

全国どぶろくカタログ



2022年 1月

第15回全国どぶろく研究大会 in 大府 実行委員会

第15回全国どぶろく研究大会・どぶろくコンテストの出品者から参加者を募って、本カタログに掲載させていただいております。

目 次

No	製 造 事 業 者 名	商 品 名	住所
1	(一社)遠野ふるさと公社 たかむろ水光園	河童の舞	岩手県
2	株式会社ヒルズ	どぶろく男桜、女桜	宮城県
3	マタギの里観光開発株式会社	マタギの夢	秋田県
4	株式会社ORARA	おららのどぶろく	福島県
5	花咲山醸造所	花咲山	埼玉県
6	どぶろく金よし	どぶろく金よし	新潟県
7	農家民宿 どぶろく荘	どぶろく卓、牧の初雪	新潟県
8	農家民宿ほほえみ荘	どぶろく越の白峰	新潟県
9	(農) ながくら	どぶろく永蔵	新潟県
10	特定非営利活動法人 UNE	どぶろく雪中壺之界	新潟県
11	佐渡発酵株式会社	佐渡のどぶろく、昔ながらの佐渡のどぶろく	新潟県
12	農家レストランまる	どぶろく さえさ 甘口、辛口	石川県
13	ペンション四季彩	水沢上ヶ池	岐阜県
14	三河屋 河合岳夫	大和歌魅(やわかみ)	岐阜県
15	母袋工房	奥の奥	岐阜県
16	スリーシーズ合同会社はたけぞく	食べるどぶろく	愛知県
17	株式会社 ideai	ENCORE TSUBAKI	愛知県
18	美山ふるさと株式会社	美山 雪しづり	京都府
19	農家民泊 温古里	どぶろく「弥栄のろくさん」	京都府
20	野の花醸造所 吉井博俊	どぶろく野の花	奈良県
21	宮本農園 宮本酒造場	わかやま山東のどぶろく	和歌山県
22	株式会社さじ貳拾壱	どぶろく どんでん返し クラシックパベル	鳥取県
23	山口 基昭	五砦(いつしろ)	島根県
24	キジトラ招福堂	どぶろく Cantabile	岡山県
25	福光酒造株式会社	広島純米濁酒「ゴールドアサヒカリ」、生酛純米濁酒「鬼吉川」	広島県
26	せら恋し	せら恋し	広島県
27	企業組合いわまつ	濁酒 NASSO	愛媛県
28	農家レストラン由紀っ娘	どぶろく由紀っ娘物語	愛媛県
29	しまんと糴工房	どぶっ	高知県
30	農家食堂まえまき	年、和	高知県
31	どぶろく工房香南	榮壽 黒、桜	高知県

商 品 名	河童の舞		
住 所	岩手県遠野市土淵町柏崎 7-175-2		
連 絡 先	0198-62-2839		
ホームページ	https://www.tono-suikouen.jp		
原 材 料	あきたこまち	酵母の種類	きょうかい酵母
精 米 歩 合	80 %	アルコール分	9 %
内 容 量	①720ml、②300ml ③180ml	価 格	①1,570 円、②770 円 ③410 円
購 入 方 法	直売 インターネット 道の駅 ※表示価格は直売・道の駅での販売価格を参考にしております。		
特 徴 ・ PR ポイント	「どぶろく」の原点である飯米での製造にこだわり、精米歩合も80%と低く米の繊維質が残りますが、清酒にはない複雑な味わいと、「これぞ！どぶろく？」という口当たりをお楽しみください。 		

商 品 名	①どぶろく男桜 ②どぶろく女桜		
住 所	宮城県柴田郡大河原町新寺字山鳥 215-3		
連 絡 先	0224-52-2107		
ホームページ	https://www.hill-s.co.jp/		
原 材 料	ひとめぼれ	酵母の種類	きょうかい酵母
精 米 歩 合	90 %	アルコール分	① 15 % ② 13 %
内 容 量	720 ml	価 格	2,200 円
購 入 方 法	直売 ※ メール等でご注文いただいた場合は、着払い等で発送することも可能です		
特 徴 ・ PR ポイント	自社生産の有機肥料を使用し、大河原町の田圃で育てた自家栽培米の「ひとめぼれ」と蔵王からの「伏流水」、そして麴と酵母だけを使用し心を込めて仕込んだ逸品です。大河原町のシンボル、壮大で勇ましくも美しい「一目千本桜」をイメージして作りました。 		

