産の山田錦を但馬杜氏が丁寧に仕込んだ、華やかな吟醸香とキレのある自信作。

住所／宍粟市山崎町山崎28
TEL／0790-62-1010
営業時間／8:00～17:00
休日／土曜日(隔週)・日曜日・祝日
直売／あり 試飲／あり P7台 酒蔵見学／要予約
http://www.sanyohai.com/



7 壺坂酒造

【主要銘柄】雪彦山

深みのあるやさしい味は、
麴の力を引き出す温度が秘訣。

「播州弁の理解できる酒造り」がモットー。地元の夢前町の風土と素材を生かして造るお酒は、日本酒らしいしっかりとした、酸味の少ないやさしい味。なかでも自信作の「無ろ過原酒」は、毎年楽しみにしているファンが多い逸品だ。日本酒らしさを追求する一方で、ナデシコの花から採取した天然酵母で仕込んだ香り豊かな純米酒や、地元産のユズでリキュールを開発するなど、若い蔵人らしいアイデアのある酒造りを得意とする。

住所／姫路市夢前町前之庄1418-1
TEL / 079-336-0010
営業時間 / 8:00~18:00 休日 / なし
直売 / あり 試飲 / なし P10台
酒蔵見学 / 要予約 (10:00~12:00)
http://www.seppiko.jp/



▼アクセスマップ



8 神崎酒造

【主要銘柄】龍王の舞、真名井乃鶴

西播地方で守り継がれる、
晩酌や祭りで親しまれる地酒。

江戸時代後期、厳しい姫路藩財政を立て直すために始めた高麗人参栽培から始まり、今も史跡として当時を伝える酒蔵。辛口で飲みごたえのある「龍王の舞」は、勇壮な播州の秋祭りの宴席を盛り上げる名脇役として欠かせない存在。また、きれいな水の湧く所に降り立った天女の伝説から名付けた「真名井乃鶴」は、地域の人々の晩酌用として愛されてきた。どちらも西播地方の日常の食卓や祭りの文化とともに育ち、親しまれてきた地酒だ。

住所／姫路市船津町2033
TEL / 079-232-0004
営業時間 / 8:30~17:00 休日 / なし
直売 / 要問合せ 試飲 / なし P2台
酒蔵見学 / なし
http://www.1.winknet.ne.jp/~carrot/k-osake1.html



▼アクセスマップ



11 灘菊酒造

【主要銘柄】灘菊

「お酒と食文化のハーモニー」
姫路の人気グルメスポット。

県下初の女性杜氏が中心となって仕込む、小仕込の幅広いラインナップでの酒造りが特徴。季節ならではのお好み的一本を選びたい。3000坪の敷地に創業時よりの酒蔵群を残し、酒蔵を利用したレストランで、自社の日本酒と季節の自家製料理を提供。年間何万人もの観光客が訪れ、おいしいひと時を過ごす。酒蔵見学やショッピングも楽しみの一つ。また、姫路駅前で3カ所、姫路おでんの店、串揚専門店、フレンチの店とジャンル異なる食通を楽しませている。

住所／姫路市手柄1-121
TEL / 079-285-3111
営業時間 / 10:00~18:00 休日 / 12月31日~1月3日 ※「前蔵」のみ火曜
直売 / あり 試飲 / あり P60台
酒蔵見学 / あり
http://www.nadagiku.co.jp/



▼アクセスマップ



12 井澤本家

【主要銘柄】倭小槌

手造りの酒造りを支える、
深さ100mの深井戸の軟水。

古くは万葉集にも登場する米どころ、稲美町。蔵を代表する銘柄「倭小槌」は、昭和15年「日本がより発展するように」との思いから命名された。敷地前には自家栽培用の田んぼがあり、そこでとれたお米を一部の酒で使用するほど素材にこだわりをみせる。この蔵元に欠かせないのは水。敷地内にある100mの深井戸から採れるカルシウムやカリウムの少ない軟水が、老舗らしい手造りの酒造りを支える。厳選した素材に経験豊かな杜氏の経験と技が光る。

住所／加古郡稲美町印南818
TEL / 079-495-0030
営業時間 / 8:00~17:00 休日 / 不定
直売 / あり 試飲 / あり P20台
酒蔵見学 / 要予約



▼アクセスマップ



中・東播磨の酒蔵 夢前川・市川 加古川(東播磨)流域

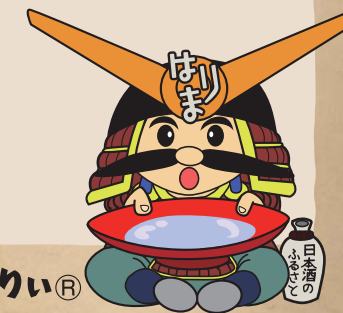


おじかわいい 『もりりい』誕生!

