



「美酒王国・秋田」
清酒マイスターがいるお店
完全ガイドブック

本誌掲載店舗にて
「秋田の酒で乾杯コース」
のご利用で

秋田の伝統工芸等

酒器

プレゼント



高 質 な 田 舎
AKITAVISION

秋田の酒で乾杯条例を ご存知ですか？

昨年7月、秋田県産酒での乾杯を奨励する「秋田の酒による乾杯を推進する条例」が秋田県議会で可決、成立しました。都道府県でこのような乾杯条例を制定したのは、秋田県が7例目です。この条例が示すお酒とは、日本酒をはじめとした県産酒や、秋田県産の原材料を使った酒類のこと。県内外の会食などで乾杯に使うお酒を、秋田県産のものにすることを推進するもので、もちろん罰則規定はありません。

せっかくお酒を飲むなら〈秋田のお酒、秋田の原材料を使ったお酒〉を飲んで、郷土愛を深めて、誇らしい気持ちになってみませんか？

さあ、みんなで「秋田の酒で乾杯」しましょう！

「美酒王国・秋田」 清酒マイスターとは

「米の秋田は酒どころ——」

秋田は古くから良質な米と清らかな水が豊富にあり、酒どころとして全国に名を馳せてきました。今年、秋田県酒造組合はこの秋田の酒の魅力を変えて多くの人に知ってもらおうべく、「美酒王国・秋田」清酒マイスター制度を新設しました。全三回、密度の濃い講座を受講し、認定試験をパスした彼らは、まさに「秋田の酒のプロフェッショナル」たち。秋田の酒をより深く、より楽しく味わうための見識を深めた秋田の酒のマイスターがいるお店を訪ねてみましょう。今よりもっと、秋田の酒を楽しむ方法をきっと伝授してくれるはずです。



秋田の酒で乾杯フェア

古くから米どころ、酒どころとして知られている秋田県では、日本酒はもちろん、

地ビールやワイン、どぶろくなど多種多様なお酒が造られています。

これらの秋田県産酒をより一層広く知ってもらうことを目的として、

秋田県内のホテルや飲食店にて県産酒のセットメニュー5,000円以上を利用したお客様を対象に、

秋田の伝統工芸品などの「酒器」をプレゼントする「秋田の酒で乾杯フェア」を開催しています。

このフェアは秋田県酒造組合が新たに創設した「美酒王国・秋田」清酒マイスター制度により、

資格認定を受けた「美酒王国・秋田」清酒マイスターが在籍する店舗で開催されます。

〔開催期間〕

2015年10月1日～12月31日

〔フェアで提供されるメニュー〕

県産酒と県産食材を組み合わせた5,000円以上のオリジナルメニューを

次ページからの秋田県内ホテル・飲食店などで提供します。

宿泊施設では、宿泊とセットになったプランもありますのでご利用ください。

〔プレゼントされる酒器について〕

◎伝統工芸品「川連漆器」(湯沢市川連・1個)

◎伝統工芸品「樺細工」(仙北市角館町・1個)

◎伝統工芸品「白岩焼」(仙北市角館町・1個)

◎秋田県酒造組合オリジナルグラス(2個セット)

※1回のご利用につき、上記のいずれかの酒器をプレゼントします。

※プレゼントされる酒器を選ぶことはできません。

※数に限りがございますのでなくなり次第終了となります。





秋田の酒で乾杯フェア 全 107 店舗を一挙にご紹介！

5,000 円以上のオリジナルメニューをご利用の方に
秋田の伝統工芸品などの酒器をプレゼントする「秋田の酒で乾杯フェア」。
ここでは、フェアに参加する飲食店や宿泊施設など全 107 店舗をご紹介します。
今宵あなたも、マイスターのいる店で秋田の美酒と美食に酔いしれてみませんか？

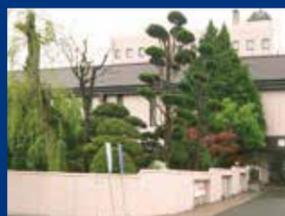
開催期間：2015 年 10 月 1 日（木）～12 月 31 日（木）
※ 店舗により、開始・終了のスケジュールが異なる場合があります。詳しくは各店舗の情報を確認ください。
※ 2015 年 10 月 6 日時点の情報となります。店舗の事情により内容が変更となる場合がありますので、
詳しくは WEB サイト内「参加店舗一覧」よりご確認ください。
【秋田の酒で乾杯フェア公式サイト】 <http://akita-sake-kanpai.com/>
※ フェアの開催期間にかかわらず、酒器がなくなり次第、終了となります。ご了承ください。

県北 参加店



01

宿泊施設
鹿角パークホテル



秋田の酒で乾杯コース
宿泊プラン(1泊2食)
料理 7 品+地酒、地ワイン
(このはなワイン) いずれか 1 杯
¥11,340 (税込)

DATA

住所 / 鹿角市花輪字塚向 30-1
営業時間 / レストラン 11:00 ~ 20:00
定休日 / 無休 座席数 / 135 席
☞ 十和田湖と八幡平の中心に位置し、観光にも便利です。
☎ 0186-22-1111

04

飲食店
焼肉レストラン からし亭



秋田の酒で乾杯コース
人気のお肉コース+
乾杯用日本酒+飲み放題
※乾杯用日本酒は飲み放題ではありません
※前日まで要予約
¥5,000 (税込)

DATA

住所 / 能代市宇鳥小屋 33-1
営業時間 / 17:00 ~ 0:00 (土日祝 11:00 ~ 0:00) LO23:30
定休日 / 無休 座席数 / 120 席
☞ 良質なお肉をリーズナブルな価格で!!
☎ 0185-89-1129

05

飲食店
やま久



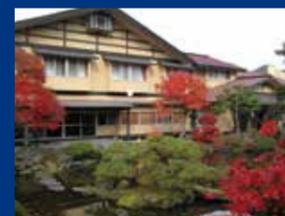
秋田の酒で乾杯コース
料理 6 品
+
日本酒 3 杯
¥5,940 (税込)

DATA

住所 / 能代市上町 6-12
営業時間 / 11:00 ~ 14:00、15:30 ~ 21:00
定休日 / 日曜・祝祭日 座席数 / 130 席
☞ 地産地消にこだわった季節の料理を楽しめます。
☎ 0185-54-8611

06

宿泊施設
和風宿 岡部荘



秋田の酒で乾杯コース
宿泊プラン(1泊2食)
料理 8 品+
地酒メニューから 1 品
¥9,180 (税込) ~

DATA

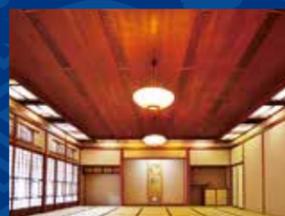
住所 / 鹿角市十和田大湯字上の湯 1-1
営業時間 / 7:30 ~ 22:00
定休日 / 不定休 部屋数 / 20 室
☞ 乾杯コースのドリンクは地酒メニューから注文できます。
☎ 0186-37-2245

県央 参加店



02

観光交流施設
国登録有形文化財 能代市旧料亭金勇



秋田の酒で乾杯コース
会席弁当
+
秋田地酒+利用料
¥5,000 (税込) ~

DATA

住所 / 能代市柳町 13-8 営業時間 / 9:30 ~ 16:30 ※夜間予約
時のみ開館 (~ 21:00) 定休日 / 12/29 ~ 1/3 座席数 / 小部屋
2 ~ 9 席、広間 10 ~ 40 席 ☞ 木都能代を象徴する国登録有形文
化財の歴史あるお部屋を借りてご飲食いただけます。
☎ 0185-55-3355

03

飲食店
寿司・釜めし 錦



秋田の酒で乾杯コース
料理 5 品+
寿司屋の酒「粹心」を含む
2 時間飲み放題
¥5,000 (税込)

DATA

住所 / 鹿角市十和田毛馬内字南陣場 6-5
営業時間 / 11:00 ~ 14:00、17:00 ~ 23:00
定休日 / 水曜 座席数 / 50 席
☞ 寿司・焼き物・揚げ物など多彩な料理をご提供。
☎ 0186-35-4408

07

宿泊施設
秋田温泉プラザ



秋田の酒で乾杯コース
宿泊プラン(1泊2食)
料理 8 品前後+
地酒 2 合瓶(冷酒)
¥14,000 (税込)

DATA

住所 / 秋田市添川字境内川原 142-3
営業時間 / 夕食提供 17:00 ~ 20:00
定休日 / 無休 (10/12 ~ 29 は休館)
☞ 自慢の創作料理を、秋田の地酒とともに楽しみください。
☎ 018-833-1919

08

飲食店
秋田牛玄亭 RB ステーキハウス



秋田の酒で乾杯コース
【開催期間 10/1 ~ 11/30】
料理 5 品+
地酒 1 合
¥5,400 (税込)

DATA

住所 / 秋田市中通 1-4-3 エリアなかいち 1F
営業時間 / 11:15 ~ 15:00 (最終案内 14:00・LO14:30)、17:00 ~ 22:00
(最終案内 21:00・LO21:30) 定休日 / 第 3 月曜 座席数 / 90 席
☞ 記念日におすすめのアニバーサリーステーキハウス。
☎ 018-836-1529

09

飲食店
秋田牛玄亭 泰庵



秋田の酒で乾杯コース
料理 12 品
+
秋田の日本酒 1 合
¥7,000 (税・サ別)

DATA

住所 / 秋田市山王 3 丁目 1-33
営業時間 / 17:00 ~ 23:00
定休日 / 日曜 座席数 / 54 席
☞ ゆっくりとくつろげる個室もあります。

☎ 018-893-6329

10

飲食店
秋田杉



秋田の酒で乾杯コース
料理 7 品+
利き酒 5 品セット+
日本酒 1 合
¥5,400 (税込)

DATA

住所 / 秋田市大町 3-2-37 藤本ビル 1F
営業時間 / 17:00 ~ 23:00
定休日 / 日曜・祝日 座席数 / 30 席
☞ きりたんぼ、比内地鶏ほか、県内外の魚や珍味が多数あります。

☎ 018-824-6566

15

飲食店
あわい



秋田の酒で乾杯コース
【開催期間 10/1 ~ 12/6】
料理 6 品+秋田の純米酒、
純米吟醸酒をお好きなだけ
(1 ~ 5 名様)
¥6,000 (税込)

DATA

住所 / 秋田市高陽幸町 5-15
営業時間 / 17:30 ~ 22:30
定休日 / 月曜 座席数 / 20 席
☞ 旬の食材や秋田の伝統工芸品、地酒などを楽しめる隠れ家的小店。

☎ 018-823-3251

16

飲食店
居酒屋なでしこ



秋田の酒で乾杯コース
料理 3 品
+
地酒 5 合
¥5,000 (税込)

DATA

住所 / 秋田市大町 4-2-27
営業時間 / 18:00 ~ 翌 3:00
定休日 / 日曜 座席数 / 14 席
☞ 家庭料理をメインとしたアットホームなお店です。

☎ 018-865-0850

11

飲食店
秋田長屋酒場



秋田の酒で乾杯コース
料理 6 品
+
日本酒飲み放題
¥5,400 (税込)

DATA

住所 / 秋田市中通 4-16-17
営業時間 / 17:00 ~ 翌 1:00
定休日 / 無休 座席数 / 20 席
☞ 秋田の地酒（主に日本酒）を豊富に取り揃えています。

☎ 018-837-0505

12

飲食店
秋田乃瀧



秋田の酒で乾杯コース
料理 10 品
+
飲み放題
¥5,400 (税込)

DATA

住所 / 秋田市大町 3-1-15
営業時間 / 17:00 ~ 23:00
定休日 / 日曜 座席数 / 60 席
☞ 名物石焼桶鍋と郷土料理の店です。

☎ 018-824-1010

17

飲食店
旨いもんや 清野太郎



秋田の酒で乾杯コース
料理 9 品+
生ビール 2 杯、地酒 3 杯
※要予約
¥6,000 (税込)

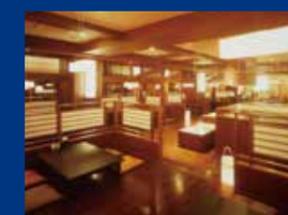
DATA

住所 / 秋田市山王 4-6-20 合同ビル 1F
営業時間 / 11:30 ~ 14:00、17:30 ~ 22:30
定休日 / 日曜・祝日 座席数 / 46 席
☞ 新鮮な刺身と、厚切り牛タンが人気です。

☎ 018-874-9623

18

宿泊施設
男鹿ホテル



秋田の酒で乾杯コース
宿泊プラン (1 泊 2 食)
料理 7 品+秋田蔵付分離酵母
純米酒 3 種利き比ベセット
¥14,040 (税込)

DATA

住所 / 男鹿市北浦湯本字草木原 13-1
定休日 / 無休
☞ 豊富な海の幸と、男鹿名物磯焼き料理を楽しめます。男鹿温泉郷
随一の広さを誇る露天風呂も魅力です。

☎ 0185-33-3101

13

飲食店
秋田ビューホテル シノワ&フレンチ シェフ&シェフ



秋田の酒で乾杯コース
料理 3 品
+
純米酒・大吟醸(各グラス 1 杯)
¥5,400 (税込)

DATA

住所 / 秋田市中通 2-6-1 秋田ビューホテル 1F
営業時間 / 11:30 ~ 15:00、17:30 ~ 21:30
定休日 / 無休 座席数 / 82 席
☞ 秋田ビューホテル 1F にあり、本格中華と西洋料理が楽しめます。

☎ 018-833-2221 (予約課)

14

飲食店
秋田料理の店 七福神



秋田の酒で乾杯コース
料理 6 品+2 時間飲み放題
(地酒・純米酒を含む)
※ 2 名様より承ります
¥5,400 (税込)

DATA

住所 / 秋田市大町 5-1-17 第一会館川反店 3F
営業時間 / 17:00 ~ 23:00
定休日 / 日曜・祝日 座席数 / 80 席
☞ 伝統の郷土料理や秋田の旬料理、各種地酒を楽しめます。

☎ 018-823-4141

19

飲食店
奥寿し



秋田の酒で乾杯コース
料理 5 品
+
地酒 1 合
¥5,500 (税込)

DATA

住所 / 秋田市大住 2 丁目 3-13
営業時間 / 11:00 ~ 14:00、16:00 ~ 22:00
定休日 / 水曜 座席数 / 33 席
☞ 空港売店ではぐ焼きさんま寿司(空弁)を販売中。

☎ 018-835-1778

20

飲食店
おぼんざい ままや



秋田の酒で乾杯コース
料理 5 品
+
地酒 2 合
¥5,000 (税別)

DATA

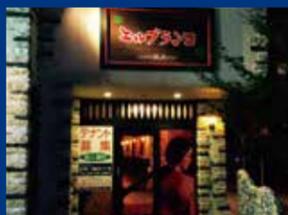
住所 / 由利本荘市大門 91 番地
営業時間 / 17:00 ~ 22:00
定休日 / 日曜 座席数 / 24 席
☞ おぼんざいメニュー 300 円。掘りごたつ席や個室もあります。

☎ 0184-23-3141

21

飲食店

隠れ居酒屋 いわや



秋田の酒で乾杯コース
旬のおまかせコース 5品
+
ドリンク 2時間飲み放題
¥5,000 (税別)

DATA

住所 / 秋田市大町 5-3-14 エルブランコ 1F
営業時間 / 18:00 ~ 翌 2:00 (LO1:30)
定休日 / 日曜 座席数 / 18 席
☞旬の料理と秋田の酒をご堪能ください。

☎ 018-893-6428

22

飲食店

かくれ酒場 兵六玉



秋田の酒で乾杯コース
料理 10品
+
地酒純米以上 2合、ビール他
¥5,000 (税込)

DATA

住所 / 秋田市山王 1丁目 11-30
営業時間 / 17:00 ~ 0:00 (予約があれば対応可能)
定休日 / 日曜、連休最終日 (予約があれば営業) 座席数 / 75 席
☞秋田の蔵元 15社以上の純米酒以上を中心に 20種以上を提供。

☎ 018-866-6006

27

飲食店

我武者羅



秋田の酒で乾杯コース
料理 9品
+
2時間地酒飲み放題
¥6,000 (税込)

DATA

住所 / 秋田市山王 1丁目 10-2- 山昭ビル 1FA
営業時間 / 17:30 ~ 0:00
定休日 / 日曜 座席数 / 34 席
☞焼き鳥・ホルモンの専門店、元気の良さが自慢です!