商 品 名	マタギの夢		
住 所	秋田県北秋田市阿仁打当字仙北渡道上ミ 67		
連 絡 先	0186-84-2458		
ホームページ	http://www.mataginoyu.com		
原 材 料	あきたこまち	酵母の種類	白神こだま酵母
精 米 歩 合	10 %	アルコール分	13 %
内 容 量	720 ml	価 格	2,000 円
購 入 方 法	直売 秋田犬ツーリズム EC サイト		
特 徴 ・ PR ポイント	打当温泉で製造・販売している濁酒「マタギの夢」は、自社の田んぼで作られたあきたこまちと森吉山麓の伏流水で作られており、昔ながらの素朴な味が特徴です。 		

商 品 名	おららのどぶろく		
住 所	福島県福島市土湯温泉町字下ノ町 2 1		
連 絡 先	024-594-5037（元気アップつちゆが代表でつながります）		
ホームページ	https://genkiuptcy.com/		
原 材 料	福島県酒造好適米 「夢の香」	酵母の種類	きょうかい酵母
精 米 歩 合	80 %	アルコール分	15 %
内 容 量	300 ml	価 格	オープン 価格
購 入 方 法	直売 道の駅 ※醸造所直売：660円(税込み) 道の駅つちゆ・福島県観光物産館：770円(税込み)		
特 徴 ・ PR ポイント	「おらら」とは土湯弁で「私たち」の意味。土湯の人は、酒とともに語り、酒とともに支え合い、酒とともに笑ってきました。そんな酒情緒豊かな土湯に生まれ、育ち、生きていく “おらら(私たち)” が自ら生産した米のみを使い、心を込めて造った酒を味わって頂きたく開発しました。 くちどけを楽しんでいただくために低温で時間をかけて醸しました。また、瓶燗火入れをしながら一本ずつ手締めをし、酵母由来の炭酸ガス・香りを逃がさず封じ込め、キャップを開けたとたんに湧き上がる泡を、目と耳とからだで感じられます。なめらかに仕上がったどぶろくをもろみごと召し上がって頂くと、次々と口が迎えに行きたくなる飲み口です。		



商 品 名	花咲山		
住 所	埼玉県秩父郡横瀬町横瀬 6278		
連 絡 先	0494-23-5002		
ホームページ	https://peraichi.com/landing_pages/view/hanasakiyamazyousyosyo/		
原 材 料	コシヒカリ	酵母の種類	きょうかい酵母
精 米 歩 合	85 %	アルコール分	14.8 %
内 容 量	720 ml	価 格	1,700 円
購 入 方 法	直売 道の駅		
特 徴 ・ PR ポイント	埼玉県内最大級の棚田で栽培した自家製の米を使用。埼玉初のどぶろく特区で醸造しています。 		

商 品 名	どぶろく金よし		
住 所	新潟県東蒲原郡阿賀町広谷乙 44		
連 絡 先	0254-95-3535		
ホームページ	—		
原 材 料	コシヒカリ、米麴	酵母の種類	きょうかい酵母
精 米 歩 合	— %	アルコール分	15 %
内 容 量	720 ml	価 格	1,600 円
購 入 方 法	直売 道の駅		
特 徴 ・ PR ポイント	霊峰御神楽岳の湧き水と、自家栽培のコシヒカリで仕込みました。湧き水はブナの原生林を通った伏流水です。 「第 13 回全国どぶろく研究大会」にて稲穂の香（甘口）は、「濃芳醇の部」で最優秀賞、生タイプは「淡麗の部」で優秀賞とダブル受賞いたしました。 		