「播磨は日本酒のふるさと」を地域ブランドとして広く全国にPRするために、播磨を「盛り」あげたい、播磨の日本酒で楽しい酒「盛り」の意味を込めて、イメージキャラクター「もりりい」が誕生。趣味は酒蔵巡り、特技は利き酒で、播磨の酒は全て利き当てることができます。

もりりいは、「母里太兵衛」がモデルで、おじさんだけどかわいい「おじかわいい」キャラクターとして、播磨地域のPRに頑張っています。

もりりい®



9 名城酒造

【主要銘柄】名城、官兵衛

年間を通じて仕込む四季醸造で、
幅広い味をリーズナブルに提供。

昔ながらの工法を大切にしながら、機械化を上手に組み込み、年間を通じて仕込みができる四季醸造蔵。こだわりの大吟醸酒から、日常で気軽に飲めるバック酒まで、種類豊富に造り分けている。とくに注目を集めるのは加熱殺菌の火入れや加水をしていない無ろ過原酒の「名城 純米隠し酒」だ。かつては品質管理の都合上、蔵元のみで味わっていたお酒だが、現在は直接販売（蔵元直売、ネット販売）のみで購入可能。

住所／姫路市豊富町豊富2222-5
TEL / 079-264-0181
営業時間 / 8:30~17:00 休日 / 土・日曜、祝日 ※土曜営業の場合あり
直売 / あり 試飲 / なし P10台
酒蔵見学 / なし
http://www.meijoshuzou.co.jp/



▼アクセスマップ



10 田中酒造場

【主要銘柄】白鷺の城、名刀正宗

高度な精米技術で挑み続ける、
品格のある酒は芸術品の域へ。

500kgもある石の重みで新酒を絞る、昔ながらの「石掛け式天秤搾り」は、地元では年末の風物詩として知られる。「温故創新」と掲げ、伝統の酒造りを次世代へ伝えるとともに、新しい技術への挑戦を続けている酒蔵だ。近年は精米技術の研鑽だけでなく、地元農家と一緒に酒米作りそのものに情熱を傾け励んでいる。フルーティーな香りと爽やかな味わいが特徴の代表銘柄「白鷺の城」はこの四半世紀、全国新酒鑑評会で金賞受賞通算17回の常連。

住所／姫路市広畑区本町3-583
TEL / 079-236-0006
営業時間 / 8:30~17:30
休日 / 第2、3土曜日、日曜日、祝日
直売 / 要問合せ 試飲 / なし P5台
酒蔵見学 / 要予約



▼アクセスマップ



13 岡田本家

【主要銘柄】盛典

親子2代での新たな挑戦、
加古川の地酒、盛典。

長年、大手酒造会社への卸業を中心にしてきた老舗の酒蔵が、オーナー親子2人で新たな酒造りを始めたのが2011年。加古川で一軒のみとなった造り酒屋として、地元の素材にこだわり、情熱のある酒造りを行う。地産地消を大切に、水は加古川の伏流水、酒米は全量兵庫県産で仕込む。さらに自社で酒米「五百万石」を栽培。手探りとは言いが、着実に加古川の酒としての認知度を上げている。代表銘柄「盛典」は明治天皇即位の式典に由来。

住所／加古川市野口町良野1021
TEL / 079-426-7288
営業時間 / 9:00~18:00 (土・日曜、祝日10:00~17:00) 休日 / 月曜日
直売 / 要問合せ 試飲 / あり P20台
酒蔵見学 / 要予約
http://www.seiten-sake.com/



▼アクセスマップ



14 キング醸造

【主要銘柄】金露、播州錦

みりん醸造で培った技術で、
日本酒を幅広くラインナップ。

「日の出みりん」で知られるキング醸造は、みりん造りで培った技術で幅広い年代に愛される日本酒造りを行う。日本酒だけでなく、リキュール、ワインなど、幅広くラインナップ。「金露」「播州錦」「鬼ころし」など、なじみの銘柄は大手スーパーなどでも販売され、日常の晩酌シーンの常連だ。清酒蔵は「錦工場」「新在家工場」と2カ所あり、最新鋭の設備を使って、但馬杜氏が酒造りに励んでいる。日本食の文化を世界へ広げようという思いで進めるパイオニアだ。

