



日本の酒文化と匠の技の融合

酒の伝統を守り続ける十七蔵元二十三酒

日本の酒文化と匠の技を継承する全国の蔵元より、日本酒、梅酒、焼酎を集めて、ボンボンチョコに仕上げました。選んだり比べたりと楽しみの幅が広がるアソートです。

日本酒



三大銘醸

京都伏見



蔵元:株式会社 京姫酒造

大正7年(1918年)創業。盆地特有の寒さと桃山丘陵からの豊富な伏流水で仕込みを行っています。この寒さと柔らかな水によりキメの細かくやさしい吟醸酒を醸し出します。伝統を受け継ぐ匠の技にさらに磨きをかけ酒造りを行っています。

蔵元:齊藤酒造株式会社

明治28年(1895年)創業。齊藤家の先祖は元禄の頃に泉州より伏見へ移り、呉服商を営んでいました。九代目・齊藤宗太郎の時に酒造業に転業。当時の商標は「柳正宗」、「大鷹」などでしたが、大正天皇の御大典を記念して「英勲」となりました。現在では日本全国をはじめ、海外へも銘酒を送り出し、高い評価を得ています。

灘五郷



蔵元:辰馬本家酒造株式会社

寛文2年(1662年)創業。江戸積を中心としていた白鹿の酒は、幕末には「灘の銘酒」として不動の地位を確立しました。『酒はつくるものではなく、育てるもの』という企業理念のもと、360年以上西宮の地で日本酒を醸し続けています。酒を育てるだけでなく、食と会話を楽しむ、そんなシーンに寄り添える酒造りを目指す酒蔵です。

蔵元:株式会社小山本家酒造 灘浜福鶴蔵

創業者小山屋又兵衛は、灘で酒造りを学び、文化5年(1808年)に武威乃国へと渡り酒蔵を構えました。酒造りに邁進した又兵衛の情熱は代々受け継がれ、1989年には灘で浜福鶴の前身にあたる当時の「福鶴」と力を合わせ、伝統の酒造りを継承していくことになりました。「小仕込み吟醸蔵」として吟醸酒を中心に灘の伝統技法を継承した酒造りを行なっています。

広島西条



蔵元:白牡丹酒造株式会社

延宝3年(1675年)創業。広島酒のなかでも古い歴史をもつ蔵元です。「白牡丹」は棟方志功や蜀山人、夏目漱石、今東光、多くの作家に愛されたお酒です。棟方志功は版画「牡丹花」と白牡丹のロゴを作り、夏目漱石は、胃弱でも白牡丹だけは愛して止まずと句を寄せています。

蔵元:福美人酒造株式会社

大正6年(1917年)創業。創業当初より、酒造りの技術力の高さから、全国より酒造りを学びに来られたため、西條酒造学校と呼ばれていました。「福美人」は、ふっくらとした味の厚みをもちつつ、後口のキレがよく飲み飽きしないお酒です。

蔵元:賀茂泉酒造株式会社

大正元年(1912年)創業。酒名は地名の「賀茂」と蔵元所有の山林にある山陽道の名水「茗荷清水」を汲んで酒造りをしたことから、「賀茂泉」と名づけられました。広島杜氏伝承の三役仕込で、米を手造りで醸す「賀茂泉」は活性炭素ろ過を行わず、芳醇で豊かな味わいのお酒です。

東北



蔵元:月山酒造(山形)

元禄年間に「豊龍蔵」が酒造りを始め、昭和47年(1972年)、現在の地に月山酒造を創業。月山の伏流水(日本名水百選)使用の華やかで凛とした上品な味わいが特徴です。



蔵元:秋田誉酒造(秋田)

江戸時代末期～明治時代初期に創業、15年の歳月を経て開発された酒米を使用。秋田の酒造りの特徴である長期低温醗酵を生かした上品な旨さと軽快な後味が特徴です。

越後



蔵元:マスカガミ(新潟)

創業は明治25年(1892年)、地酒のオンリーワンとなるべく、常に高品質な酒造りを目指しています。落ち着いた米の香りと、深みのある味わいが特徴です。



蔵元:北雪酒造(新潟)

明治5年(1872年)創業、伝統の技を世界へ広めるべくワールドワイドに展開。酒造りに適した大粒の酒米から、蔵人が心を込めて造り上げた「北雪大吟醸酒」は芳香な香りと繊細な味が特徴です。

焼酎



十酔伝説【熊本・麦】



偶【熊本・米】



壺中の玉響【宮崎・芋】



天歩【宮崎・ナツメヤシ】



ごま焼酎 紅乙女KURO【福岡・ごま】

焼酎



蔵元:櫻の郷酒造(宮崎)

素焼きの大甕(かめ)による長期貯蔵・熟成にこだわった蔵元。芳醇な一滴に夢幻のひとときを感じさせる酒。厳選された原酒を甕(かめ)で熟成貯蔵した旨味と香りが特徴です。



蔵元:深野酒造(熊本)

文政6年(1823年)創業。一次仕込みの工程には江戸末期から百数十年にわたって使われている土甕(どがめ)を用いる昔ながらの甕仕込みにこだわった酒造りを行っています。土甕(どがめ)を用いた焼酎は、独特のまろやかさが特徴です。



蔵元:井上酒造(宮崎)

明治27年(1894年)創業。チグリ、ユーフラテス河畔でとれたなつめやし(デーツ)と麦焼酎をブレンド。ワイン酵母で発酵させて蒸留した後、長期貯蔵熟成させた、まさにブランドタイプの焼酎です。



蔵元:紅乙女酒造(福岡)

長年培った胡麻焼酎造りをもとに、新しい感覚で取り組んだ黒ごま焼酎です。胡麻の個性豊かな香りをお楽しみいただけます。黒麹で仕込んだ豊かな風味が特徴です。

梅酒



赤紫蘇の梅酒【和歌山・南高梅】



香る南高 VINTAGE【和歌山・南高梅】



萬歳楽 加賀梅酒【石川・紅映梅】



香る南高 紅南高梅酒【和歌山・南高梅】



緑茶の梅酒【和歌山・南高梅】

梅酒



蔵元:小堀酒造店(石川)

享保年間に創業した清酒萬歳楽の蔵元。原料にこだわり、壺峰白山の伏流水と上質な醸造用アルコールで仕込んだ梅を約1年間漬け込み、更に実を取り出して2年弱熟成したふるさとを思わせる味が特徴です。

蔵元:中野BC株式会社(和歌山)

昭和36年(1961年)創業。和歌山産南高梅を使用した梅酒に果実などを加えた約30種類の「カクテル梅酒」を製造。こだわりの素材を厳選し、お客様の安心・安全を最優先に、付加価値のあるモノ作りを目指しています。

