

山形的酒廠

美酒之縣。山形

探訪美酒 ~ 尋找自己喜愛的日本酒 ~

全年活動日程



米鶴酒造「開窖」

春季 4月上旬



有參觀酒廠及米鶴商品銷售、特產品銷售、特製小吃街等。開窖的特色酒「樽口酒」及日本甜酒的試喝、銷售、聽力問答挑戰、市面販售的酒類可以進行試喝評比、小吃街等，將舉辦各種各種活動。從JR高畠站有免費接駁車運行。

聯絡方式 米鶴酒造(株)
電話號碼 0238-52-1130



山形酒祭

春季 6月上旬



東北最大的酒類試喝大會。可盡享日本酒、燒酒、葡萄酒、威士忌、雞尾酒等大約1001種酒的魅力。還能試喝評比日本全國享有盛名的「山形日本酒」。

聯絡方式 山形縣酒類批發株式會社
電話號碼 0237-84-2525



花笠當地酒祭

夏季 8月4日



縣內出類拔萃的酒廠齊聚一堂，您可以憑票試喝純米酒、純米吟釀酒、純米大吟釀酒。與酒廠工作人員的聊天也很有趣。可以說是從中午開始就能樂在其中的花笠節的前夜祭。

聯絡方式 花笠夏日祭執行委員會(山形商工會議所內)
電話號碼 023-622-4666



大山新酒・酒廠祭

冬季 2月上旬或中旬的星期六



本活動於每年新酒出窖時期在鶴岡市西部的大山地區舉辦，可盡情品嚐當地美酒。在「酒廠巡訪」中，可試喝各廠剛出窖的新酒、名酒，每年都有很多慕名而來的客人，熱鬧非凡。

聯絡方式 大山新酒・酒廠祭執行委員會事務局(出羽商工會大山分所內)
電話號碼 0235-33-2117



盼春賞雪之宴

冬季 2月中旬



舉辦「盼春賞雪之宴」，可品嚐到川口豐富的大自然孕育出的町內酒廠的新酒。可盡情品嚐各酒廠精心釀造的新酒、MADOKA原創火鍋及料理。

聯絡方式 浴浴中心MADOKA
電話號碼 0238-42-4126



六歌仙「參觀酒廠」

冬季 3月上旬



召開「參觀酒廠」活動，請客人參觀六歌仙的酒廠，用眼睛觀賞，用鼻子去聞香醇的應季美酒。酒廠探險以及酒廠特有的活動精彩紛呈。

聯絡方式 株式會社六歌仙
電話號碼 0237-42-2777



Yamagata Sake

詳情請看前往山形之旅首頁

<http://yamagatakanko.com/>

前往山形之旅

搜尋

刊登內容為2018年3月目前的資訊。

山形的酒廠



(株) 小屋酒造

代表品牌酒 「花羽陽」

西元1593年在縣內積雪最深的大藏村創業，除造酒屋之外，還有本陣等歷史悠久的酒廠。用凜冽的融雪水釀造的美酒，無比香醇，它的特色是與料理非常搭。(以餐中酒為目標)現在的當家當主是第26代。

參觀 可(需要預約) 受理時間 9:00~16:00 所需時間 約30分鐘 受理人數 30名以內
 時期 全年 資料館參觀 免費

固定休息日 星期六、星期日、國定假日 試喝 可

酒的销售 有(與小瓶區 兼送庄補助)

- 最上郡大藏村大字清水2991番地 TEL: 0233-75-2001
- 從JR新莊站約20分鐘車程 從新莊酒廠站約20分鐘車程
- HP <http://hanaoya.co.jp>



(株) 六歌仙

代表品牌酒 「陸奥國六歌仙」「山法師」

可品嚐到近代酒廠所盛行之透過重視感受性的自然釀酒方法所釀造出的美酒。實實在在的微生物、充滿活力而釀出的酒，將為飲用者帶來歡喜、愉悅和美味。

參觀 可(需要預約) 受理時間 10:00~16:00 所需時間 約30分鐘
 受理人數 人數多時需要分組參觀
 時期 原酒廠的作業情況會發生變動。請透過電話等方式進行確認。