商 品 名	①どぶろく卓 ②牧の初雪		
住 所	新潟県上越市牧区坪山 1055-3		
連 絡 先	025-533-5643		
ホームページ	http://doburokusou.com		
原 材 料	コシヒカリ	酵母の種類	きょうかい酵母
精 米 歩 合	90 %	アルコール分	①どぶろく卓 15% ②牧の初雪 13%
内 容 量	720 ml	価 格	1,900 円
購 入 方 法	直売 インターネット 道の駅		
特 徴 ・ PR ポイント	天水で育てた特別栽培米コシヒカリを使用し、醸したどぶろくは、甘味、香り、酸味、発泡性のバランスがとれたおいしいどぶろくです。一年を通して製造しているので、いつでもお買い求めできます。「牧の初雪」は、どぶろく卓の甘口です。  ①どぶろく卓  ②牧の初雪		

商 品 名	どぶろく越の白峰		
住 所	新潟県上越市牧区棚広 2631-1		
連 絡 先	025-533-6588		
ホームページ	—		
原 材 料	五百万石	酵母の種類	きょうかい酵母
精 米 歩 合	60 %	アルコール分	13～15 %
内 容 量	720 ml	価 格	1,800 円
購 入 方 法	直売		
特 徴 ・ PR ポイント	どぶろく特区第1号で製造免許を取得し、当時の小泉首相から総理官邸に招かれ飲んでいただきました。 原料米は五百万石という酒米品種を使用し、標高の高い棚田でブナ林からわき出る冷たい綺麗な水で栽培。仕込み水は水道水ながら、ブナ林で育まれたほぼ天然水で、安全・安心な環境の中で作っています。 キリッとした辛口タイプです。		

商 品 名	どぶろく永蔵		
住 所	新潟県上越市安塚区樽田 156		
連 絡 先	025-595-1010		
ホームページ	https://www.461888.jp/3/16/		
原 材 料	コシヒカリ	酵母の種類	きょうかい酵母
精 米 歩 合	90 %	アルコール分	15 %
内 容 量	720 ml	価 格	1,630 円
購 入 方 法	インターネット 道の駅		
特 徴 ・ PR ポイント	甘すぎず、辛すぎず、新鮮な香りのあるどぶろくを目指しています。 		

商 品 名	どぶろく雪中巻之界		
住 所	新潟県長岡市一之貝 869		
連 絡 先	0258-86-8121		
ホームページ	https://www.une-aze.com		
原 材 料	亀の尾	酵母の種類	きょうかい酵母
精 米 歩 合	80 %	アルコール分	8 %
内 容 量	720 ml	価 格	2,200 円
購 入 方 法	直売 インターネット 道の駅		
特 徴 ・ PR ポイント	雪解け水、湧水、雨水等の自然の天水のみを使い、標高 400m の棚田で有機栽培で育てた希少米「亀の尾」を使用したどぶろくです。甘味と酸味の調和のとれた、どなたにでも飲んでいただけるようなアルコール度数を抑えた飲みやすいどぶろくに仕立ててあります。 地域活動支援センター特定非営利活動法人 UNE は障害者や生活困窮者の集う施設として活動していますが、その人たちがお米の栽培、どぶろくの醸造にお手伝いをいただいています。		



製造事業者名	①佐渡のどぶろく ②昔ながらの佐渡のどぶろく		
住 所	新潟県佐渡市関 650-1		
連 絡 先	0259-78-2288		
ホームページ	https://sadohakko.com/		
原 材 料	佐渡産コシヒカリ	酵母の種類	きょうかい酵母
精 米 歩 合	70 %	アルコール分	① 7 % ② 12 %
内 容 量	480 ml	価 格	① 1,100 円 ② 1,430 円
購 入 方 法	直売 インターネット		
特 徴 ・ PR ポイント	①佐渡のどぶろく 7 度 原料は佐渡産コシヒカリのみ、昔ながらの山廃製法で丁寧に仕込まれたどぶろくです。 甘酸っぱさや微炭酸が特徴です。シャンパンやワインを好む方に人気の一品です。 ②昔ながらの佐渡のどぶろく 12 度 かつて家庭で作られていた昔ながらの味を再現した山廃製法のどぶろくです。 お米の甘みを感じられる懐かしく深い味わいです。   ①佐渡のどぶろく ②昔ながらの佐渡のどぶろく		