☎ 018-827-3208

28

飲食店

黄桜温泉 湯楽里 お食事処やしお



秋田の酒で乾杯コース
【開催期間 11/1 ~ 12/31】
料理 6品+ボツメキの水を使用した
純米吟醸「東由利」と県産純米酒、
地ビール「ボツメキビール」など
¥5,000 (税込)

DATA

住所 / 由利本荘市東由利老方字畑田 28
営業時間 / 11:00 ~ 21:00 (LO20:30)
定休日 / 第1・3月曜 座席数 / 100 席
☞東由利特産フランス鴨や由利牛などを提供する地産地消レストラン。

☎ 0184-69-2611

23

飲食店

隠れ酒房 ゆるり



秋田の酒で乾杯コース
料理 8品
+
地酒1合他、2時間飲み放題
¥5,000 (税込)

DATA

住所 / 秋田市中通 4丁目 17-30
営業時間 / 17:00 ~ 0:00
定休日 / 年末年始 座席数 / 110 席
☞新鮮魚介料理と和洋創作料理が人気の癒し系居酒屋です。

☎ 018-874-7742

24

飲食店

割烹玉井



秋田の酒で乾杯コース
料理 8品
+
地酒 1合
¥6,200 (税込) ~

DATA

住所 / 秋田市大町 2-4-27-2
営業時間 / 17:00 ~ 22:00
定休日 / 日曜 座席数 / 20 席
☞和会席に合った秋田の日本酒が多数揃います。

☎ 018-864-5368

29

飲食店

魚菜ダイニング どん吞亭



秋田の酒で乾杯コース
料理 5品+
地酒(コップ酒 7セキ) 2杯、
生ビール中ジョッキ 1杯
¥5,500 (税別)

DATA

住所 / 秋田市大町 6-2-8
営業時間 / 18:00 ~ 0:00
定休日 / 不定休 座席数 / 50 席
☞3名様以上でご利用のお客様には、きりたんぼ鍋をご用意。

☎ 018-824-0442

30

飲食店

喰い処 ふく田



秋田の酒で乾杯コース
【開催期間 10/13 ~ 12/10】
料理 7品+乾杯用にお好みの県
産酒 2杯セット+ドリンク 4杯
※3名様以上要予約
¥5,000 (税込)

DATA

住所 / 秋田市山王 1丁目 2-13 21ビル 101
営業時間 / 17:00 ~ 23:00
定休日 / 日曜・祝日 座席数 / 18 席
☞日本酒のすすむ、男らしい料理を提供しています。

☎ 018-865-0652

25

飲食店

角地厨房 あんのんらく



秋田の酒で乾杯コース
料理 8品+
地酒 3杯(グラス)
※前日まで要予約
¥5,000 (税込)

DATA

住所 / 秋田市広面土手下 18-10-2
営業時間 / 17:00 ~ 23:00
定休日 / 火曜 (予約あれば営業可) 座席数 / 1F: カウンター 5 席・
テーブル 1 席、2F: 20 名様まで貸切可能

☎ 018-834-7550

26

飲食店

かまくらの郷



秋田の酒で乾杯コース
料理 8品
+
地酒 1合他、2時間飲み放題
¥5,000 (税込)

DATA

住所 / 秋田市中通 4丁目 13-1
営業時間 / 17:00 ~ 0:00
定休日 / 年末年始 座席数 / 110 席
☞「かまくら」個室、毎日開催「なまはげショー」が好評!

☎ 018-874-8313

31

飲食店

コンカドール



秋田の酒で乾杯コース
おつまみ 5品+
地酒 2時間飲み放題+
純米大吟醸グラス 3杯
¥5,000 (税込)

DATA

住所 / 秋田市山王 1丁目 7-20 栄憲ビル 2F
営業時間 / 18:00 ~ 0:00
定休日 / 日曜・祝日 座席数 / 15 席
☞新政、山本、一白水成などの地酒が 30 種類以上揃っています。

☎ 018-863-1886

32

飲食店

酒蔵 熊親爺



秋田の酒で乾杯コース
料理 5品+
生ビール 1杯、地酒
(特定名称酒) 2合
¥5,000 (税込)

DATA

住所 / 秋田市大町 4丁目 3-7
営業時間 / 17:30 ~ 翌 2:00
定休日 / 第1日曜 座席数 / 16 席
☞地酒と季節の一品料理、馬刺・鳥刺のお店です。

☎ 018-866-9084

33

飲食店
酒菜や 香蔵



秋田の酒で乾杯コース
料理 8 品+地酒 2 合または
料理に合わせた地酒をグラスで
ご提供 ※要予約
¥5,000 (税別)

DATA

住所 / 秋田市保戸野千代田町 13-65
営業時間 / 17:00 ~ 0:00
定休日 / 月曜 (祝日の場合は翌日) 座席数 / 25 席
☞ 地産地消をモットーにした創作和食が自慢です。

☎ 018-823-5627

34

飲食店
札幌かに本家 秋田店



秋田の酒で乾杯コース
料理 9 品
+
地酒 1 合
¥6,000 (税込)

DATA

住所 / 秋田市中通 2 丁目 3-8 アトリオン 12F
営業時間 / 11:00 ~ 22:00 (LO21:30)
定休日 / 12/31・1/1 座席数 / 200 席
☞ かにを使った料理や郷土料理を、秋田の地酒と共に楽しめください。

☎ 018-836-7888

39

飲食店
JAH



秋田の酒で乾杯コース
【開催期間 10/1 ~ 12/3】
料理 8 品前後+秋田の地酒を
含む当店飲み放題プラン (3 時間)
※前日まで要予約 ※ 21 時までの
スタートに限ります
¥5,400 (税込)

DATA

住所 / 秋田市大町 5-3-16 1BOXビル 2F
営業時間 / 19:00 ~ 翌 3:00
定休日 / 日曜 座席数 / 33 席
☞ 日本酒、焼酎、梅酒などの地酒が自慢です。

☎ 018-866-1101

40

飲食店
酌屋 六三五



秋田の酒で乾杯コース
料理 5 品+
乾杯用おちょこ 1 杯+
地酒 3 合+生ビール 1 杯
¥5,400 (税込)

DATA

住所 / 秋田県にかほ市平沢天ヶ町 34-1
営業時間 / 17:30 ~ 22:30
定休日 / 日曜 座席数 / 25 席
☞ にかほ産の鮮魚を使った料理。NEXT5 など地酒 25 種類以上を用意。

☎ 0184-36-2985

35

飲食店
山勝



秋田の酒で乾杯コース
料理 6 品+
ビール、日本酒飲み放題
(店内のアルコール類も含む)
¥5,000 (税込)

DATA

住所 / 秋田市土崎港中央 3-5-38
営業時間 / 17:00 ~
定休日 / 不定休 座席数 / 25 席
☞ 店内の日本酒 40 銘柄以上が全て飲み放題!

☎ 080-2034-4299

36

飲食店
産地直送仲買人 さかなや本舗大町店



秋田の酒で乾杯コース
料理 8 品
+
地酒 1 合他、2 時間飲み放題
¥5,000 (税込)

DATA

住所 / 秋田市大町 4 丁目 2-23
営業時間 / 17:00 ~ 0:00
定休日 / 日曜 座席数 / 80 席
☞ 旬の活魚をお手頃価格で味わえる海鮮居酒屋。

☎ 018-893-3833

41

飲食店
酒庵 田なか



秋田の酒で乾杯コース
料理 9 品
+
地酒 2 合
¥5,400 (税込)

DATA

住所 / 秋田市泉中央 2-6-14
営業時間 / 17:00 ~ 23:00
定休日 / 不定休 座席数 / 23 席
☞ 落ち着いた雰囲気店内でゆったりくつろげます。店内禁煙。

☎ 018-864-3220

42

飲食店
食彩香房 波瑠



秋田の酒で乾杯コース
料理 5 品
+
地酒付き 2 時間飲み放題
¥5,000 (税込)

DATA

住所 / 秋田市土崎港中央 1 丁目 13-8
営業時間 / 18:00 ~ 翌 1:00
定休日 / 木曜 座席数 / 15 席
☞ お料理、お酒、お客様のご要望にできる限りお応えします。

☎ 018-847-0150

37

飲食店
産地直送仲買人 さかなや本舗本店



秋田の酒で乾杯コース
料理 8 品
+
地酒 1 合他、2 時間飲み放題
¥5,000 (税込)

DATA

住所 / 秋田市中通 4 丁目 5-9
営業時間 / 17:00 ~ 0:00
定休日 / 年末年始 座席数 / 150 席
☞ 秋田象潟漁港直送の海の幸を、活かしたままご提供。

☎ 018-838-6020

38

飲食店
史跡伝承保存の里 天鷲村 天鷲城レストラン



秋田の酒で乾杯コース
料理 8 品+プラムワイン 1 杯
または地酒 1 合 ※仕入れ、時
期により変更があります。
¥5,000 (税別)

DATA

住所 / 由利本荘市岩城亀田亀田町字亀田町 92-2
営業時間 / 10:00 ~ 16:00 (予約があれば 17:00 ~ 21:00 も営業)
定休日 / 11/1 ~ 2/1、毎週月曜 座席数 / 140 席以上
☞ 天守閣のある城の大広間では宴会や法要も行えます。

☎ 0184-74-2525

43

飲食店
食楽酒房まるん



秋田の酒で乾杯コース
料理 5 品
+
地酒、ビール、焼酎他
¥5,000 (税込)

DATA

住所 / 南秋田郡五城目町字下夕町 240-8
営業時間 / 17:00 ~ 0:00
定休日 / 月曜 座席数 / 19 席、座敷あり (大・中・小各 1 室)
☞ 豊富なメニューを取り揃え。30 名様までの団体 OK。

☎ 018-852-2334

44

飲食店
炭火炙り家 えびす



秋田の酒で乾杯コース
料理 6 品+
地酒 2 合
※ 2 名様より承ります
お一人様 **¥5,200** (税別)

DATA

住所 / 秋田市大町 5 丁目 4-11
営業時間 / 17:00 ~ 0:00 (LO23:30)
定休日 / 無休 座席数 / 44 席
☞ 炭火串焼きを中心に、刺身、牛もつ鍋など多彩なメニューをご用意。

☎ 018-896-4011

45

飲食店
炭火焼酒房ぐらん炭



秋田の酒で乾杯コース
料理 13 品
+
秋田の地酒 20 種も飲み放題
¥5,000 (税込)

DATA

住所 / 秋田市中通 4-14-30 中通ぐらんでビル
営業時間 / 17:00 ~ 0:00
定休日 / 無休 座席数 / 45 席
☞ 秋田の地酒を中心に全国の銘柄を豊富に揃えています。

☎ 018-807-4388

46

飲食店
炭火焼 和ごころ



秋田の酒で乾杯コース
料理 8 品
+
地酒 2 合
¥5,000 (税込)

DATA

住所 / 秋田市中通 4-17-30
営業時間 / 17:00 ~ 21:00
定休日 / 日曜 座席数 / 32 席
☞ 鮮度抜群の地魚や旬の味覚を味わえます。

☎ 018-893-5774

51

飲食店
武蔵



秋田の酒で乾杯コース
【開催期間 10/13 ~ 12/17】
料理 10 品+地酒 3 種飲み放題
※ 3 日前まで要予約
¥7,000 (税込)

DATA

住所 / 秋田市仁井田新田 2-6-19
営業時間 / 17:00 ~ 0:00 (LO23:30)
定休日 / 無休 座席数 / 93 席
☞ 焼き鳥、手羽先の唐揚げなど鶏をメインにした地域密着店です。

☎ 018-829-0402

52

飲食店
手作り料理とお酒 彩彩



秋田の酒で乾杯コース
料理 8 品+
秋田の地酒 1 合 (5 種類)
※要予約
¥5,000 (税別)

DATA

住所 / 秋田市山王 2-7-36 ソラリスビル 2F
営業時間 / 17:30 ~ 0:00
定休日 / 日曜・祝日 座席数 / 42 席
☞ 全室和室の個室で、時間を気にせずにゆったりとくつろげます。

☎ 018-866-6690

47

宿泊施設
セイコーランドホテル



秋田の酒で乾杯コース
宿泊プラン (1 泊 2 食)
料理 9 品+秋田蔵付分離酵母
純米酒 3 種利き比べセット
¥14,040 (税込)

DATA

住所 / 男鹿市北浦湯本字草木原 50-1
定休日 / 無休
☞ 男鹿名物「磯焼き」をはじめ食材にこだわった料理と、広めのお部屋、源泉かけ流しの温泉でゆったりとおくつろぎください。

☎ 0185-33-2131

48

飲食店
千秋



秋田の酒で乾杯コース
料理 8 品
(由利牛・東由利産フランス鴨付)
+地酒 1 合
¥5,400 (税込)

DATA

住所 / 秋田市中通 5 丁目 5-37
営業時間 / 17:00 ~ 23:00
定休日 / 日曜・祝日 座席数 / 26 席
☞ 秋田由利牛や東由利産フランス鴨など主に地元の食材を使用。

☎ 018-836-1787

53

飲食店
どでん舌



秋田の酒で乾杯コース
料理 7 品+
乾杯時の日本酒+
90 分飲み放題
¥5,500 (税込)

DATA

住所 / 秋田市中通 2-6-44 2F
営業時間 / 17:00 ~ 0:00 (LO23:30)
定休日 / 第 3 月曜 座席数 / 50 席
☞ ステーキ、牛握りなど肉料理がメイン。NEXT5 の日本酒もご用意。