住所／加古郡稲美町蛸草321
TEL / 079-495-0010
直売 / なし 試飲 / なし
酒蔵見学 / なし
http://www.hinode-mirin.co.jp/



▼アクセスマップ



15 稲見酒造

【主要銘柄】葵鶴

歴史ある湯ノ山街道で醸す熟成蔵。

山田錦の特産地、三木市。歴史も古く、羽柴秀吉が整備させた有馬温泉へと続く「湯ノ山街道」沿いに蔵元がある。稲見酒造のこだわりは、米の旨みが溶け込んだまろやかな酒である。純米大吟醸「葵鶴 酒壺」は、とりわけ高品質の逸品。また「長期熟成酒研究会」の会員蔵として長期熟成清酒に取り組んでいる。琥珀色で独特な熟成香を持ち、柔らかく深い味わいのお酒がおすすすめだ。

住所 / 三木市芝町2-29
TEL / 0794-82-0065
営業時間 / 9:00~17:00 休日 / 土曜日・日曜日、祝日
直売 / あり 試飲 / あり P6台
酒蔵見学 / なし
http://www.aoisuru.co.jp/



▼アクセスマップ



16 神結酒造

【主要銘柄】神結、闘竜

伝統と若い力で地域色の濃い、日本酒文化の発展を目指す。

創業明治 26 年。酒蔵の裏手にあるカシとケヤキの二本の木が、神様によって結ばれて一本のように見えたことから「神結」と命名。杜氏職人を信頼し、若手を積極的に起用し、古き良き伝統と新しい英知の融合により、国内外の多くの賞を受賞した蔵元だ。新しい企画にも積極的で、新感覚スウィーツとして販売した甘酒「Poudre（ブドレ）」は、とくに女性に人気とのこと。また新酒の時期には「蔵開き」を行い、地域の方とのひと時を楽しんで、酒造りの活力としている。

住所 / 加東市下滝野474
TEL / 0795-48-3011
営業時間 / 8:00~17:00(12:00~13:00休み)
休日 / 土曜日・日曜、祝日(11~3月は日曜のみ)
直売 / あり 試飲 / 11~3月 P10台 酒蔵見学 / 要予約
http://www.kamimusubi.co.jp/



▼アクセスマップ



19 明石酒類醸造

【主要銘柄】明石鯛

欧州で知られる「Akashi-tai」、アイデア豊富なチャレンジ蔵。

創業は江戸末期、醤油に始まり、焼酎やみりんを手がけ、昭和 35 年から日本酒がスタートした。米澤社長はアイデアマンだ。山田錦にこだわった酒造りだけでなく、販売戦略にもたけている。「明石鯛」のブランド力を高めるために、海外コンクールに出品。連続で最高賞を受賞し、イギリスやドイツなどの販売代理店と直接取引をし、有名レストランなどにおさめている。視野が広く、海外進出に積極的だ。メイドイン明石の味を世界に広めるべく、世界を飛び回っている。

住所 / 明石市大蔵八幡町1-3
TEL / 078-919-0277
営業時間 / 9:00~17:00 休日 / 土曜日・日曜日、祝日
直売 / あり 試飲 / なし P10台
酒蔵見学 / なし
http://www.akashi-tai.com/



▼アクセスマップ



20 江井ヶ嶋酒造

【主要銘柄】神鷹

ワイン、ウイスキー、日本酒、幅広い総合酒類メーカー。

広大な敷地内に木造蔵が多数。延宝 7 年から 300 年以上の歴史があり、総合酒類メーカーとして、ワインやウイスキー、ブランデーも手掛ける。代表銘柄の「神鷹」は、創立後、発展途上にある弊社が栄える表象として登録された。明治時代にはハワイへ清酒を輸出、初めて一升瓶で販売するなど、昔から革新的な取り組みをしてきた。効率化を図る一方で、肝心なところは昔ながらの手造り。伝統と革新のバランスで、旨い酒をリーズナブルな価格で提供する。

住所 / 明石市大久保町西島919
TEL / 078-946-1001
営業時間 / 8:30~17:00 休日 / 土曜日・日曜日、祝日
直売 / あり 試飲 / 酒蔵見学者のみ P10台
酒蔵見学 / 要予約(平日のみ)
http://www.ei-sake.jp/