商 品 名	どぶろく さえさ ①甘口 ②辛口		
住 所	石川県鹿島郡中能登町春木 14-19-2		
連 絡 先	0767-74-1656		
ホームページ	https://www.nakanoto-maru.com/		
原 材 料	五百万石、コシヒカリ	酵母の種類	きょうかい酵母
精 米 歩 合	70 %	アルコール分	①甘口 6 % ②辛口 10 %
内 容 量	500 ml	価 格	2,500 円
購 入 方 法	道の駅 ※ 「道の駅 織姫の里なかのと」で購入できます。 電話番号 0767-76-8000 〒929-1721 石川県鹿島郡中能登町井田ぬ部 10-1		
特 徴 ・ PR ポイント	自然農法で農薬、除草剤を使用していません。 		

商 品 名	水沢上ヶ池		
住 所	岐阜県郡上市明宝奥住 3447-114		
連 絡 先	0575-87-2980		
ホームページ	http://p-shikisai.com		
原 材 料	コシヒカリ	酵母の種類	きょうかい酵母
精 米 歩 合	90 %	アルコール分	18 %
内 容 量	500 ml	価 格	1,650 円
購 入 方 法	直売 インターネット 道の駅		
特 徴 ・ PR ポイント	製造免許の取得から製品化に至るまで岐阜県食品科学研究所に技術支援して頂きました。 先祖代々の田んぼで作る天日干し乾燥した自家製コシヒカリを原料に使用しております。 世界農業遺産の長良川の支流である吉田川源流域の井戸水を仕込み水に使用してます。 901号酵母を使った低温発酵によるフルーティな香りとキレの良い辛口のお酒です。 どぶろくの名前の由来は、郡上市の昔話でてくる伝説の池の名前です。 辛口で食事の邪魔をしないため、どんな料理とも相性が良く、食中酒にむいてます。特に和食との相性は抜群です。 日本酒のように上品ですっきりしており、甘口のどぶろくは苦手な方にも好まれます。		



商 品 名	大和歌魅(やわかみ)		
住 所	岐阜県郡上市大和町剣 366-1		
連 絡 先	0575-88-2038		
ホームページ	—		
原 材 料	コシヒカリ	酵母の種類	きょうかい酵母
精 米 歩 合	90 %	アルコール分	(白) 15 % (黒) 10 %
内 容 量・ 価 格	(白) 700ml : 1,850 円、 300ml : 950 円 (黒) 700ml : 1,950 円、 300ml : 950 円		
購 入 方 法	直売 道の駅		
特 徴 ・ PR ポイント	郡上大和の米、糀、水で仕込んでます。 黒どぶろくは、愛知県西尾市の宮本糀店さんの黒糀も使って、全国でも珍しい黒色のどぶろくが出来ました。 白は淡麗、黒は濃醇に仕上げました。 		

商 品 名	奥の奥		
住 所	岐阜県郡上市大和町栗巣 1670-1		
連 絡 先	0575-88-3156		
ホームページ	http://www.gujo-tv.ne.jp/~hanamomo/		
原 材 料	コシヒカリ、アキタコマチ	酵母の種類	きょうかい酵母
精 米 歩 合	— %	アルコール分	17 %
内 容 量	720 ml	価 格	1,800 円
購 入 方 法	直売 インターネット 道の駅 製造元近隣の酒屋		
特 徴 ・ PR ポイント	麴米・掛米共に自家栽培米を使用しています。 仕込みに使用する米は食用としてもおいしく、精白率を抑えることで無駄を無くし、清酒とは違ったどぶろく本来の味にこだわっています。また、年間を通して醸造に最適な温度となる地下水を使用することで、年間を通じて安定した品質での提供を心掛けています。 		

商 品 名	食べるどぶろく		
住 所	愛知県大府市共和町 5 丁目 155 番地		
連 絡 先	0562-57-7171		
ホームページ	https://hatakezoku.com/		
原 材 料	ササシグレ	酵母の種類	自然酵母
精 米 歩 合	90 %	アルコール分	15 %
内 容 量	300 ml	価 格	1,500 円
購 入 方 法	直売 インターネット		
特 徴 ・ PR ポイント	500年間どぶろく文化が続く愛知県大府市内にある自社の田んぼで、農薬や肥料に頼らず栽培したお米を使い、蔵に自然に住み着く微生物たちが心地よくお酒を造り始めるようにお世話をする昔ながらの酒仕込み。 長い時間と手間暇かけて、お米からお酒が生まれてくるのです。 自然の菌が醸し出す、一期一会の食べるどぶろくをどうぞご賞味ください。 		