☎ 018-893-3629

54

飲食店
呑舟庵



秋田の酒で乾杯コース
料理 6 品+2 時間飲み放題
(地酒・純米酒を含む)
※ 2 名様より承ります
¥5,400 (税込)

DATA

住所 / 秋田市大町 5-1-17 第一会館川反店 4F
営業時間 / 17:00 ~ 23:00
定休日 / 日曜・祝日 座席数 / 74 席
☞ 全室床の間付きの和室(個室)で、接待にも対応できます。

☎ 018-823-4141

49

飲食店
創鮓 庵河豚



秋田の酒で乾杯コース
料理 7 品
+
地酒 1 杯
¥5,400 (税込)
※写真は2名様分となります

DATA

住所 / 秋田市保戸野桜町 10-6
営業時間 / 11:00 ~ 14:00 (要予約)、17:00 ~ 22:00
定休日 / 水曜(予約可) 座席数 / 36 席
☞ 地物のふぐをメインに、地魚料理、寿司を提供しています。

☎ 018-866-8318

50

飲食店
ダイニング・カフェ キャッスル・ハウス



秋田の酒で乾杯コース
料理 6 品
+
秋田の地酒 80cc 2 杯 (要予約)
¥7,000 (税込)

DATA

住所 / 秋田市中通 1-3-5 秋田キャッスルホテル内
営業時間 / 7:00 ~ 22:00 (LO21:30)
定休日 / 無休 座席数 / 138 席
☞ 2 名様から 24 名様まで対応の個室もあります。

☎ 018-834-1141

55

飲食店
にわ・とりのすけ 秋田本店



秋田の酒で乾杯コース
2 時間 30 分食べ飲み放題
+
県産酒 1 合
¥5,000 (税込)

DATA

住所 / 秋田市中通 4-17-7
営業時間 / 17:00 ~ 0:00
定休日 / 日曜 座席数 / 55 席
☞ 単品コースもあります。出来立ての焼き鳥を堪能してください。

☎ 018-838-0664

56

飲食店
呑み処せっちゃん



秋田の酒で乾杯コース
料理 6 品+
地酒 2 合
※前日までに要予約
¥5,000 (税込)

DATA

住所 / 由利本荘市桶屋町 104 池田セカンドビル 1F-2
営業時間 / 17:00 ~
定休日 / 不定休 座席数 / 17 席
☞ 地酒はもちろん、地場の山海の美味を楽しんでいただけます。

☎ 0184-24-5031

57

飲食店
Bistro Terre



秋田の酒で乾杯コース
料理 6 品＋
地酒小ビン 1 本、
地ビール or 地ワイン 1 杯
¥5,000 (税込)

DATA

住所 / 秋田市東通館ノ越 11-10
営業時間 / 11:00～14:00、17:00～21:00
定休日 / 火曜 座席数 / 32 席
☞ 地元の食材を多く使い、気軽に本格的な味を楽しめる洋食屋です。

☎ 018-832-2703

58

飲食店
美味の店 町家



秋田の酒で乾杯コース
料理 5 品
＋
地酒 5 種
¥5,400 (税込)

DATA

住所 / 秋田市中通 4 丁目 16-11
営業時間 / 17:30～0:00 (LO23:00)
定休日 / 不定休 座席数 / 18 席
☞ 秋田の家庭料理や郷土料理を無添加・スローフードでご提供。

☎ 018-834-0504

63

飲食店
丸源食堂



秋田の酒で乾杯コース
料理 6 品＋
地酒純米酒 2 時間飲み比べ
(要予約)
¥5,000 (税込)

DATA

住所 / 秋田市山王 6-3-1
営業時間 / 11:00～14:00、17:00～22:30
定休日 / 無休 座席数 / 45 席
☞ 気取らず低価格で飲み、家族連れでのお食事でもできます。

☎ 018-824-0783

64

飲食店

道の駅あきた港 1F セリオンキッチン・4F セリオンカフェ



秋田の酒で乾杯コース
料理 5 品＋
セリオン夜宴会コース
(地酒 2 合～)
¥5,000 (税込)～

DATA

住所 / 秋田市土崎港西 1 丁目 9-1
営業時間 / 11:00～15:00
定休日 / 無休 座席数 / キッチン 62 席、カフェ 40 席
☞ 港の景色を眺めながらのご宴席はいかがですか？

☎ 018-857-3381

59

飲食店
福ト屋



秋田の酒で乾杯コース
料理 8 品
＋
地酒 3 種含む 2 時間飲み放題
¥6,000 (税込)

DATA

住所 / 秋田市大町 5-3-35
営業時間 / 17:00～0:00
定休日 / 無休 座席数 / 80 席
☞ 本格炭火焼き鳥と名物炊きぎョーザ、手羽先の唐揚げが人気です。

☎ 018-853-4173

60

宿泊施設／飲食店

ホテルサンルーラル大潟 8 階展望レストラン 風車・モーレン



秋田の酒で乾杯コース
和食膳＋地酒 3 酒飲み比べ＋大潟
村オリジナル日本酒 (雪の茅舎 山廃
純米吟醸 わだち 300ml ※限定品
の為無くなり次第別商品となります)
¥5,400 (税込)

DATA

住所 / 南秋田郡大潟村北 1-3
営業時間 / 17:30～21:00 (LO20:30)
定休日 / 水曜 (日曜は和食料理お休み) 座席数 / 60 席
☞ 大潟村の景色が一望でき、特に日本海に沈む夕日は絶景です。

☎ 0185-45-3332

65

飲食店

道の駅 岩城 レストランはまなす



秋田の酒で乾杯コース
料理＋ブラムワイン 1 杯または
地酒 1 合 ※仕入れ、時期に
より変更があります ※要予約
¥5,000 (税別)～
※写真は 6,000 円 (税別) コースの一例です

DATA

住所 / 由利本荘市岩城内道川字新鶴潟 192-43
営業時間 / 11:00～19:00 定休日 / 11/1～3/31、第 2・4 水曜
座席数 / レストラン 30 席＋座敷 8 名、2 階大広間 100 名以上
☞ 由利本荘市特産の食材を使った季節ごとのメニューが味わえます。

☎ 0184-73-3789

66

飲食店

MODERN DINING 武志



秋田の酒で乾杯コース
料理 6 品＋
地酒飲み比べ 4 種、
地酒 1 合
¥5,500 (税込)

DATA

住所 / 秋田市中通 6-19-8
営業時間 / 17:30～23:00
定休日 / 日曜・祝日 座席数 / 60 席
☞ フェアの料理は「由利牛の朴葉焼き」など、大変お得な内容です。

☎ 018-831-0002

61

宿泊施設／飲食店
ホテルメトロポリタン秋田



秋田の酒で乾杯コース
料理 8 品＋地酒 (吟醸酒)
300ml 1 本 ※ 7 日前まで要
予約。10 名様より承ります。
¥7,484 (税込)

DATA

住所 / 秋田市中通 7 丁目 2-1
営業時間 / 10:00～21:00
定休日 / 無休 座席数 / 10～300 席
☞ フェアメニューは宴会場での提供となります。

☎ 018-831-2223 (営業課)

62

飲食店
ホルモン 伸栄



秋田の酒で乾杯コース
料理 1 品 (花輪ホルモン)
＋
お好きな四合瓶 1 本
¥5,750 (税込)～

DATA

住所 / 秋田市山王 2 丁目 2-34 山王グリーンビル 1F
営業時間 / 17:00～23:00 (LO22:30)
定休日 / 無休 座席数 / 50 席
☞ 花輪幸楽の味を秋田市で唯一楽しむことができます。

☎ 018-863-1020

67

宿泊施設
元湯 雄山閣



秋田の酒で乾杯コース
宿泊プラン (1 泊 2 食)
料理 11 品＋
地酒 1 合
¥14,190 (税込)～

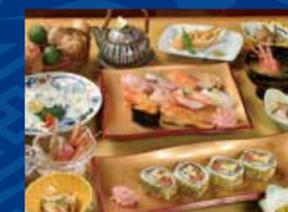
DATA

住所 / 男鹿市北浦湯本字草木原 52-1
定休日 / 不定休
☞ なまはげの口からお湯が噴き出す源泉 100% のにがり湯が自慢です。男鹿の田舎料理「あんぶらもち」は人気の一品。

☎ 0185-33-3121

68

飲食店
山寿司



秋田の酒で乾杯コース
料理 8 品
＋
すし屋の酒粋心 300ml
¥5,400 (税込)

DATA

住所 / 秋田市大町 5 丁目 3-23
営業時間 / 17:00～0:00
定休日 / 不定休 座席数 / 30 席
☞ 地元の活魚を中心にリーズナブルな価格でご提供。

☎ 018-823-2738

69

飲食店
遊庵 雅



秋田の酒で乾杯コース
料理 7品 (和&洋) +
女将がチョイスした料理に合う
日本酒 2 グラス
¥5,500 (税別)

DATA

住所 / 秋田市千秋久保田町 5-29
営業時間 / 17:30 ~ 23:00 (LO22:00)
定休日 / 日曜・第3月曜 座席数 / 36席
☞和の志と、華やかで繊細な洋の「和魂洋才」がコンセプト。

☎ 018-825-0882

70

宿泊施設
ユーランドホテル八橋



秋田の酒で乾杯コース
宿泊プラン (宿泊+晩酌セット)
料理 4品 +
地酒 1杯
¥7,000 (税別) ~

DATA

住所 / 秋田市八橋イサノ 2-16-29
営業時間 / 11:00 ~ 翌 2:00
定休日 / 無休 座席数 / 70席
☞おすすめ県産メニューに、珍しい県産酒もご用意。

☎ 018-863-7811

75

飲食店
和樂 半平太



秋田の酒で乾杯コース
料理 6品 +
1時間飲み放題
(ビールや秋田の地酒など)
¥5,400 (税込)

DATA

住所 / 秋田市山王 3-1-7 東カンビル B1F
営業時間 / 17:00 ~
定休日 / 日曜・祝日 座席数 / 15席 (カウンター 8席、テーブル 7席)
☞地産地消と日々の仕入れにこだわった郷土料理を提供しています。

☎ 018-863-8118

県南 参加店



71

飲食店
露地厨房且坐



秋田の酒で乾杯コース
料理 5品
+
地酒 3杯
¥5,000 (税込)

DATA

住所 / 秋田市広面字昼寝 23-10
営業時間 / 日~木 17:00 ~ 23:00、金土 17:00 ~ 0:00
定休日 / 月曜 座席数 / 45席
☞昭和の古民家を再現した、モダンで落ち着いたある隠れ家的空間。

☎ 018-825-1880

72

飲食店
和食 神楽



秋田の酒で乾杯コース
料理 6品
+
コースに合う地酒 3種 (各1合)
¥6,000 (税込)

DATA

住所 / 秋田市中通 2-2-26 リッチモンドホテル秋田駅前 1階
営業時間 / 18:00 ~ 23:00 (LO22:30)、日・祝 17:30 ~ 22:00
(LO21:30) 定休日 / 12/31 ~ 1/5 座席数 / 56席
☞郷土料理をメインに、地酒も各種取り揃えています。

☎ 018-825-5858

76

宿泊施設
青荷山荘



秋田の酒で乾杯コース
宿泊プラン (1泊 2食)
料理 7品 +
純米酒または吟醸酒 1合
¥8,119 (税別) ~

DATA

住所 / 仙北市田沢湖生保内字下高野 73-14
定休日 / 無休
☞天然の証「湯の花」たっぷりの温泉でくつろげる静かな隠れ宿で、季節料理を満喫!

☎ 0187-46-2256

77

飲食店
居酒屋 鳥ふみ



秋田の酒で乾杯コース
料理 6品
+
地酒 2合
¥5,000 (税別)

DATA

住所 / 横手市十文字町西原一 番町 66-1
営業時間 / 17:30 ~ 23:00
定休日 / 日曜 座席数 / 20席
☞毎月地酒の会を開催し、地酒ファンが大勢集まる店です。

☎ 0182-42-3055

73

飲食店
和食 櫻亭



秋田の酒で乾杯コース
料理 5品
+
地酒 2合
¥5,000 (税込)

DATA

住所 / 秋田市中通 4丁目 11-11 大家ビル 2F
営業時間 / 11:30 ~ 23:00
定休日 / 日曜 座席数 / 26席
☞地酒はもちろん、とんかつ、串カツ、地魚などメニューが豊富。

☎ 018-832-7033

74

飲食店
和風レストランきりん亭



秋田の酒で乾杯コース
料理 8品 + 通常の飲み放題 +
秋田の日本酒四合瓶 1本
※要予約
¥5,000 (税込)

DATA

住所 / 男鹿市船越字内子 213
営業時間 / 10:30 ~ 14:00、17:00 ~ 21:00
定休日 / 無休 座席数 / 230席
☞各種定食、一品料理から法要料理まで男鹿でのお食事はおまかせを。

☎ 0185-35-2700

78

飲食店
居酒屋 寧お



秋田の酒で乾杯コース
フレンチコース料理 +
料理に合わせた美酒を
ワイングラスで
¥7,560 (税込)

DATA

住所 / 横手市駅前町 235-1
営業時間 / 11:30 ~ 14:30 (LO14:00)、17:30 ~ 22:00 (LO21:30)
定休日 / 不定休 座席数 / 24席
☞落ち着いた大人の雰囲気、和食やフレンチなどが味わえます。

☎ 0182-38-8471

79

飲食店
欧風創作料理 パル・パサポルテ



秋田の酒で乾杯コース
【開催期間 10/1 ~ 11/30】
料理 3品 (パーティ盛) +
乾杯用日本酒 1杯、大森ワインボ
トル 1本 ※2 ~ 3名様用
¥6,000 (税込)

DATA

住所 / 横手市婦気大堤字田久保下 204-1
営業時間 / 11:00 ~ 15:00 (LO14:00)、17:30 ~ 21:30 (LO21:00)
定休日 / 不定休 座席数 / 188席
☞各種バイキングから、大人数での宴会プランまで幅広くご用意。

☎ 0182-35-5539

80

宿泊施設
奥山旅館



秋田の酒で乾杯コース
宿泊プラン(1泊2食)
料理約8品(御膳)＋
地酒3種セット(グラス)
¥12,030(税込)

DATA

住所 / 湯沢市高松字泥湯沢 25

☞ 複数の温泉からお湯を引いているので、さまざまなお風呂を楽しめます。秋田の地酒も各種ありますので、ぜひ飲み比べをしてみてください。

☎ 0183-79-3021

81

宿泊施設
小安峡温泉 湯の宿 元湯くらぶ



秋田の酒で乾杯コース
宿泊プラン(1泊2食)
料理12品＋
きぎ酒セット
¥11,880(税込)

DATA

住所 / 湯沢市皆瀬字湯元 100-1

営業時間 / 10:00～21:00

定休日 / 不定休 座席数 / 40席

☞ 温泉と滋味あふれる山里料理、秋田の地酒でおもてなし。

☎ 0183-47-5151

86

飲食店 (10/15 オープン)
食堂 cafe YAKUZEN



秋田の酒で乾杯コース
【開催期間 11/1～12/31】
料理3品＋
地酒1合・酒カクテル1杯
¥5,000(税込)