▼アクセスマップ



北・東播磨の酒蔵

加古川(北播磨)流域 明石



17 三宅酒造

【主要銘柄】菊日本、丹波屋

産地ならではの酒米への思いと、但馬流長期熟成発酵が醸す銘酒。

加西市は山田錦など、良質の酒米が採れ、酒造りには最適な環境。文政 2 年(1819 年)からの酒造りが続く三宅酒造には、かつて使われていた木枠の滑車などが残っており、往時を感じさせる。産地だけに酒米にはこだわりを見せ、山田錦で有名な、多可町の農家と有機米栽培の契約を結び、厳選された素材を使用。そのこだわりの酒米を但馬杜氏が長期熟成発酵で丁寧に仕込むのだ。地元の料理に合わせて銘酒を楽しみたい。

住所 / 加西市中野町917
TEL / 0790-49-0003
営業時間 / 8:00~17:00
休日 / 日曜日、祝日
直売 / あり 試飲 / なし P10台
酒蔵見学 / 原則はなし(要相談)



▼アクセスマップ



18 富久錦

【主要銘柄】富久錦

地元産の米と水、地域密着で創る純粋な地米酒。

「人と自然の調和」をテーマに、地元加西米を使った純米酒だけを醸す蔵。地域密着の正直な酒造りが信条だ。さらには敷地内の築 120 年を越す酒蔵をレストラン&ショップ『ふく蔵』として、地域の人々に開放。思いのこもった日本酒と、地元産の素材を使った手作りの料理が楽しめるスポットとして人気だ。日本酒を使ったスウィーツや低アルコール酒「Fu.」など、新しい提案にも積極的で、訪れる客の笑顔とともに、女性ファンも確実に増やしている。

住所 / 加西市三口町1048 TEL / 0790-48-2005
営業時間 / 1階ショップ月~木曜日10:00~18:00(全・土・日曜日、祝前日~21:00)
2階レストラン(ランチ)11:30~14:00(LO)、(カフェ)14:00~17:00(16:00LO)
※全・土、祝前日のみディナーあり 17:30~21:30(20:00LO)
休日 / 1月1~3日 直売 / あり 試飲 / あり P50台 酒蔵見学 / 要問合せ、予約
http://www.fukunishiki.co.jp/ ふく蔵 http://www.299.jp/



▼アクセスマップ



21 茨木酒造

【主要銘柄】来楽、花の蔵

酒米栽培や寄席、催しなど、地域とともに日本酒を楽しむ。

オーナーの息子が杜氏として手造りで酒を仕込み、馴染みのある「来楽」、花酵母を使った「花の蔵」が、明石の酒として愛されている。落語家を招いて「酒蔵寄席」を開いたり、イベントを行ったりと、地域との交流も活発だ。酒米の田植えから刈取り、日本酒の仕込みや絞りが体験できる「元旦仕込みの会」も開催。多くのサポーターが訪れて、日本酒造りを楽しむ姿は、論語に由来する銘柄「来楽」の「友あり遠方より来る また楽しからずや」の思い、そのままだ。

住所 / 明石市魚住町西岡1377
TEL / 078-946-0061
営業時間 / 9:00~18:00 休日 / なし
直売 / あり 試飲 / あり P10台
酒蔵見学 / 要予約
http://rairaku.jp/



▼アクセスマップ



22 西海酒造

【主要銘柄】空の鶴

苗作りから始まる自家栽培米、販売まですべてが手造り。

520 坪はある敷地の前に、さらに大きな自家水田が広がる。300 年近い歴史のある西海酒造は「一貫して手造り」が信念。栽培する山田錦は、米ぬかやレンゲなどの有機肥料のみを使用し、苗から育てている。手間暇かけた日本酒は、昔からのお客さんがほとんど直売で買って行くそう。全国でも珍しい吉野葛を使った葛酒を完成させたり、ワイン酵母で仕込んだライスワインで話題になったりと、伝統の技で新しい日本酒の境地を切り開く一面も。

住所 / 明石市魚住町金ヶ崎1350
TEL / 078-936-0467
営業時間 / 8:00~19:00 休日 / なし
直売 / あり 試飲 / なし P3台
酒蔵見学 / 要予約(3~11月、少数で)
http://www.soranotsuru.com/



▼アクセスマップ