商 品 名	ENCORE TSUBAKI		
住 所	愛知県日進市蟹甲町池下 201-3		
連 絡 先	0561-78-3066		
ホームページ	http://encoretsubaki.com/		
原 材 料	あいちのかおり	酵母の種類	あいちの酵母
精 米 歩 合	59 %	アルコール分	13~18 %
内 容 量	300 ml	価 格	1,100 円
購 入 方 法	直売 インターネット ※あんこ椿 (tsubaki@vi-idea.jp) 上記電話またはフェイスブックからメッセージや記事へのコメントからお問合せ可。地方発送も承ります。店舗でのお渡しは予約の方のみ。		
特 徴 ・ PR ポイント	あんこ椿・椿酒造の濁酒は、神社仏閣で作られる伝統的な濁酒と異なり、吟醸酒のような甘い香りと、雑味がなく、すっきりとキレの良い味わいです。 また、一般的な濁酒は米粒が残していますが、椿酒造の濁酒は粒感を極力なくし、クリーミーで女性にも飲みやすい口当たりとなっています。 是非ワイングラスなどでお洒落にお楽しみください。 また、ロックもたいへんオススメです。		



商 品 名	美山 雪しづり		
住 所	京都府南丹市美山町中下向 56		
連 絡 先	0771-77-0014		
ホームページ	https://miyama-kajika.com/		
原 材 料	五百万石	酵母の種類	きょうかい酵母
精 米 歩 合	87 %	アルコール分	12 %
内 容 量	500 ml	価 格	1,400 円
購 入 方 法	直売 道の駅		
特 徴 ・ PR ポイント	自社生産の酒米「五百万石」を使用し、丁寧に仕込んでいます。濃厚などぶろくですが、お米の甘味を感じ、すっきりとした飲み口です。 「雪しづり」とは木の枝に降り積もった雪が落ちる様や垂れ下がった様を表しています。 冬の南丹市美山町は雪が降り積もり、さながら日本画の墨絵のような景色へと変わります。そんな冬の美山のどこか懐かしいような情景を思い浮かべるとぶろくです。		

商 品 名	どぶろく「弥栄のろくさん」		
住 所	京都府京丹後市弥栄町須川 419-2		
連 絡 先	0772-62-0934		
ホームページ	http://www.hokkori-kyotango.com/		
原 材 料	コシヒカリ	酵母の種類	きょうかい酵母
精 米 歩 合	90 %	アルコール分	14~16 %
内 容 量	720 ml	価 格	1,700 円
購 入 方 法	直売 道の駅 京丹後市ふるさと納税謝礼品		
特 徴 ・ PR ポイント	京丹後市弥栄町は竹野川流域に平野が広がり、古代より稲作に適した地域です。美味しい丹後米コシヒカリの産地でもあります。生産者自身が米の生産から醸造まで行っており、里の特産品を活かした試みとして「弥栄のろくさん」という名で丹後のどぶろくを販売しています。高級なお酒ではありませんが、地域に根ざした風味が文化の香りとして蘇ります。淡麗辛口と酒初心者にも優しい甘口の二種類。 		

商 品 名	どぶろく野の花		
住 所	奈良県奈良市都祁白石町 2503-1		
連 絡 先	090-1480-1080		
ホームページ	—		
原 材 料	コシヒカリ	酵母の種類	オルニチン高蓄積酵母
精 米 歩 合	90 %	アルコール分	16 %
内 容 量	650 ml	価 格	1,400 円
購 入 方 法	直売 ※ 醸造所及び農家民宿「野の花」で宿泊客に販売しています。 また、経営している大和高原の物産を扱うお店「ひのでマーケット」（奈良市針町 2514-1）でも販売しています。		
特 徴 ・ PR ポイント	平成 30 年に奈良県で初めて認定された「奈良市東部地域どぶろく特区」にある奈良県で唯一のどぶろく醸造所です。 奈良市東部地域は、大和高原と称されている清涼な地で、おいしいお米や野菜そして大和茶の産地でもあります。 「どぶろく野の花」は、減農薬で栽培したコシヒカリと、奈良県と奈良先端科学技術大学院大学が特許を有する「オルニチン高蓄積酵母」で醸造しており、機能性のアミノ酸であるオルニチンを多く含むユニークなどぶろくです。		