DATA

住所 / 横手市横手町字四ノ口 125-1

営業時間 / 11:00～19:00

定休日 / 日曜 座席数 / 28席

☞ 自然食材と薬膳料理をメインにしたメニューをご提供。

☎ 080-6035-3791

87

宿泊施設
新玉川温泉



秋田の酒で乾杯コース
宿泊プラン(1泊2食)
バイキング35品＋
地酒300ml入り純米酒1本付
10月 / ¥13,000(税別)～
11月 / ¥10,500(税別)～
12月 / ¥10,500(税別)～

DATA

住所 / 仙北市田沢湖玉川字波黒沢 2番地先

営業時間 / 夕食 17:30～20:30

定休日 / 無休 座席数 / 184席

☞ 料理はカラダに美味しいバイキングをコンセプトに、健康に配慮。

☎ 0187-58-3100

82

飲食店
角館プチ・フリーズ



秋田の酒で乾杯コース
料理4品＋
地酒1合
(西明寺栗のデザート付き)
¥5,400(税込)

DATA

住所 / 仙北市角館町大風呂 2

営業時間 / 8:00～19:00

定休日 / 無休 座席数 / 20席

☞ 日本一大きい西明寺栗の日本酒漬けをお土産にご用意しました。

☎ 0187-54-1997

83

飲食店
河童の川太郎



秋田の酒で乾杯コース
鍋料理含む4品＋
当店地酒メニューより4杯
(グラス)※要予約 ※6名様まで
¥5,400(税込)

DATA

住所 / 湯沢市表町 2-4-7

営業時間 / 17:00～23:00

定休日 / 日曜 座席数 / 40席

☞ 流通限定・数量限定酒がメインのため、フェアメニューは要予約。

☎ 0183-73-3822

88

宿泊施設
スバ西遊喜



秋田の酒で乾杯コース
宿泊プラン(1泊2食)
ご夕食＋秋田のお酒
「出羽鶴冷酒 300ml」
¥10,800(税込)

DATA

住所 / 大仙市大曲西根字鳥居 215-9

営業時間 / 5:00～0:00

定休日 / 不定休 座席数 / 140席

☞ 地元の天然温泉、季節の味、お酒をお楽しみいただけます。

☎ 0187-68-2639

89

飲食店
炭火焼食堂 La 炭之助



秋田の酒で乾杯コース
料理6品＋
県産日本酒3種飲み比べ、
好みの日本酒2種(グラス)
¥5,000(税込)

DATA

住所 / 横手市寿町 9-8 寿ビル 2・3F

営業時間 / 17:30～24:00 (LO23:30)

定休日 / 不定休 座席数 / 70席

☞ 創作料理や炭火焼料理などを味わえる洋風居酒屋です。

☎ 0182-33-5066

84

宿泊施設 / 飲食店
café+inn That Sounds Good!



秋田の酒で乾杯コース
料理7品＋
地ビール2種呑み比べ＋
地酒3種呑み比べ
¥5,400(税込)

DATA

住所 / 仙北市田沢湖田沢字湯前 160-58

営業時間 / 夜カフェ 18:30～23:00

定休日 / 不定休 座席数 / 22席

☞ 土日祝の日中は「週末カフェ」、夜は毎日「夜カフェ」を営業中。

☎ 0187-43-0127

85

宿泊施設
休暇村乳頭温泉郷



秋田の酒で乾杯コース
【開催期間 11/1～12/25】
宿泊プラン(1泊2食)
料理10品＋
地酒・純米吟醸(300ml)1本、
田沢湖ビール(グラス)1杯付き
¥12,800(税込)

DATA

住所 / 仙北市田沢湖生保内駒ヶ岳 2-1

営業時間 / 夕食 18:00～20:30

定休日 / 無休 座席数 / 30席

☞ プランは休前日＋1,080円。お一人様の場合＋1,030円。

☎ 0187-46-2244

90

飲食店
大仙牛玄亭



秋田の酒で乾杯コース
料理11品
＋
地酒1杯
¥6,480(税込)

DATA

住所 / 大仙市若竹町 26-30

営業時間 / 11:30～15:00 (LO14:00)、17:00～23:00 (LO22:00)

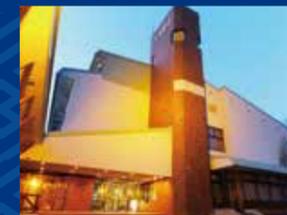
定休日 / 第3月曜 座席数 / 48席

☞ A4ランク以上の雌牛のみを使用しています。

☎ 0187-73-9529

91

宿泊施設
田沢湖高原リゾートホテル ニュースカイ



秋田の酒で乾杯コース
宿泊プラン(1泊2食)
料理8品＋
純米酒または吟醸酒1合
¥8,019(税別)～

DATA

住所 / 仙北市田沢湖生保内字下高野 73-3

定休日 / 無休

☞ ホテルの展望室から秋田駒ヶ岳や田沢湖、満点の星空を望む「空に近い宿」。乳白色の天然の湯に浸かった後は、地元食を満喫!

☎ 0187-46-2006

92

宿泊施設
玉川温泉



秋田の酒で乾杯コース
【開催期間 10/8～12/31】
宿泊プラン(1泊2食)
料理3品+地酒1合(雪の茅舎・
新政・天の戸のいずれか)
¥9,300(税別)～

DATA

住所 / 仙北市田沢湖玉川字渋黒沢国有林

☞秋田県産「あきたこまち」のほか、秋田県産の味噌、醤油、野菜などを使用したヘルシー志向のカフェテリアスタイルでのお食事を提供しています。

☎ 0187-58-3000 (玉川温泉地区予約センター)

93

飲食店
鳥九



秋田の酒で乾杯コース
料理5品+食前酒+
のみ比べ3種(各80ml)+
もっきり(1合)1杯
¥5,000(税込)

DATA

住所 / 横手市駅前町 7-7 営業時間 / 18:00～23:30(L023:00)

定休日 / 12/31、1/1 座席数 / 19席

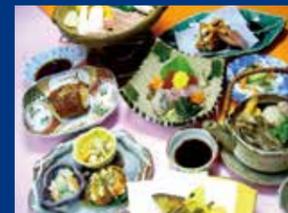
☞比内地鶏と地酒がメインのアットホームなお店です。

☎ 0182-33-2050 (店舗直通16:00～)

☎ 0182-32-7777 (プラザグループ予約センター)

98

飲食店
弁当・懐石の店 柳澤



秋田の酒で乾杯コース
料理7品
+
地酒2合
¥5,000(税込)
※写真はイメージです

DATA

住所 / 湯沢市表町 1-4-15

営業時間 / 11:00～22:00

定休日 / 第1・3月曜 座席数 / 60席

☞季節の地物の食材を活かした創作郷土料理をご提供します。

☎ 0183-73-2455

99

飲食店
道の駅おがち レストランニツ森



秋田の酒で乾杯コース
料理9品+
地酒3種類飲み比べ(各0.5合)
※前日まで要予約
¥5,000(税込)

DATA

住所 / 湯沢市小野字橋本 90 番地

営業時間 / 11:00～19:00(L018:30)、12月～3月 11:00～

18:30(L018:00) 定休日 / 無休 座席数 / 140席

☞眺めの良い2階レストランでごゆっくりどうぞ。

☎ 0183-52-5500

94

飲食店
なみ平



秋田の酒で乾杯コース
料理8品+
地酒を含むドリンク
2時間飲み放題
¥5,000(税込)

DATA

住所 / 横手市中央町 6-38

営業時間 / 17:30～23:00

定休日 / 日曜 座席数 / 72席

☞日本海の漁港直送鮮魚、横手産日本そば・日本酒を主に提供。

☎ 0182-33-7339

95

飲食店
日本料理 ちとせ



秋田の酒で乾杯コース
【開催期間 10/5～11/14】
コース料理+県産酒3種飲み比べ
(他ドリンクは別料金となります)
¥5,000(税込)

DATA

住所 / 横手市前郷一番町 13-4

営業時間 / 11:30～14:30(L014:00)、17:30～22:00(L021:00)

定休日 / 不定休 座席数 / 50席

☞日本料理・日本酒・国産ワインを気軽に味わえる専門店です。

☎ 0182-38-8656

100

飲食店
ゆうゆうプラザ2階 湯あがりBAR



秋田の酒で乾杯コース
料理5品+
地ビール1杯と地酒5種
飲み比べ(各90ml)
¥5,000(税込)

DATA

住所 / 横手市駅前町 7-7

営業時間 / 17:00～22:00

定休日 / 無休 座席数 / 13席

☞県内の純米酒を期間限定ものからレアものまで18種類取り揃え。

☎ 0182-32-7777 (プラザグループ予約センター)

101

宿泊施設/飲食店
湯沢グランドホテル



秋田の酒で乾杯コース
料理7品
+
食前酒(両関 純米酒)1杯
¥5,000(税込・税込)～
※写真は6,000円(税込)コースの一例です

DATA

住所 / 湯沢市材木町 1丁目1番1号

営業時間 / 11:00～21:00

定休日 / 無休 座席数 / 2～400席

☞地元のお酒と食材をふんだんに使ったメニューです。

☎ 0183-72-3030

96

飲食店
日本料理 花よし



秋田の酒で乾杯コース
料理7品
+
おすすめの日本酒2合
¥5,000(税込)

DATA

住所 / 大仙市丸の内町 9-16

営業時間 / 11:00～22:00

定休日 / 不定休 座席数 / 100席

☞旬の食材を使った会席料理が自慢。全て個室でトイレ付きです。

☎ 0187-63-5757

97

飲食店
呑み処無双



秋田の酒で乾杯コース
料理3～4品
+
地酒2合(もしくは4合)
¥5,000(税込)

DATA

住所 / 仙北郡美郷町六郷字往還南 25-10

営業時間 / 18:00～23:00

定休日 / 日曜、第1・3月曜 座席数 / 40席

☞地物の野菜、山菜を中心に家庭料理でくつろいでいただけます。

☎ 0187-84-1833

102

宿泊施設/飲食店
湯沢ロイヤルホテル



秋田の酒で乾杯コース
料理8品
+地酒1合
※複数コース有
¥5,000(税込)～

DATA

住所 / 湯沢市田町 2-2-38

営業時間 / 11:00～21:00

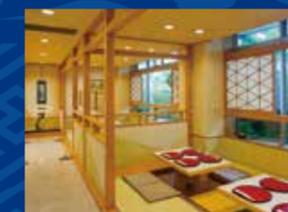
定休日 / 無休 座席数 / レストラン84席、宴会場～380名

☞和洋中それぞれのシェフが創る料理をご堪能いただけます。

☎ 0183-72-2131

103

宿泊施設/飲食店
横手セントラルホテル 和食処漁火



秋田の酒で乾杯コース
【開催期間 11/1～11/30】
料理7品(県内食材の会席料理)
+地酒2合
¥5,400(税込)

DATA

住所 / 横手市平和町 9-10

営業時間 / 11:00～21:00

定休日 / 無休 座席数 / 80席

☞和食で「現代の名工」を受賞した料理長によるメニューが好評です。

☎ 0182-33-3875 (レストラン直通)

104

飲食店
米沢亭



秋田の酒で乾杯コース
料理 10品
+
飲み放題 (地酒含む)
¥5,400 (税込)

DATA

住所 / 横手市条里3丁目2-2
営業時間 / 11:30 ~ 14:00、17:00 ~ 22:00
定休日 / 第3月曜 座席数 / 108席
※蔵の町・増田の精肉店が母体の、こだわりの焼肉が好評です。
☎ 0182-35-5529

106

飲食店
料亭 稲穂



秋田の酒で乾杯コース
角館懐石+角館麦酒1本、
秋田県産当店オリジナル
吟醸酒300ml1本
¥6,534 (税込)

DATA

住所 / 仙北市角館町田町上丁4-1
営業時間 / 11:30 ~ L013:30、17:00 ~ L020:30
定休日 / 不定休 (基本水曜) 座席数 / 60席 (1名~35名)
※地元の食材を無添加調味料で手を加え、季節の味をご提供。
☎ 0187-54-3311

105

飲食店
らーめん 新選具味



秋田の酒で乾杯コース
料理 5品
+
地酒7種を0.5合ずつ
¥5,000 (税込)

DATA

住所 / 仙北郡美郷町土崎字上野14-1
営業時間 / 11:00 ~
定休日 / 不定休 座席数 / 33席
※四代目 J.S.B のお酒もご用意。
☎ 0187-85-2711

107

飲食店
和台所 花



秋田の酒で乾杯コース
料理 7品
+
利き酒セット4酒
¥5,000 (税込)

DATA

住所 / 大仙市朝日町18-1
営業時間 / 17:00 ~ 22:00 (L021:30)
定休日 / 日曜 座席数 / 50席
※秋田の料理、旬の魚やきのこを日替わりで提供しています。
☎ 0187-86-3311

カンパイあきた! 「秋田の酒で乾杯メニュー」を注文して カンパイしよう!

~専用FBページにカンパイ写真投稿でプレゼントが当たる!~

秋田の酒で乾杯メニューを注文して、県産酒でカンパイしている写真を
「カンパイ!あきた」Facebook ページに投稿しよう。
投稿してくれた方の中から抽選で50名様に
「美酒王国・秋田」ロゴ入りのフェアオリジナル前掛けが当たります!!

受付期間: 2015年10月1日(木) ~ 2015年12月31日(木)
抽選日: 2016年1月8日(金)

【注意】

- ◎画像を投稿した方が応募者となります。
- ◎当選者の発表は、発送をもって代えさせていただきます。
- ◎当選した方には、Facebook を通じてご連絡差し上げます。
- ◎詳細は Facebook ページをご覧ください。

Facebook で「カンパイ!あきた」で検索!
<https://www.facebook.com/kanpaiakita>



カンパイあきた!

