

酔むすび

岐阜県



岐阜県
42年ぶりの新酒米

県内酒蔵9蔵と
県試験研究機関が
共同開発した新酒米
「酔むすび」を使用した
日本酒の誕生を祝う！

「酔むすび」使用
新酒お披露目会



酒蔵9蔵
参加

2025/2/21(金) 16:00-19:00
JR岐阜駅直結アクティブG 2階ふれあい広場



新酒お披露目記念行事

時間 16:00～16:30



一般向け試飲会 **200名様限定/参加無料**

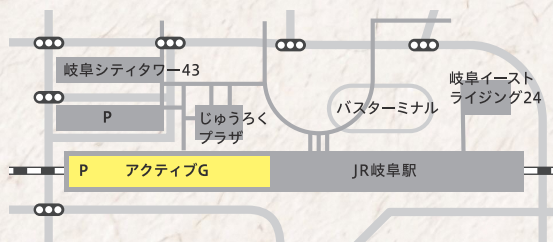
時間 16:30～〈2部制〉

	チケット配布時刻	試飲会時刻	人数
1部	15:30～16:00	16:30～17:30	100名
2部	17:00～17:30	17:30～19:00	100名

- ・配布時刻にふれあい広場内受付にて参加チケット(1人当たり3枚)と記念券を先着順に配布します。
- ・参加チケットは1枚につき1銘柄の新酒を試飲いただけます。
- ・受付時に氏名・年齢・居住地域・来場手段を確認させていただきます。

お車や自転車など、
車両を運転される方の飲酒は
固くお断りします

アクティブG MAP (岐阜市橋本町1-10-1)





参加酒蔵9蔵のご紹介

■ 中島醸造 [瑞浪市] ■

320年以上の歴史を持つ老舗酒蔵。屏風山系の伏流水と多様な酒米で醸す日本酒は、60種類以上と豊富。酒粕で作った肥料で育てた地元産米ひだほまれを一部使用。発酵や熟成など時間をかけた妥協のない酒造りにこだわり、季節の食に合わせて味わえる酒を届ける。



創業 1702年
所在地 岐阜県瑞浪市
土岐町7181-1
TEL 0572-68-3151

■ 若葉 [瑞浪市] ■

300余年続く老舗酒蔵。地元産米と岐阜県酵母、井戸からの地下水で醸す酒は、口の中で広がる香りと味わい深さ、そしてキレの良さが魅力。「何より自分で飲んでうまいものが一番」と13代目蔵元杜氏自らは毎日晩酌する地元で愛される蔵の味は、守り繋がれている。



創業 元禄年間
所在地 岐阜県瑞浪市
土岐町7270-1
TEL 0572-68-3168

■ 千古乃岩酒造 [土岐市] ■

明治35年の創業以来、現代社会を生きる人々の心を打つ日本酒を丁寧に作り続ける。代表銘柄「千古乃岩」は、地域の人々に愛される巨石「権児岩」にあやかって命名。地下45mから汲み上げる超軟水と地元産米を使用し、芳醇でさっぱりとした飲み飽きない酒を醸す。



創業 1909年
所在地 岐阜県土岐市
駄知町2177-1
TEL 0572-59-8014

■ 三千盛 [多治見市] ■

江戸中期創業、「辛口」を守り続ける老舗蔵元。良質な辛口は、作家・永井龍男氏も絶賛した。穏やかで控えめな甘味と酸味、ドライでシャープなキレが特徴である。香り・味ともに料理を打ち消すことのない繊細な調和を実現している。



創業 1772-1781年
所在地 岐阜県多治見市
笠原町2919
TEL 0572-43-3181

■ 林酒造 [可児市] ■

1874年創業。地元産米や自社の田んぼで栽培した米を使って、伝統からトレンドの品まで、多種類の酒を醸す。現蔵元杜氏は、酒づくりに飽くなき探究心を燃やし、スパークリング、白麹や低アルコールなど、豊富なラインナップが魅力となっている。



創業 1874年
所在地 岐阜県可児市
羽崎1418
TEL 0574-62-0023

■ はざま酒造 [中津川市] ■

江戸末期創業。恵那山の伏流水を仕込みに純米酒のみを醸す。世界的なSAKE品評会で岐阜県産ひだほまれを使用した純米酒が部門世界一を獲得。米の旨みと甘みがあり、すっきりとした飲み口が魅力。妥協なく造られたこだわりの日本酒が揃う。



創業 江戸末期
所在地 岐阜県中津川市
本町4-1-51
TEL 0573-65-4106

■ 山内酒造 [中津川市] ■

深い森の中に佇む山内酒造は江戸時代初期から400余年続く老舗酒蔵。酒米を厳選し、洗米や限定吸水にこだわり、木製の道具を使って、昔ながらの手法で丁寧に醸す。深い味わいと蔵人の情熱が凝縮された逸品のお酒である。



創業 1600年代
所在地 岐阜県中津川市
上野134-1
TEL 0573-65-2619

■ 岩村醸造 [恵那市] ■

1787年創業、230年以上続く老舗酒蔵。代表銘柄「女城主」は、戦国時代を生きた女城主・おつやの方の物語に由来する。南部杜氏の技術を受け継ぎ、地元産米と創業時からの井戸で汲み上げる伏流水で醸す。味と香りのバランスの良さが高く評価される。



創業 1787年
所在地 岐阜県恵那市岩
村町342
TEL 0573-43-2029

■ 恵那醸造 [中津川市] ■

創業1818年、四方が山に囲まれた老舗酒蔵。二ツ森山から流れる超軟水の湧き水と自社の田んぼで栽培したひだほまれを使い、穏やかな旨口の酒に仕上げる。昔ながらの技法と、現代的な感性を融合させた酒造りは地元の人々にも愛される存在となっている。



創業 1818年
所在地 岐阜県中津川市
福岡2992-1
TEL 0573-72-2055



酔むすび育成研究+醸造研究の紹介

「酔むすび」や産地づくりの取組紹介パネル等の展示と、研究員による説明を行います。

日時 令和7年2月21日(金) 16:00~19:00

場所 アクティブG 2階203区画(ふれあい広場横)

※紹介パネル等展示物は引き続き3月7日(金)まで展示(10:00~19:00)