商 品 名	わかやま山東のどぶろく（辛口・甘口）		
住 所	和歌山県和歌山市口須佐 167 番地		
連 絡 先	0734-78-0024		
ホームページ	https://miyamotonouen.raku-uru.jp		
原 材 料	にこまる	酵母の種類	きょうかい酵母
精 米 歩 合	90 %	アルコール分	辛口 15 % 甘口 10 %
内 容 量	360 ml	価 格	1,000 円
購 入 方 法	直売 インターネット 道の駅 小売業者		
特 徴 ・ PR ポイント	自家栽培米 食用米 和歌山初のどぶろく特区 1 号製造免許取得酒造場 		

商 品 名	どぶろく どんでん返し クラシックラベル		
住 所	鳥取県鳥取市佐治町加瀬木 2519-3 鳥取県鳥取市佐治町加茂 1283（事務所）		
連 絡 先	0858-88-0177		
ホームページ	https://www.saji21.com/		
原 材 料	コシヒカリ	酵母の種類	きょうかい酵母
精 米 歩 合	90 %	アルコール分	6 %
内 容 量	720 ml	価 格	1,400 円
購 入 方 法	直売 インターネット		
特 徴 ・ PR ポイント	鳥取の山間部、佐治町(さじちょう)の清流で育てたお米に、地元のお母さんと作った自家製の麴。 地元の人々から「これぞどぶさ！」と言われるクラシックなどぶろくをつくりました。 「町の人間に村人が馬鹿にされるが、起点と知恵でその場の状況をひっくり返す。」 地元に伝わるそんな民話から、この名前は付けられました。 小さくても虎視眈々とその時を待つ。人口1,700人の小さな町から。今こそ、どんでん返しだ！		



商 品 名	五砦 (いつしろ)		
住 所	島根県邑智郡川本町田窪 487		
連 絡 先	0855-74-0086		
ホームページ	—		
原 材 料	コシヒカリ	酵母の種類	きょうかい酵母
精 米 歩 合	87 %	アルコール分	13 %
内 容 量	300 ml	価 格	800 円
購 入 方 法	直売 道の駅		
特 徴 ・ PR ポイント	減農薬の自家栽培米と井戸水を使用しています。 無添加、手作りの品です。 キレのある味が特徴です。 		

商 品 名	どぶろく Cantabile		
住 所	岡山県井原市大江町 38		
連 絡 先	お問合せはホームページからお願いします		
ホームページ	https://www.kijitora-shofukudo.com/		
原 材 料	にこまる	酵母の種類	きょうかい酵母
精 米 歩 合	90 %	アルコール分	16 %
内 容 量	700 ml	価 格	箱入 1,800 円
購 入 方 法	直売 インターネット		
特 徴 ・ PR ポイント	クリーミーな口あたり、ふくよかな旨味とキレのあるドライな後口が特徴のどぶろくです。 活きた酵母がぷくぷくと泡をたてて呼吸する様はハミングのようで、「歌うように」という音楽記号の「Cantabile（カンタービレ）」と名付けました。 岡山の温暖な気候で農薬を極力抑えて育てた自家栽培米と、地下水を水源とする水道水を原料に低温でじっくり仕込んで生のまま瓶詰めしています。フレッシュさと濃醇な飲みごたえをお楽しみください！		