STUDY BOOK





秋田の酒が 旨い理由を 教えましょ。う。

実は今、全国的に日本酒の人気が高まっている。
かつての「おじさんっぽい、悪酔いする」といったイメージは
払拭され、とくに若い女性を中心にブームが再来しているのだ。
なかでも秋田の日本酒は全国誌でも大きくフィーチャーされるほどの注目ぶり。
では、ここいらで真面目に「秋田の酒」について勉強してみたいかがだろうか？
美酒王国・秋田の歴史とその秘密を、紐解いていこう。

美酒王国の系譜

東北でも歴史ある酒蔵は
室町時代の創業



全国でも有数の米どころとして知られている秋田県には現在、38の蔵元があり、その3分の2以上が創業百年を超える老舗の蔵元である。県内最古の蔵元は、長享元年（1487年）に創業した「飛良泉本舗」だ。東北地方で最も古く、全国でも三番目に古い蔵元である。この飛良泉本舗がある秋田県にかほ市は、秋田県沿岸部のなかでも最も南に位置した港町。飛良泉の蔵元・斎藤家の初代・市兵衛は、もともと大阪の商人であり、船に乗って日本海を北上している最中、秋田県沖で難破し、この地にたどり着いたと云われている。斎藤はやがてこの地で農業を営むようになったが、その息子である二代目・市兵衛が酒造りを始めたことが、秋田の酒造りの始まりということだろう。

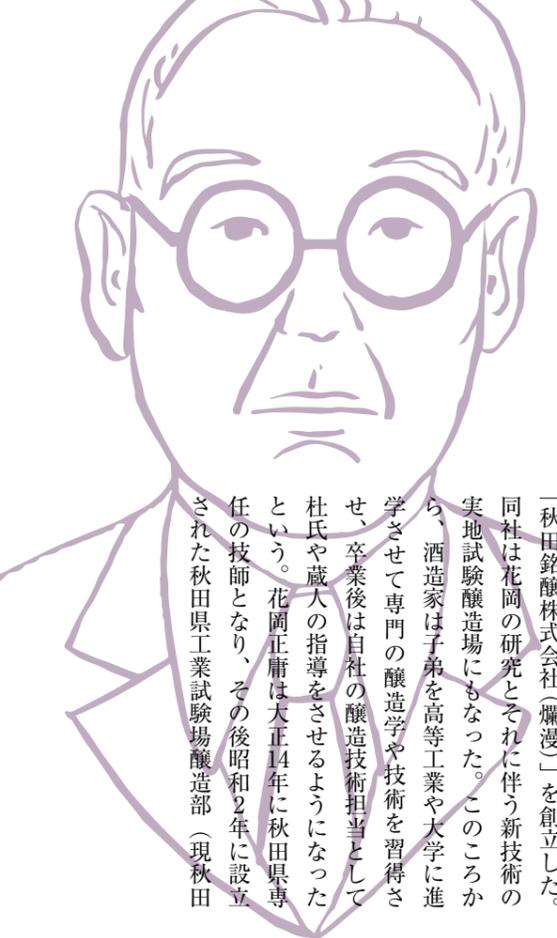
地下資源の豊かさが
酒どころ・秋田を育んだ

17世紀に入り、秋田県南部には我が国最大の銀山と云われた「院内銀山」が栄えたことが、秋田の酒造りの発展に非常に大きな影響を与えている。慶長11年（1606年）に銀が発見されると、全国から技術者や労働者、商人たちが集まり、大規模な街になったという。ここでは約



術指導を行い、新しい醸造技術の普及と杜氏蔵人の指導育成にあたった。これにより、県内の酒造りの技術的基礎が急速に固まった。花岡は酒母技術の改良や麹蓋の改良などの製造技術改革を行い、秋田の気候風土にあった秋田流低温長期醗酵法を確立。また、山内杜氏の育成や、県産酒の県外移出の進行などにも力を入れて取り組んだ。技術的なことだけでなく、造った酒を多くの消費者に届けるため、当時、関西・灘の酒が主流であった秋田市内の旅館や料亭に自ら赴いて営業活動に奔走したという逸話も数多く残っている。彼の熱意が、酒造技術の向上だけでなく、酒造業界の精神をも熟成させたのである。

当時の秋田県酒造組合連合会会長であった伊藤恭之助と花岡は、県内の有力者・企業家とともに、県産酒の東京市場進出のために大正11年、秋田県湯沢市に「秋田銘醸株式会社（爛漫）」を創立した。同社は花岡の研究とそれに伴う新技術の実地試験醸造場にもなった。このころから、酒造家は子弟を高等工業や大学に進学させて専門の醸造学や技術を習得させ、卒業後は自社の醸造技術担当として杜氏や蔵人の指導をさせるようになったという。花岡正庸は大正14年に秋田県専任の技師となり、その後昭和2年に設立された秋田県工業試験場醸造部（現秋田



7000人が働き、周辺住民を含めると、当時の佐竹藩城下町である久保田（現在の秋田市）を凌ぐ盛況をみたと伝えられている。院内銀山だけでなく、秋田県内には地下資源が多く、県内に400を超える鉱山があったと推測されている。ほとんどが、現代のような機械による採掘ではなく、人力による労働力に依存しており、食料はもちろん、酒類も多く消費されるようになった。鉱山周辺の辺鄙な山では娯楽も少なく、労働者たちの楽しみは酒を呑むことだったに違いない。このように鉱山周辺の酒造業は自ずと繁栄し、鉱山開発と秋田清酒の発展の基礎を築いた一要因であると考えられている。

卓越した酒造技術と輝かしい成績
そして新政酵母の発見

秋田に限らず、酒造りの技術伝承は各蔵元が口伝え、あるいは実践指導で行わ

県総合食品研究センター醸造試験場）の初代場長を務めた。すぐれた識見、技術、指導力で25年もの長い間、秋田の酒の振興のために尽くした「秋田清酒の父」であり、現在もあらゆる方面に彼の指導の跡がしっかりと残っている。

秋田の風土と文化が生んだ
酒造りのプロ集団

前述した花岡の存在はもちろんだが、もうひとつ秋田の酒を語る上で欠かせない存在がある。明治末期から大正時代にかけて、秋田の酒造業が大きく発展したことで、酒蔵では冬の間の出稼ぎを多く必要とした。農家が多かった山内村（現在の横手市山内）では、農閑期の稼ぎ口が少なかつたため、冬の間酒蔵で働くことが次第に定着するようになった。

大正時代には、山内地区からの出稼ぎ者が300人前後いたといわれ、彼らは「酒屋若勢」と呼ばれていた。酒蔵では冷たい水での作業や重労働が多い。彼らはそんな過酷な環境の中でも我慢強く、生真面目な性質を生かして良い酒を造る技術を磨いた。次第にその中から頭角を現す人材が生まれるようになり、それらが（山内杜氏）と呼ばれるようになっていった。

杜氏の仕事とは「蔵元が望む酒を実現する」ことであり、彼らは試行錯誤を繰

れていた。明治末期になると体系的な酒造技術が日本醸造協会などにより全国で広く普及することとなった。明治31年、秋田県湯沢市の伊藤隆三らが大蔵省醸造試験所の第一回酒造講習会を受講し、新技術の研修を受けた。その技法を寒冷地向けに改良して県内の蔵元に伝えたことで、秋田の酒の酒質は格段に向上。その結果、明治40年には伊藤仁右衛門醸造の「両関」と「庭の井」が日本醸造協会主催の第一回全国清酒品評会において一等賞を受賞し、業界に初めて秋田酒の名を掲げることとなる。

大正時代になると、さらに秋田酒の成績は華々しく、全国の驚異的であった。なかでも全国の品評会で名誉賞を受賞した「新政」は、それまでにはなかった芳醇な吟醸香で注目された。そして「新政酵母」が新酵母として分離確認され、日本醸造協会より「協会六号」酵母として発売されることになった。のちに長野県の「協会七号」酵母が発売されるまで「新政酵母」が全国の酒造りにおける使用酵母の主体を占め、清酒の品質向上に大きな成果をもたらした。

酒造りの基礎を秋田県内に
浸透させた、秋田酒の父

大正7年、仙台税務監督局の花岡正庸が、秋田県技師を兼務して県内の酒造技

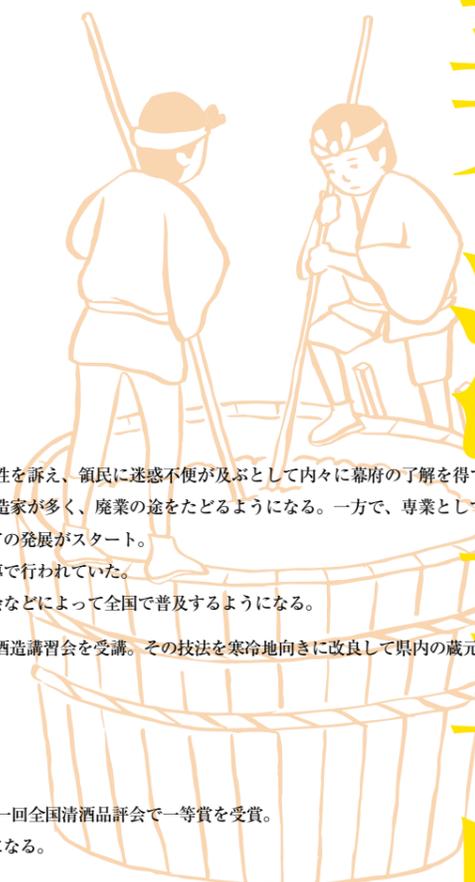
り返し、蔵人たちとの和を大切にしながら、蔵元の望む酒を造るため、日々努力を重ねた。勤勉で、向上心のあった山内杜氏たちがそれぞれの蔵で日々研鑽し、蔵人たちと力を合わせて酒質の向上に貢献していったことが、秋田の酒造業界の発展の大きな原動力となったことは間違いない。

昨今では、従来の杜氏集団にこだわらず、さまざまなスタイルでの酒造りを行う蔵が出現している。米と水、さらに「人も地元の間人を使うことで地域活性化に貢献している蔵もある。また、蔵元自らが杜氏を務める場合や、若手の杜氏、女性の杜氏も誕生している。だが、「山内杜氏」が培ってきた技術と精神は今も秋田の酒造りを支え続けている。



※出典：秋田県酒造組合 Web サイト「秋田の酒大百科」

美酒王国の系譜



美酒王国・秋田の歴史

- 1487年** 飛良泉 創業。
- 1602年** 多くの鉱山や港町で酒役(酒税)が課せられていた記録がある。
- 1606年** 院内銀山で銀が見つかる。
- 1706年** 幕府から減産令がだされるが、佐竹藩では寒冷地での酒の必要性を訴え、領民に迷惑不便が及ぶとして内々に幕府の了解を得て、酒造業の保護策を取ったという記録がある。明治中期から末期兼業酒造家が多く、廃業の途をたどるようになる。一方で、専業としての新規免許を受けるものや法人組織に変える者も現れ、近代的企業としての発展がスタート。明治までは、酒造技術の伝承は各蔵元が口伝えあるいは実地指導で行われていた。明治末期になり、科学に基づいた新技術が日本醸造協会の講習会などによって全国で普及するようになる。
- 1898年** 湯沢の伊藤隆三(二代目志吉)らが大蔵省醸造試験場の第一回酒造講習会を受講。その技法を寒冷地向きに改良して県内の蔵元に伝える。→秋田の酒の酒質は格段に向上。
- 1899年** 自家用濁酒(どぶろく)の醸造が禁止。
- 1905年** 秋田県縦貫の国鉄奥羽本線開通。
- 1907年** 伊藤仁右衛門醸造の「両関」「庭の井」が日本醸造協会主催の第一回全国清酒品評会で一等賞を受賞。→業界に初めて秋田酒の名を掲げ、全国的にも注目されるようになる。
- 1913年** 国立醸造試験所(現在の酒類総合研究所)主催の第4回品評会で「両関」が秋田酒で初めて優等賞を受賞。
- 1918年** 花岡正庸が県内の酒造技術指導を行う。
- 1921年** 第8回品評会「両関」名誉賞受賞。「志ら菊」「爛漫」「新政」「大野里」「太平山」「黄金井」「小野之里」「友鶴」「由利正宗」などが名誉賞や優等賞を次々と受賞。→「新政」においては全国的に見られなかった芳醇な吟醸香が全国酒造家の注目の的となる。やがて小穴富士雄氏により「新政酵母」が新酵母として分離確認され、日本醸造協会より「協会六号」酵母として発売されるに至る。
- 1922年** 秋田銘醸株式会社(爛漫)設立。花岡氏の研究とそれにとまう新技術の実地試験醸造場となる。
- 1925年** 花岡正庸が秋田県専任の技師となる。
- 1927年** 花岡正庸が秋田県工業試験場醸造部(現秋田県総合食品研究センター醸造試験場)初代場長に就任。昭和初期、世界的経済恐慌や戦時体制にともない、中小企業の再編成や整理統合が実施されるようになる。多くの蔵元が休業や廃業の途を余儀なくされた。
- 1941年** 「企業許可令」(整備、統合の基礎確立)公布施行。
- 1942年** 「企業整備令」(各種整備要綱に法的強制力を与える)公布施行。→中小企業の再編成が強力に推進される。
- 1943年** 酒造組合法の改正。組合の目的に「酒造業の整備発達」が追加され、整備すべき工場を操業、保有、転用および廃止に分けられた。→酒造家は各税務署単位に統合され新会社を設立、または単独操業工場として残存、さらには保有工場として権利を保有、または廃業することとなり、整備前は125あった県内の酒造場数は整備後48になる。戦後、企業整備による保有・転廃業者による操業復活の機会が与えられた。廃止工場から復活したもの、統合会社より分離して以前の個人企業に復したものの、統合会社として存続したものなど、変遷をたどった。
- 1953年** 酒税の保全と酒類業界の安定を目的として「酒税の保全および酒類業組合などに関する法律」が公布され、新たな秋田県酒造組合が誕生。
- 1990年** 秋田流花酵母・AK-1発表。
- 2004年** 秋田酒こまち品種登録。
- 2012年** 秋田蔵付分離酵母純米酒シリーズ発売。

おすすめ日本酒、この一本！ 秋田の酒蔵、 全38蔵をご紹介します。

秋田県内にある全38蔵を、各蔵オススメの一本とともにご紹介。それぞれの特色やこだわりを知りつつ、オススメのお酒を味わってみるのもイイかも。

04 創業1750年

合名会社西村醸造店 能代市

代表銘柄は楽泉。北前船交易が盛んだったころ、近江の織維問屋だった初代・西村庄右衛門が創業しました。県内でも有数の歴史を誇る蔵であり、現在の代表者は16代目に当たります。すべての商品が「秋田流仕込み」の醍醐味を味わえる手仕事によって造られています。



純米大吟醸 十六代
原材料/米(国産)、米麴(国産米) 原料米/山田錦
精米歩合/40% 使用酵母/協会1801号
アルコール分/16.0~17.0度 日本酒度/+3.5
酸度/1.7 内容量/720ml

01 創業1872年

かつの銘醸株式会社 鹿角市

尾去沢鉱山の隆盛とともに歩んできたかつの銘醸株式会社。「青垣の里」と歌人・石川啄木に詠われたように、八甲田や八幡平に囲まれた盆地の中にあります。厳しい冬の清新な気候と水で寒造りに徹し、小型の仕込みで一本ずつ丁寧に造りあげています。代表銘柄は千歳盛。



大吟醸 鹿角
原材料/米(国産)、米麴(国産米)、醸造アルコール
原料米/山田錦 精米歩合/40% 使用酵母/こまち酵母R-5
アルコール分/15.0度 日本酒度/+3.0
酸度/1.1 内容量/720ml

05 創業1901年

山本合名会社 八峰町

裏山の白神山地に湧き出る、豊富な天然水を直接酒蔵まで引き込み、すべての工程に使用。2010年より、全量を純米仕込みに切り替えました。また、仕込み水が100パーセント流れ込む棚田で自ら酒米の栽培を行い、その約半分を無農薬・無化学肥料栽培で行っています。代表銘柄は白瀑。



白瀑 赤ラベル純米酒
原材料/米(国産)、米麴(国産米) 原料米/美山錦
精米歩合/60% 使用酵母/協会1401号
アルコール分/15.0度 日本酒度/+2.0
酸度/1.8 内容量/720ml