商 品 名	広島純米濁酒「ゴールドアサヒカリ」		
住 所	広島県山県郡北広島町大朝 2441-1		
連 絡 先	090-7129-2767		
ホームページ	https://www.asahikari.info		
原 材 料	こいもみじ	酵母の種類	広島もみじ酵母
精 米 歩 合	55 %	アルコール分	12 %
内 容 量	700 ml	価 格	1,870 円
購 入 方 法	直売 インターネット 道の駅 広島県内酒飯店		
特 徴 ・ PR ポイント	●酒蔵紹介 福光酒造株式会社は、平成 18 年に廃業した酒蔵を復活させ、平成 31 年より濁酒造りを始めました。「濁酒を国酒に！」を第一のスローガンに掲げ、濁酒文化の啓発活動、濁酒を使った料理作りなどに取り組んでおります。いずれは、「その他の醸造酒」カテゴリーから「濁酒」の独立を勝ち取りたいと思い、日々努力しております。 ●お酒紹介 築 148 年の酒蔵で仕込んでおります。町内で産まれた品種「こいもみじ」を復活栽培、55%までお米を磨き、広島もみじ酵母で純米吟醸酒と同じように低温発酵しました。 広島の米、水、酵母、人、四位一体の濁酒でございます。味わいは辛口、華やかな吟香（ぎんか）漂う濁酒です。是非ともお料理と一緒に楽しみくださいませ。		



商 品 名	生酏純米濁酒「鬼吉川」		
住 所	広島県山県郡北広島町大朝 2441-1		
連 絡 先	090-7129-2767		
ホームページ	https://www.asahikari.info		
原 材 料	こいもみじ	酵母の種類	広島令和1号酵母
精 米 歩 合	91 %	アルコール分	14 %
内 容 量	700 ml	価 格	1,870 円
購 入 方 法	直売 インターネット 道の駅 広島県内酒飯店		
特 徴 ・ PR ポイント	●酒蔵紹介 福光酒造株式会社は、平成18年に廃業した酒蔵を復活させ、平成31年より濁酒造りを始めました。「濁酒を国酒に！」を第一のスローガンに掲げ、濁酒文化の啓発活動、濁酒を使った料理作りなどに取り組んでおります。いずれは、「その他の醸造酒」カテゴリーから「濁酒」の独立を勝ち取りたいと思い、日々努力しております。 ●お酒紹介 名前の「鬼吉川」（おにきっかわ）とは、吉川家11代当主 吉川経基公の事でございます。応仁の乱での武勲から鬼吉川と恐れられました。2020年1月で亡くなってちょうど500年という事で、記念して造ったブランドになります。 町内で産まれた品種「こいもみじ」を原料に、江戸時代から伝わる「生酏造り」でじっくり丁寧に醸しました。広島の米、水、酵母、人、四位一体の濁酒でございます。味わいは武骨な辛口、香りは穏やかです。是非とも濃い味のお料理と一緒に楽しみくださいませ。		



商 品 名	せら恋し		
住 所	広島県世羅郡世羅町中原 591		
連 絡 先	電話 0847-22-0217 FAX 0847-22-0217		
ホームページ	—		
原 材 料	コシヒカリ	酵母の種類	試験場酵母
精 米 歩 合	90 %	アルコール分	18 %
内 容 量	720 ml	価 格	1,630 円
購 入 方 法	直売 インターネット 道の駅		
特 徴 ・ PR ポイント	蔵内で汲み上げる地下軟水を使用。ミネラル分が少ない軟水は旨みを引き出す効果があり一般的に和食やコーヒー、お茶などの用途には軟水がよいとされています。米の旨みを十分に引き出されたお酒を醸すことができます。 		

商 品 名	濁酒 NASSO		
住 所	愛媛県宇和島市津島町岩松 818-2		
連 絡 先	090-8697-8048		
ホームページ	—		
原 材 料	松山三井	酵母の種類	EK-1
精 米 歩 合	60 %	アルコール分	14 %
内 容 量	720 ml	価 格	1,530 円
購 入 方 法	直売 インターネット 道の駅		
特 徴 ・ PR ポイント	獅子文六が疎開した町、小説「てんやわんや」の舞台である岩松で愛媛県で最初の濁酒 NASSO です。米、酵母、水は地元にこだわり、丹精込めて自家栽培米で仕込みました。 自家栽培米・松山三井を精米歩合 60%まで磨き上げ、清酒に近い濁酒として、また、より白さを際立たせた淡麗辛口のどぶろくになりました。ネーミングも岩松らしい、「なんでよ？」という意味の「NASSO」と名付けました。 余談ではありますが、ローマ字表記を逆さに読むと「OSSAN が作った NASSO」になります。図らずもいい OSSAN たちが本気で楽しみながら作った「濁酒 NASSO」になりました。		