02 創業1944年

株式会社北鹿 大館市

県北部に広がる穀倉地帯の中心部・大館市にある蔵。ここは優れた米の産地であり、量水の湧き出る地でもあります。伝統の製法に改良を加えた「秋田流生酛仕込み」でほぼ全量を仕込んでいます。代表銘柄は北鹿。北秋田郡と鹿角郡、その両方の頭文字を合わせて命名されました。



純米吟醸 吟こまち
原材料/米(国産)、米麴(国産米) 原料米/秋田酒こまち
精米歩合/50% 使用酵母/こまち酵母
アルコール分/17.5度 日本酒度/+2.0
酸度/1.5 内容量/720ml

06 創業1688年

福祿寿酒造株式会社 五城目町

創業以来、自社の地下水を仕込み水としています。また、地元農家で構成されている「五城目町酒米研究会」の酒米を使用。蔵の外壁は煉瓦造りで、古き良き街並みの面影を残す、町の象徴ともなっている蔵。商品は冷蔵貯蔵し、温度管理によって品質を保っています。



一白水成 premium
原材料/米(国産)、麴米(国産米) 原料米/美山錦
精米歩合/45% 使用酵母/秋田県酵母
アルコール分/16度 日本酒度/+2.0
酸度/1.3 内容量/720ml

03 創業1875年

喜久水酒造合資会社 能代市

代表銘柄は喜久水。明治時代の建設技術・様式を知る上で非常に貴重であるとして、国の登録有形文化財となっている鉄道単線トンネルを地下貯蔵庫として活用しています。庫内温度は通年12℃。総レンガ造りで、長さは約100メートルあり、最大で約6万本の収納が可能です。



大吟醸能代 比羅夫 能代
原材料/米(国産)、米麴(国産米)、醸造アルコール
原料米/山田錦 精米歩合/40% 使用酵母/M-310号酵母
アルコール分/16.5度 日本酒度/+2.0
酸度/1.3 内容量/720ml

19 金紋秋

創業 1973年
金紋秋田酒造株式会社 大仙市
日本酒の旨みを引き出す「熟成」にこだわり、熟成古酒を提供している蔵。国際的なワインコンクールである「インターナショナルワインチャレンジ2009」で「古酒の部」の最高賞、日本酒部門全体の最高賞「チャンピオン・サケ」を受賞しました。代表銘柄は熟成古酒山吹。

熟成古酒 山吹ゴールド

原材料/米(国産)、米麴(国産米) 原料米/キヨニシキ
精米歩合/70% 使用酵母/協会9号
アルコール分/18.0度 日本酒度/−1.5
酸度/1.7 内容量/720ml



20 八重寿

創業 1964年
八重寿銘醸株式会社 大仙市
全国的に有名な「大曲の花火」で知られる大仙市にある蔵。奥羽山脈に源を発する豊かな水と良質な酒米に恵まれた場所です。寒冷な環境の中で、低温長期発酵をするという伝統の技術を生かし、淡麗で喉越しの良い酒造りを行っています。代表銘柄は八重寿。

特別純米酒 白神山地の四季

原材料/米(国産)、米麴(国産米) 原料米/美山錦
精米歩合/60% 使用酵母/901酵母
アルコール分/15.0度以上~16.0度未満
日本酒度/+4.0 酸度/1.5 内容量/720ml



21 刈穂

創業 1913年
刈穂酒造株式会社 大仙市
豊富で良質な原料米に恵まれている大仙市神宮寺にある蔵。奥羽山系の雪解け水が地下深くに浸透し、厚さ13mの砂礫層で濾過され、汲み上げられる仕込み水は県内では珍しい中硬水。蔵には六層の酒槽があり、手作りの手法を重視したこだわりの酒造りを行っています。代表銘柄は刈穂。

刈穂 純米大吟醸 嘉永

原材料/米(国産)、米麴(国産米) 原料米/山田錦
精米歩合/40% 使用酵母/M310号酵母
アルコール分/16.0~16.9度 日本酒度/+3.0
酸度/1.5 内容量/720ml



22 福乃友

創業 1913年
福乃友酒造株式会社 大仙市
県内でも有数の米どころとして知られている仙北平野で収穫されたお米を使用して、酒造りを行っています。丹精込めて育てられたお米の旨みが口に広がる、濃厚な酒を提供しています。雄物川水系の伏流水はくせがなく、柔らかい軟水。すべての工程にこの水を使用しています。代表銘柄は福乃友。

福乃友 60純米酒

原材料/米(国産)、米麴(国産米) 原料米/国産米
精米歩合/60% 使用酵母/協会9号
アルコール分/15.0度 日本酒度/+2.0
酸度/1.5 内容量/720ml



15 飛良泉

創業 1487年
株式会社飛良泉本舗 にかほ市
東北で最も古く、全国でも3番目に長い歴史を持つ蔵。「飛び切り良い、白い水」という言葉から代表銘柄「飛良泉」の名前が付けられました。頑固なまでに昔ながらの山廃仕込みにこだわり、明治15年に建てられた仕込み蔵は温度変化の影響を受けず、酒造りに適した環境を生み出しています。

飛良泉 山廃純米酒

原材料/米(国産)、米麴(国産米) 原料米/美山錦
精米歩合/60% 使用酵母/自社培養酵母
アルコール分/15度 日本酒度/+4.0
酸度/1.9 内容量/720ml



16 天寿

創業 1874年
天寿酒造株式会社 由利本荘市
「酒造りは米作りから」と昭和58年に「天寿酒米研究会」を発足し、酒造好適米の美山錦、秋田酒こまちの栽培に取り組んでいます。鳥海山の麓でその伏流水を仕込み水としています。マリーゴールドやペゴニア、なでしこなどから採取した花酵母を使用していることも特徴です。代表銘柄は天寿。

純米大吟醸 鳥海山

原材料/米(国産)、米麴(国産米) 原料米/美山錦(天寿酒米研究会契約栽培米)
精米歩合/50% 使用酵母/ND-4(東京農大短醸分離株)
アルコール分/15度 日本酒度/±0~+2.0 酸度/1.2~1.4 内容量/720ml



17 出羽富士

創業 1907年
株式会社佐藤酒造店 由利本荘市
鳥海山の麓・由利本荘市矢島町にある佐藤酒造。雪深く清浄な気候、風土であることを活かした酒造りを行っています。代表銘柄は出羽の富士。蔵の一角にある井戸から湧き出る鳥海山の伏流水を仕込み水とすることで、良好な口当たりが特徴のお酒を生み出しています。

大吟醸 秋田酒こまち

原材料/米(国産)、米麴(国産米)、醸造アルコール
原料米/秋田酒こまち 精米歩合/48%
使用酵母/こまち酵母SP アルコール分/15.0度
日本酒度/+2.0 酸度/1.4 内容量/720ml



18 秋田富士

創業 1936年
合名会社秋田富士酒造店 大仙市
大仙市にある酒蔵。特定名称酒を中心とした、丁寧な酒造りを行っています。どんな食べ物との味でも引き立てる旨さ、後に残らず、スツとしたキレの良さを追求。厳選された県産米と吟醸酵母を使用し、秋田流の低温仕込みでじっくり醸し出しています。代表銘柄は秋田富士。

X3 三倍仕込み純米酒

原材料/米(国産)、米麴(国産米) 原料米/めんこいな
精米歩合/70% 使用酵母/協会9号
アルコール分/15.6度 日本酒度/−2.5
酸度/2.6 内容量/720ml



11 銀銘

創業 1815年
株式会社那波商店 秋田市
文化12(1815)年に秋田藩御用商人であった那波三郎右衛門裕生が藩命を受けて創業。秋田市の港町である土崎に位置する蔵です。冬の厳しい寒さの中、長期低温発酵を行い、先人たちから受け継がれた技術で酒造りを行っています。きめの細かい繊細な味わいが特徴です。代表銘柄は銀銘。

こまち美人 純米酒

原材料/米(国産)、米麴(国産米) 原料米/秋田酒こまち
精米歩合/60% 使用酵母/901酵母
アルコール分/15.0~16.0度 日本酒度/+2.0~3.0
酸度/1.6 内容量/720ml



12 高清水

創業 1944年
秋田酒類製造株式会社 秋田市
秋田市川尻にある本社蔵、その中にある「酒造道場 仙人蔵」、さらに御所野蔵の3つの仕込み蔵を所有する酒蔵です。中でも御所野蔵は伝統的な手作りの技術を継承しながら、最新の温度管理装置を導入し、少数精鋭の若手社員による酒造りを実践しています。代表銘柄は高清水。

純米大吟醸 高清水

原材料/米(国産)、米麴(国産米) 原料米/秋田酒こまち
精米歩合/45% 使用酵母/秋田酵母No.15
アルコール分/15.5度 日本酒度/+1.0
酸度/1.3 内容量/720ml



13 秋田誉

創業 1944年
秋田誉酒造株式会社 由利本荘市
昭和19年(1944年)、戦時中の企業整備令で郡内十数社の企業合同によって設立されました。合同各蔵の創業は江戸末期から明治初期になる。代表銘柄は「秋田誉(あきたほまれ)」。

特別純米酒 秋田誉

原材料/米(国産)、米麴(国産米) 原料米/美山錦
精米歩合/55% 使用酵母/AK-1
アルコール分/15.8度 日本酒度/+2.0
酸度/1.5 内容量/720ml



14 雪の茅舎

創業 1902年
株式会社齋彌酒造店 由利本荘市
高低差6mの傾斜地に建てられ、通称「のぼり蔵」と呼ばれる蔵で仕込みをしています。杜氏をはじめ、蔵人自らが酒米を栽培。主に「秋田酒こまち」を原料米としています。糧入れをしないなど、自然の力を活かした酒造りを実践している蔵です。代表銘柄は雪の茅舎。

雪の茅舎 純米吟醸

原材料/米(国産)、米麴(国産米) 原料米/秋田酒こまち
精米歩合/55% 使用酵母/自社酵母
アルコール分/16.0度 日本酒度/+1.0
酸度/1.5 内容量/720ml



07 太平

創業 1879年
小玉醸造株式会社 湯上市
明治12年に醤油と味噌の醸造元として創業し、大正2年より酒造業にも着手した蔵。稲作地帯に囲まれ、豊富な原料に恵まれた環境の中で、日本古来の伝統的な醸造を育ててきました。伝統に培われた技を受け継ぎながら、新しい知見を活かした醸造を進めています。代表銘柄は太平山。

太平山 純米大吟醸 天巧

原材料/米(国産)、米麴(国産米) 原料米/山田錦
精米歩合/40% 使用酵母/自社培養酵母
アルコール分/16.5度 日本酒度/+2.0
酸度/1.5 内容量/720ml



08 秋田

創業 1908年
秋田酒造株式会社 秋田市
古くから酒造りが盛んだった秋田市新屋にある酒蔵。蔵の伝統である「不易流行」の精神を継承し、創業当時から使い込んだ木桶や和釜、麴造の技術を守り、受け継いでいます。その一方で、先進技術を積極的に取り入れ、日本酒本来のあり方を追求し続けています。代表銘柄は秋田晴。

大吟醸 酔楽天

原材料/米(国産)、米麴(国産米) 醸造アルコール
原料米/山田錦 精米歩合/40% 使用酵母/協会1801号
アルコール分/15.0度 日本酒度/±0
酸度/1.1 内容量/720ml



09 新政

創業 1852年
新政酒造株式会社 秋田市
大正13年第9回全国清酒鑑評会で優秀賞を受賞し、その後も数々の賞を獲得。秋田の酒が全国に名を馳せるきっかけとなりました。後に新政の蔵から見つかった酵母が「協会6号(新政酵母)」として発表されました。2010年より全量秋田県産米での仕込みを行っています。

冷用ブルーラベル

原材料/米(秋田県産)、米麴(秋田県産米) 原料米/秋田県産酒造好適米 精米歩合/麴米40%、掛米65% 使用酵母/協会6号
アルコール分/15.0度 日本酒度/+3.0
酸度/1.5 内容量/720ml



10 ゆきの美人

創業 1919年
秋田醸造株式会社 秋田市
「少量仕込みで丁寧に」をモットーに少数精鋭のスタッフが秋田流の低温発酵にとことんこだわった酒造りを行っている蔵です。2012年から全量純米酒仕込み。すべての仕込みを小容量の大吟醸用タンクとし、通年で低温管理貯蔵できる設備を整えています。代表銘柄はゆきの美人。

純米吟醸 ゆきの美人

原材料/米(国産)、米麴(国産米) 原料米/山田錦20%、秋田酒こまち80% 精米歩合/55% 使用酵母/蔵内培養
アルコール分/16度 日本酒度/+4.0
酸度/1.8 内容量/720ml



35

創業 1945年

秋田県醸酵工業株式会社 湯沢市

県内でも有数の酒どころとして知られている湯沢市にある秋田県醸酵工業株式会社。手造りの技術を継承しつつ、新たな技術への挑戦を続けています。また、県内外の特産品を原料に使用した乙類焼酎や甲類焼酎、リキュールなど幅広い商品造りを行っています。代表銘柄は一滴千両。



小野こまち 特別純米酒

原材料/米(秋田県産)、米麴(秋田県産米) 原料米/あきたこまち、秋田酒こまち 精米歩合/60% 使用酵母/協会701号 アルコール分/15.0~16.0度 日本酒度/+3.0 酸度/1.5 内容量/720ml

31

創業 1689年

日の丸醸造株式会社 横手市

横手市増田は、古くから良質な酒米の産地として知られています。日の丸醸造では、地元の農家と契約し、酒米はすべて自家精米。秋田流寒仕込みの長期低温発酵によりお酒を醸し、吟醸酒以上のお酒はすべて瓶貯蔵で入念に熟成させ、ふくよかで気品のある味わいを追求。代表銘柄はまんさくの花。



大吟醸 まんさくの花

原材料/米(国産)、米麴(国産米) 原料米/山田錦 精米歩合/45% 使用酵母/自社酵母 アルコール分/15.0~16.0度 日本酒度/+3.5 酸度/1.2 内容量/720ml

27

創業 1675年頃

有限会社奥田酒造店 大仙市

延宝年間の創業以来、三百有余年の歴史を誇る酒蔵。戦後の日本を代表する建築家・白井晟一氏が設計した店舗兼母屋は国の登録有形文化財に指定されています。奥羽山系の良質な水と多雪寒冷な気候を生かし、地元の良質な米を使った酒造りを行っています。代表銘柄は千代緑。



純米吟醸 重右衛門の酒袋原酒

原材料/米(国産)、米麴(国産米) 原料米/山田錦・美山錦 精米歩合/50% 使用酵母/AK-1酵母 アルコール分/17.5度 日本酒度/+4.0 酸度/1.6 内容量/720ml

23

創業 1896年

株式会社高橋酒造店 美郷町

清水の里・六郷にある、特定名称酒の仕込みに特化している蔵。「名水百選」に選定された六郷湧水群の「宝門清水」を仕込み水に使用しています。秋田県産のお米にこだわり、山内杜氏と蔵人の伝承の技を活かした酒造りを行っています。代表銘柄は奥羽山脈と清水の里の文字から命名された奥清水。



大吟醸 奥清水

原材料/米(国産)、米麴(国産米) 原料米/山田錦 精米歩合/40% 使用酵母/自社培養酵母 アルコール分/15.2度 日本酒度/+3.0 酸度/1.4 内容量/720ml

36

創業 1615年

株式会社木村酒造 湯沢市

県内で2番目に古い歴史を持つ木村酒造。手間を惜しまず、人手を介した丁寧な仕込みが特徴で、芳醇な旨口の秋田らしい酒質を追求しています。「インターナショナル・ワイン・チャレンジ2012」で「大吟醸 福小町(山田錦)」が最高賞のチャンピオン・サケを受賞。代表銘柄は福小町。



大吟醸 福小町

原材料/米(国産)、米麴(国産米)、醸造アルコール 原料米/山田錦 精米歩合/40% 使用酵母/協会1801号 アルコール分/16.5度 日本酒度/+2.5 酸度/1.1 内容量/720ml

32

創業 1918年

舞鶴酒造株式会社 横手市

手抜きをせず、手造りにこだわっている蔵。米の旨みをしっかり出し、存在感がありながらも飲んで幸せを感じられる「ほっとする酒」を目指しています。「琵琶寒泉」という奥羽山脈の融雪伏流水で仕込むことで、口当たりが爽やかで、旨みを持った酒に仕上がっています。代表銘柄は田从。



山麴純米酒 田从

原材料/米(国産)、米麴(国産米) 原料米/秋の精 精米歩合/60% 使用酵母/協会9号 アルコール分/15.0~16.0度 日本酒度/+5.0 酸度/1.8 内容量/720ml

28

創業 1865年

出羽鶴酒造株式会社 大仙市

県内きっての穀倉地帯と清冽な仕込み水に恵まれた場所で酒造りを行っています。低温長期発酵を基本とし、日本酒本来のコクのある酒を醸しています。現在の代表銘柄は出羽鶴。大正初期、己の精魂を込めて造った酒が鶴のように気品が高く芳醇であるようにとの想いから命名されました。



純米大吟醸 飛白

原材料/米(国産)、米麴(国産米) 原料米/山田錦 精米歩合/40% 使用酵母/AK-1酵母 アルコール分/16.0~16.9度 日本酒度/+4.0 酸度/1.7 内容量/720ml

24

創業 1874年

合名会社栗林酒造店 美郷町

奥羽山脈の麓・名水百選に選ばれた六郷で、明治7年に創業した蔵。契約栽培の酒米「美郷錦」などを使用し、地下30メートルから汲み上げた水で味わいのある旨酒を醸しています。昭和初期に建てられた全長100メートルもある一本蔵と呼ばれる仕込み蔵が特徴的。代表銘柄は春霞。



春霞 純米酒

原材料/米(国産)、米麴(国産米) 原料米/秋田県産米 精米歩合/60% 使用酵母/九号系 アルコール分/15.0~16.0度 日本酒度/+2.0 酸度/1.6 内容量/720ml

37

創業 1922年

秋田銘醸株式会社 湯沢市

良質の米と豊かな水に恵まれた秋田の酒を全国に売り出すことを目的として、県内でも最も酒造りに適していると言われた湯沢市に大正11年に設立された蔵元。代表銘柄の爛漫は、大正12年に公募によって決定。技術革新を進めながら、伝統の酒造りを守り、品質第一を社是としています。



大吟醸 牡丹

原材料/米(国産)、米麴(国産米) 原料米/山田錦 精米歩合/40% 使用酵母/秋田今野No24 アルコール分/16.0~17.0度 日本酒度/+4.5 酸度/1.1 内容量/720ml

33

創業 1917年

浅舞酒造株式会社 横手市

「水も米も人もすべて地元秋田のものを使うからこそ、秋田の地酒といえる」という信念のもと、地元で収穫された酒米と敷地内の湧水を使った酒造りを行っています。酒米は信頼できる契約農家によって蔵から半径5キロ以内でとれた酒米のみを使用しています。代表銘柄は天の戸。



特別純米酒 天の戸 美稲

原材料/米(秋田県産)、米麴(秋田県産米) 原料米/秋田県産酒造好適米 精米歩合/55% 使用酵母/秋田流花酵母 アルコール分/15.5度 日本酒度/+4.0 酸度/1.7 内容量/720ml

29

創業 1972年

秋田清酒株式会社 大仙市

1994年に秋田県内の有志酒販店とともに立ち上げたブランド。代表銘柄は、創業家である伊藤家の屋号である「ヤマト」から取ったやまとしづく。洗練されたスタイルでありながら、米も水も特定地域のものだけを使用するなど、風土に根ざした作りが特徴の限定流通銘柄です。



やまとしづく 純米大吟醸

原材料/米(国産)、米麴(国産米) 原料米/秋田酒こまち 精米歩合/40% 使用酵母/M310号酵母 アルコール分/16.0~16.9度 日本酒度/±0 酸度/1.3 内容量/720ml

25

創業 1915年

八千代酒造合名会社 美郷町

奥羽山脈の沃野に広がる扇状地・六郷。豊富に湧き出る清水の里の清冽な伏流水を仕込み水として酒造りを行っています。熟達した蔵人により醸し出されたそれぞれのお酒は、淡麗でど越しの良い酒に仕上がっています。代表銘柄は「君が代」の一節から引用された八千代。



八千代 大吟醸

原材料/米(国産)、米麴(国産米) 原料米/秋田酒こまち 精米歩合/40% 使用酵母/こまち酵母 アルコール分/17.0~18.0度 日本酒度/+4.0 酸度/1.3 内容量/720ml

38

創業 1874年

両関酒造株式会社 湯沢市

湯沢市中心部にあり、母屋と4つの蔵の計5つが国の登録有形文化財に指定されています。全国清酒品評会で、秋田県として初めて優等賞を獲得したのが両関です。栗駒山系から流れ出る水「力水」を仕込み水とし、伝統的な酒造りを行っています。代表銘柄は両関。



両関純米酒

原材料/米(国産)、米麴(国産米) 原料米/ゆめおぼこ 精米歩合/59% 使用酵母/非公表 アルコール分/16.0度 日本酒度/+2.8 酸度/1.7 内容量/1800ml

34

創業 1915年

備前酒造本店 横手市

横手市の北西、雲峰保呂羽山の麓・大森町にある備前酒造。代表銘柄は大森町の中心を流れる大納川にちなんで命名されました。仕込み水には保呂羽山の伏流水である軟水を使用。早い時期から純米酒造りを開始。現在も地元産の酒米を使い、秋田のものにこだわった酒造りを行っています。



特別純米酒 大納川

原材料/米(国産)、米麴(国産米) 原料米/秋田酒こまち 精米歩合/60% 使用酵母/秋田酵母No.12 アルコール分/15.0度 日本酒度/+4.0 酸度/1.6 内容量/720ml

30

創業 1886年

阿櫻酒造株式会社 横手市

横手市大沢にある酒蔵。秋田県産米にこだわり、原料素材を精選し、長期低温発酵の「秋田流寒仕込み」を大切に受け継いでいます。奥羽山系の良質な伏流水が近隣に湧き出ており、それを仕込み水として使っています。「飲む人に蔵人の情熱が伝わる酒」がコンセプト。代表銘柄は阿櫻。



阿櫻 特別純米 無濾過原酒 ふくひびき

原材料/米(国産)、米麴(国産米) 原料米/ふくひびき 精米歩合/60% 使用酵母/協会9号 アルコール分/16.0~17.0度 日本酒度/+3.0 酸度/2.1 内容量/720ml

26

創業 1689年

合名会社鈴木酒造店 大仙市

代表銘柄は「秀よし」。秋田藩佐竹家の御用酒として採用され、藩主より「秀でてよし」という意味から、この酒銘を与えられました。受け継いできた技と心を大切に、品格ある大吟醸酒からスパークリング清酒などの新たなジャンルのものまで、丁寧で革新的な酒造りを続けています。



秀よし 大吟醸

原材料/米(国産)、米麴(国産米) 醸造アルコール 原料米/山田錦、秋田酒こまち 精米歩合/40% 使用酵母/自社酵母 アルコール分/15.0度 日本酒度/+3.5 酸度/1.4 内容量/720ml

その日の気候、酒米の品種…。
丁寧かつ迅速な作業が行われる



精米した米は割れやすいので、手作業で慎重に洗米を行う。浸漬は米の品種やその日の気候、湿度などの条件を見て、水温や時間を変えて行われる。氷水に浸けるのも、温度調整のためだ。

1 精米・洗米・浸漬・蒸米

気温や水温に細心の注意を払う、気の抜けない作業

まず、大前提として日本酒は「米と水」で造られる。普段私たちが口にする「あきたこまち」や「めんこいな」などのうるち米も使用されるが、吟醸酒などの高級ラインでは酒造好適米（いわゆる酒米）が使用される。これらは大粒で米粒の中央部にある、円形または楕円形の白色透明部分「心白」を持った米だ。玄米の表面や胚芽部分は、タンパク質や脂肪が多く含まれており、それらを含んでしまうと酒質に「雑味」が含まれてしまう。そこで酒造りのはじめの工程として行われるのが「精米」だ。余分な成分を除去して「精米歩合」を65〜70%白米にする。吟醸酒などでは、更に磨かれ、精米歩合40〜50%、要するにお米一粒の半分以上が削られるということだ。

その精米された米を、水で洗い、糠を洗い流す。さらに浸漬（水に浸ける）のだが、その日の天候や気温などにより、水の温度や時間を決める。まさに秒単位でこだわる酒蔵もあるという。



浸漬を終えた米は甑こしきなどで蒸される。これを「蒸米」と呼ぶ。早朝から釜に火を入れて湯を沸かし、100℃以上の蒸気で酒米を蒸し上げる。蒸しあがった米粒は硬めで内部が軟らかく、程よい弾力性が求められる。これは「釜屋」と呼ばれる蔵人の腕の見せ所だ。

蒸しあがった米は放冷機で冷却され、その後の工程で使われる。「麴」こう「酒母」しゅぼの3つの工程で使用されるため、それぞれの用途に合わせて目標温度まで冷却する。

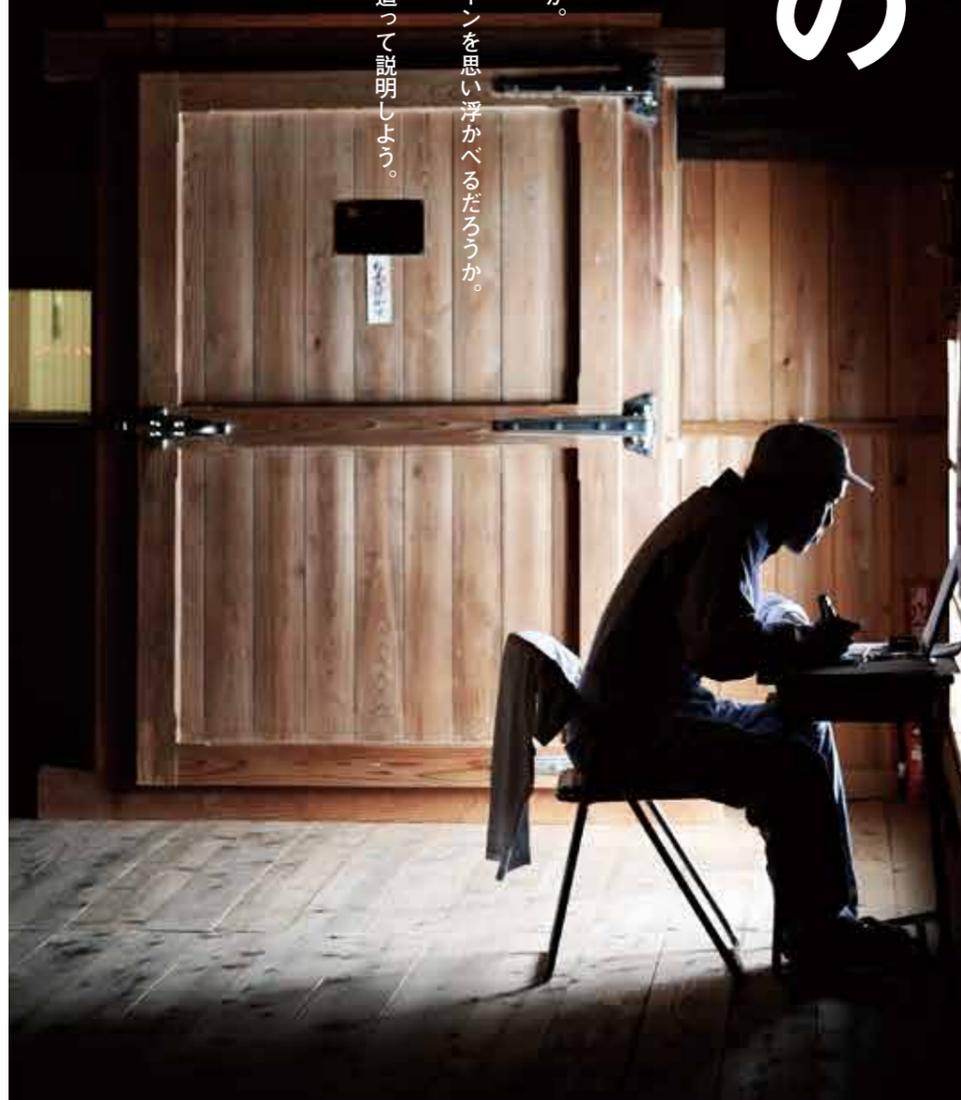
通常の食べるお米は「炊く」が、酒米として使う場合は「蒸し上げる」。100℃以上の蒸気で約1時間ほど蒸す。この蒸し米の工程は「釜屋」（蒸係）さんの腕の見せ所。ここで蒸した米が、麴造り、酒母（麴）、醪の仕込みにそれぞれ使われる。



甑から立ち上る蒸気は豊かなお米の香り

知ってる？ 日本酒の造り方。

日本酒がどのようにして作られるか、ご存知だろうか。蔵人たちが上半身ハダカでお米を揉んだり、大きな樽のなかを長い棒でかき混ぜたり、そんなシーンを思い浮かべることができるだろうか。秋田県大仙市の刈穂酒造の酒造りを例に挙げ、順を追って説明しよう。



刈穂酒造○大仙市神宮寺にある蔵。1850年（嘉永3年）に建てられた蔵を持つ。雄物川のほとりに建っており、かつては水運を利用した物流の拠点となっていた。大正2年から酒造業を開始。これは、蔵の中でも大吟醸専用の麴のみを造る「大吟醸室」。酒の造りを左右する麴は、蔵人たちの繊細で丁寧な仕事から生み出されている。

STUDY



醪をゆっくりとしぼる上槽。
ここで初めて「酒」となる。



刈穂蔵は「槽」で全量をしぼる。酒槽しぼりは非常に手間がかかるため、造られた酒をすべて槽でしぼる蔵は全国的に見ても珍しい。無理な圧力をかけずに丁寧にしぼられている。