商 品 名	どぶろく由紀っ娘物語		
住 所	愛媛県東温市下林甲 296 番地		
連 絡 先	089-964-2918		
ホームページ	https://www.doburoku-yukikko.jp		
原 材 料	にこまる	酵母の種類	きょうかい酵母
精 米 歩 合	85 %	アルコール分	14～15 %
内 容 量	720 ml	価 格	1,600 円
購 入 方 法	直売 インターネット		
特 徴 ・ PR ポイント	皿ヶ嶺連峰の清らかな水で育った自家栽培米を使用し、長期間かけてゆっくり醸造する独自製法により、丹精込めて1本1本手作りした絶品のどぶろくです。 		

商 品 名	どぶっ		
住 所	高知県高岡郡四万十町峰ノ上 228		
連 絡 先	0880-22-4085		
ホームページ	—		
原 材 料	飯米、ヒノヒカリ	酵母の種類	きょうかい酵母
精 米 歩 合	90 %	アルコール分	17 %
内 容 量	500 ml	価 格	1,100 円
購 入 方 法	直売 インターネット ふるさと納税返礼品		
特 徴 ・ PR ポイント	米糀を手作りしています。 また、四万十町の地で四万十川の恵みを受けながら大切にどぶろく作りに取り組んでいます。 		

商 品 名	①年 ②和		
住 所	高知県安芸郡奈半利町乙 1719-1		
連 絡 先	0887-38-3155		
ホームページ	—		
原 材 料	ひのひかり	酵母の種類	きょうかい酵母
精 米 歩 合	80 %	アルコール分	13 %
内 容 量	720 ml	価 格	1,700 円
購 入 方 法	直売 インターネット 道の駅		
特 徴 ・ PR ポイント	古くから続いたおいしいお米を何とか残したいと考え、付加価値を付けるためにどぶろくの製造を開始しました。 当店のどぶろくの原材料の産地である米ヶ岡地区は、高齢化・人口減少により、限界集落となり現在では消滅集落になりかけている地区です。米ヶ岡地区存続のためにも、新たな産業を米ヶ岡地区に作り、後世に引き継ぎたいと考え製造したのが「夫婦どぶろく」です。 高知県奈半利町の米ヶ岡地区でとれたお米（ひのひかり）のみを使用。昔ながらの製法により、丹精込めて製造しています。 「年」は、お米の粒を少し感じ、さらっとしてすっきりとした飲み口です。 「和」は、トロっとした飲み口、フルーティで甘く女性に人気です。是非ご賞味ください。   ①年 ②和		

製造事業者名	①榮壽 黒 ②榮壽 桜		
住 所	高知県香南市吉川町吉原 785-1		
連 絡 先	0887-55-3891		
ホームページ	—		
原 材 料	土佐ウララ	酵母の種類	きょうかい酵母
精 米 歩 合	50 %	アルコール分	①黒 15 % ②桜 7 %
内 容 量	720 ml	価 格	3,200 円
購 入 方 法	直売 インターネット		
特 徴 ・ PR ポイント	私は爺さん婆さんが造っていたどぶろくの味が忘れられず、一念発起。どぶろくを造り始めました。私のどぶろく造りは田の土作り始まり、酒造好適米の選定、農薬は最小限に留め、米を作っています。米の精白度は50%、室戸海洋深層水の水を使い、低温でゆっくりと発酵を促し、香りの良さ、後味のきれ、味の良さを重点的に追求し、納得できるものを作ることにこだわってどぶろくを造っています。私の自信作です。 榮壽 黒は、吟醸香と呼ばれる果実香を思わせる華やかさ、味の良さ、後味のきれ、滑らかさをお愉しみください。 榮壽 桜は桃色のお酒です。少し酸味があり、フレッシュ。アルコールは低く、甘酸っぱい味が女性にも人気です。		



榮壽 桜