4 いよいよ最後の工程。しぼり方にもこだわりあり 上槽と熟成

発酵が終わった醪をしぼり、酒と酒粕に分離する工程を「上槽」と呼ぶ。この絞りの方法は、各蔵ごとに異なる。それぞれのこだわりや特色を持って行われているが、上の写真のような昔ながらの酒槽でしぼられたり、袋吊りや自動圧搾機などで絞られている。また、吟醸酒以上の酒についてのしぼり方にこだわりを持ち、そのほかのものと差別化している蔵も多い。

このしぼりの工程にはいくつかのキーワードがある。新酒の時期に発売される「荒走り」と呼ばれるのは、酒をしぼる工程で最初に出てくる部分だ。荒削りではあるが、フレッシュな風味と口当たりがある。その後に出ているのが「中汲み（中取り）」。濁りがなくなり、透明。味わい、香りが最もバランスの取れた部分で、鑑評会などに出されるお酒は、中汲みがほとんど。そして「責め」と呼ばれるのが、終盤に出てくる部分のこと。香りのインパクトや味の膨らみは前述した2つに比べると最



槽口から流れる原酒。この後、一度も火入れ（加熱処理）を行わないで出荷されるものが「生酒」、出荷時に一度だけ火入れするものを「生貯蔵酒」、火入れをして貯蔵し、出荷時に火を入れないものを「生詰酒」と呼ぶ

も薄い。強い圧力をかけてしぼられるため、雑味が出やすい。

しぼった酒を熟成させずに出荷するのが「新酒」だが、それ以外は貯蔵し、熟成させる。最近ではタンクでの熟成ではなく、瓶に入れて貯蔵する蔵も多い。また、酒質を安定させるために火入れを行うことが一般的だが、生酒などは火入れを行わずに新鮮な風味を楽しむものとして出荷されている。

日本酒は「一に麴、二に醪、三に造り」といわれ、全ての工程を杜氏や蔵人たちが「和」を持ってなす。お米と水だけで造られる、素晴らしい伝統食品、伝統文化なのだ。

気温35℃の部屋で2日間。
つきっきりで麴を育てる蔵人たち



ただ麹室に入れて麴ができるわけではない。種麴をふりかける種切りの後、床もみ、もみ上げ、切り返しを経て、仲仕事・仕舞仕事を行う。約2日、蔵人がつきっきりで手間暇をかけて、ようやく麴ができる。



酒母は醪造りに重大な影響を与えるもの。いかに雑菌の増殖を抑え、良い酵母を増殖させるのが蔵人たちの腕の見せどころだ。県内の酒蔵では、手間のかかる生醪造りや山廃造りにこだわる蔵が多く存在する。

この工程が、酒の出来具合を左右する
製麴と酒母造り

適温まで冷却させた蒸米に、種麴をふりかけ、真冬でも32℃から35℃に温められた麹室に取り込む。そして約2日間にわたり麴を育成する。部屋の温度を高く保ち、手で混ぜて麴を造る作業は力仕事でもあり、手間もかかるが、この麴の出来が酒の出来を左右する。最も重要な工程のひとつだ。

りがある。速醸の場合は既製の乳酸菌を添加することで、安定して酵母菌を増やすことができる。生醪造りは乳酸菌などさまざまな微生物のバランスの取れた働きにより、自然に乳酸が蓄積し、雑菌が淘汰され、多量の清酒酵母が純粋培養される。速醸に比べて倍の日数を要するが、コクのあるお酒を造るのに適しているほか、発酵が衰えにくいという特徴もある。

この刈穂蔵では生醪づくりのひとつである「山廃仕込み」が伝えられており、今も約60日という長い期間をかけて酒母を仕込んでいる。

2 製麴と酒母造り

3 醪造り

蒸し米と酒母と水を合わせる三段仕込み

酒母と麴、蒸し米が合わせられ、醪が造られる。一度に仕込むと酵母の増殖に影響が出るため、三段階に分けて仕込む方法が取られており、これを「段仕込み（三段仕込）」と呼んでいる。

1日目は「初添」。酒母と掛麴、掛米（蒸し米そのもので、酒の味のベースとなる）、そして水で仕込む。2日目は一日休ませ、酵母を十分に

活気づける。3日目は「仲添」。さらに掛麴、掛米、水を加える。4日目にさらに掛麴、掛米、水を加えてようやく1本の醪仕込みが完了。これから約30日前後をかけ、少しずつお酒になっていく。醪はひとつひとつ、状況を見ながら杜氏が指示を出し、温度調節を行いながら厳しい冬の寒さの中、低温でじっくりと熟成させていく。



初添は、添え用の小さなタンクで作業を行う。一日休ませてから、仲添のタイミングで大きめのタンクに移す。少しずつ発酵が進むと、表面にふつふつと泡が出始める。醪は蔵の冷たい空気の中、ゆっくりと熟成する。



ゆきのほうしゃ
雪の茅舎 由利本荘市

明治35年の創業以来、今なお仕込みを行っている蔵に棲みついた酵母を分離。雪の茅舎の純米吟醸特有の爽やかな香りが感じられる。



でわつる
出羽鶴 大仙市

大正時代に建てられた蔵の梁に供えてあった糠札から見つかった酵母は、酸酔力が旺盛で力強い。力強い旨み特徴の純米酒だ。



かりほ
刈穂 大仙市

伝承の山鹿酒母室から発見された酵母。奥羽山系の地下水と秋田県産酒造好適米で仕込んだ純米吟醸は刈穂らしい味わい。



ちよどり
千代緑 大仙市

1675年ころに創業した奥田酒造店の仕込み蔵の大きな梁の陰から分離された酵母。優しく穏やかな味わいで食中酒にぴったり。



たいへいざん
太平山 潟上市

秋田流生酛発祥の蔵。酵母は酛立てを行った生酛の中から発見された。深いコクとスックリしたキレが冴えわたる。



たかしみず
高清水 秋田市

全国新酒鑑評会において金賞を連続受賞している高清水の仕込み蔵に舞降りた酵母で仕込んだ。深みのある独特の味わい。



しらなき
白瀑 八峰町

仕込み蔵の神棚横に飾っている古い榿棒から発見された。爽快感のある香りと、白神に流れる清流のような透明感のある味わい。



でわのふじ
出羽の富士 由利本荘市

明治40年に創業した佐藤酒造店。二代目久兵衛が造らせた神棚から発見。昔を思い出すようなほのぼのとした味わい特徴。



ひらいつみ
飛良泉 にかほ市

日本で3番目に古いとされる飛良泉。明治15年に建てられた本蔵の上棟式に供えられた破魔矢から発見された酵母を使用。



はるかみ
春霞 美郷町

美郷町六郷で明治時代に建てられ、現在も仕込みに使われている春霞の酒蔵。その梁に供えられた相撲動進札から酵母が発見された。



まんさくの花 横手市

大正初期に建てられた仕込み蔵入り口の梁から採取した蔵付酵母を使い、大正後期の復刻米・日の丸で仕込んだ純米吟醸。



ひよし
秀よし 大仙市

仕込み蔵から採取された蔵付酵母と、当主が造ったお米で仕込んだ純米酒。柔らかな甘い香りと爽やかな酸のキレの良さが特徴だ。



ほくしか
北鹿 大館市

吟醸蔵から発見された蔵付酵母を使い、時間をかけてゆっくりと仕込んだ純米吟醸。コクがあり、フレッシュで芳醇な味わい。



りょうざき
両関 湯沢市

昭和41年に建設された仕込み蔵の階段から分離された蔵付酵母。長きに亘り使われて来た七号酵母を彷彿とさせる味わい。



ちとせざき
千歳盛 鹿角市

仕込み蔵の真中に立つ、直径33cmの年季の入った丸太柱から見つかった酵母。上品な香りが漂う、じゅくりと味わえる特別純米酒。



ふくろくじゅう
福祿寿 五城目町

建物の一部が国の登録有形文化財に指定されている福祿寿酒造。蔵付酵母は、大正時代に建てられた蔵から発見された。



おくしみず
奥清水 美郷町

創業当時に使っていた榿棒から見つかった酵母で、低温でゆっくり酸酔させて仕込んだ純米酒。爽やかな香りと透明感のある味わい。



らんまん
爛漫 湯沢市

お酒の様相として奉っている「松尾様」の神棚から発見された酵母で湯沢産米を使用し造った純米酒。キレイでスックリした味わい。



きくすい
喜久水 能代市

蔵のなかにある神棚から発見された酵母は、仕込み中から素晴らしい香りを放つパワフルさ。秋に合う深い味わいに仕上がっている。



だいながわ
大納川 横手市

創業当時に使用していた木製の仕込み樽から発見された蔵付酵母。飲み始めは細めのトーンだが、徐々に旨みが増していく。



やちよ
八千代 美郷町

名水百選に選ばれた美郷町六郷の八千代酒造の蔵付酵母は一号蔵の神棚から採取された。個性豊かでハリのきいた純米酒だ。



あまのど
天の戸 横手市

醪を搾るための糟場から採取された蔵付酵母。蔵の中に湧き出る仕込み水と地元の米を使って造った純米酒だ。



ふくにまち
福小町 湯沢市

木村酒造の蔵付酵母は、仕込み蔵内より発見された。爽やかな香りとやや辛口ながらまるやかで奥深い旨みを感じられる。



てんじゅう
天寿 由利本荘市

もろみ蔵の梁から採取された蔵付酵母。香りは穏やかだが、口の中で爽やかな酸味が広がり、しっかりとした旨みを感じられる。



ぎんりん
銀鱗 秋田市

酛から見つかった蔵付酵母で醸した純米酒は、きめ細かい繊細な味わいの中に、旨みをしっかり味わえる酒質に仕上がっている。

秋田蔵付分離酵母純米酒シリーズをご紹介します

蔵付分離酵母って何？

日 本酒は、米と米麹、水で造られている。だが、もうひとつ重要なアイテムがある。それが「酵母」だ。酵母は、菌類の一種で、さまざまな食品の発酵に用いられてきた。有機物（食物）に含まれる糖質を栄養としてアルコールを造る。日本酒は米と米麹と水を混ぜ合わせた醪を発酵させて造るが、その発酵の役目を担うのが酵母だ。吟醸香と呼ばれるフルーティな香りも酵母の働きが生み出しており、各蔵に古くから棲み付いて、その蔵特有の味や香りを造り出す重要な役割を果たしている。

「秋田蔵付分離酵母純米酒」は、秋田県総合食品研究センター醸造試験場が、各蔵元との共同研究により、それぞれの酒蔵から「蔵付酵母」を分離し、選抜・純粋培養して造ったお酒で、「秋田蔵付分離酵母純米酒シリーズ」として、平成24年に4蔵2元でスタートしたが、3年目には25蔵元まで拡大。ひとつひとつ蔵の個性を守り続けてきた酵母を舞台に引っ張り出したこのシリーズ。いつものお酒との飲み比べも楽しい。

まだまだ
あります！

日本酒だけじゃない！ “秋田のお酒”

日本酒で有名な秋田だけど、もちろんその他のお酒も充実。
ビール、ワイン、どぶろくに焼酎…。
さあ、杯を高くあげて「カンパイ」しよう！

どぶろく
Doburoku

どぶろく昔ばなし・
どぶろくあわゆきこまち

鹿角市大湯温泉郷内の手打ちそば店が製造・販売するどぶろく。どちらも米の味が引き立ち飲み口が良く仕上がっている。そばとの相性もぴったり。
(問) 石臼挽き手打ちそば洗庵 満月 / TEL.0186-37-3340



どぶろく
Doburoku

どぶろく寒風山

2015年3月、第10回全国どぶろく研究大会淡麗の部で入賞。秋田オリジナル麹「あめこうじ」を使用し、男鹿最大の水源「滝の頭湧水」で仕込んでいる。
(問) 白山酒造 / TEL.0185-25-2609 FAX.0185-25-2510



ワイン
Wine

ときと
鶴ワインランドロゼ

鹿角郡小坂町鶴地区で収穫した山葡萄交配種「ワインランド」を使用。華やかな香りが広がり甘みと酸味が調和した、女性に人気のワイン。(問) 株式会社MKpaso このはな / TEL.0186-22-2388



ビール
Beer

田沢湖ビール

秋田県第一号の地ビールとして1997年に誕生。仕込み水からホップに至るまで、高品質の原料を使用し、時間と手間をかけて仕上げた個性溢れる味わい。(問) 株式会社わらび座 / TEL.0187-44-3988



ビール
Beer

大沢葡萄ラガー

2014秋季全国酒類コンクール第1位特賞を受賞。横手市大沢の芳醇な葡萄を主役に、麦とあきたこまち米で作った今話題の発泡酒。(問) 株式会社トースト / TEL.0187-58-0608



ワイン
Wine

大森ワイン

横手市大森ではメルシャンと契約し、白ワイン用ぶどう品種「リースリング」を栽培。大森ワインはこの葡萄を主体として造られたワインで、爽やかで飲みやすい白ワインに仕上がっている。(問) メルシャン株式会社 / TEL.0120-676-757 (お客様相談室)



ビール
Beer

秋田美人のビール

コラーゲンの減少を抑制するホップポリフェノールが豊富な、女性にうれしいビール。ドイツ・アメリカの良質ホップを惜しみなく使用した明るいゴールド色が特徴。(問) 株式会社あくら / TEL.018-862-1841



ビール
Beer

一番搾り プレミアム

秋田県大雄産「かいこがね」の第一等品ホップを贅沢に使用した、特別な「一番搾り」。麦の澄みきったうまみと、華やかな香りが楽しめる。(問) キリンビールお客様相談室 / TEL.0120-111-560



どぶろく
Doburoku

どぶろく 能代里山

農家民宿のオーナーが県内で唯一、女性個人でどぶろくの製造許可を取得。「あめこうじ」と「オリジナル酵母」、白神山水で仕込んだ女性でも飲みやすい味わい。(問) 能代里山酒造 / TEL.0185-58-5344



どぶろく
Doburoku



どぶろく鳥海恵・
どぶろく白神こだま酵母

由利本荘市のどぶろく特区第一号を取得した秋田ニューバイオファームが製造している。いずれも秋田オリジナル麹「あめこうじ」を使用した人気商品。(問) 株式会社秋田ニューバイオファーム / TEL.0184-33-4150

ワイン
Wine

ブルムワイン天鷲(あまさぎ)・
ブルムワイン高城(たかしろ)

由利本荘市岩城地区の自然の恵みを受けて大切に育てられたブルムを使用して、ワインを製造。爽やかで気品のある香りが世代を超えて愛されている。(問) 株式会社岩城 天鷲ワイン / TEL.0184-74-2100



焼酎
Shochu

そふと新光

秋田県民に広く愛されている“秋田生まれの焼酎”。さまざまな味わい・容量のアイテムが揃っているので、自分好み的一本を見つけることができる。(問) 秋田県醸造工業株式会社 / TEL.0183-73-3106