固定休息日 無休(但遇生產作業原因，有時可能會發生參觀酒廠)

酒的销售 有(如果來不參觀只喝試喝、贈品、煎酒類)

- 東根市溫泉町9-17-7 TEL: 0237-42-2777
- 從JR山形站步行15分鐘，搭車5分鐘 從山形機場15分鐘車程
- HP <http://www.yamagata-rokkasen.co.jp/>



和田酒造(資)

代表品牌酒 「ARA玉」「月山丸」

1797年(寬政9年)創業。透過當地員工精心釀造的酒，可以想像酒廠的種種情景。代表品牌「ARA玉」「月山丸」在傳統釀酒的基礎上，挑戰日本酒新的可能性。

參觀 可(需要預約) 受理時間 9:00~16:00 所需時間 約30分鐘 受理人數 20名左右
 時期 全年 有因酒廠的原因，也可能會暫停參觀。

固定休息日 星期日、國定假日 試喝 可

酒的销售 為您介紹附近銷售酒廠的

- 西村山縣河北町谷地甲17 TEL: 0237-72-3105
- 從JR栗原江站大約15分鐘車程 從JR櫻桃車站大約20分鐘車程
- 從山形縣城大約14分鐘車程
- HP <http://www.jinametei.jp/~asahitama/>



朝日川酒造(株)

代表品牌酒 「朝日川」「山吹櫻」

從純米大吟釀、大吟釀等高級酒到純米酒、本釀造酒，專業釀造日本酒。除此之外還在研究無過濾原酒、長期熟成酒等個性獨特與傳統日本酒風格迥異的酒。並以山形縣特產櫻桃為原料，也生產櫻桃利口酒及梅酒。

參觀 可(需要預約) 受理時間 8:00~14:00 所需時間 約1小時
 受理人數 個人~少人數的團體 時期 全年(生產季時從下午開始)

固定休息日 嚮導不在時 試喝 可

酒的销售 有

- 西村山縣河北町谷地乙99 TEL: 0237-72-2022
- 從JR櫻桃車站大約20分鐘車程 從JR栗原江站大約20分鐘車程
- HP <http://www.asahikawa.jp/>



(株) 虎屋西川工廠

代表品牌酒 「日出高砂」「月山山麓」

千代壽虎屋株式會社的關聯公司，生產和銷售用山形縣產白米釀造的「日出高砂」和「月山山麓」酒。

參觀 可(需要預約) 受理時間 9:00~16:00 所需時間 約40分鐘~1小時
 受理人數 最多35名左右 時期 全年

固定休息日 星期六、星期日、國定假日 試喝 可

酒的销售 有

- 西村山縣西川町吉川79 TEL: 0237-74-4315
- 從山形自衛隊連隊門IC 5分鐘車程
- HP <http://www.torayakawakura.co.jp/>



(株) 設樂酒造店

代表品牌酒 「一登」

一年四季自然景觀都美麗如畫的月山。我們的酒廠就在月山山腳下。由當地的社氏與員工在積雪厚厚白雪的嚴寒冬季精心釀造的酒，香醇濃郁，有著雪國山形獨有的濃郁風味。

參觀 可(需要預約) 受理時間 9:00~17:00 所需時間 約15分鐘 受理人數 30名
 時期 10月~2月(只限下午)3月~9月(除時)
 資料館參觀 「月山酒廠資料館」免費(休假日:冬季期間12月28日~3月31日)

固定休息日 星期日 試喝 可

酒的销售 有

- 西村山縣西川町大字睡合丙674-2 TEL: 0237-74-2020
- 從JR高砂站10分鐘車程
- HP <http://www.shitarayakura.co.jp/>



月山酒造(株)

代表品牌酒 「銀嶺月山」

向大家提供以月山萬年雪融化而成的凜冽之水和優質白米為原料，透過傳統的工藝和新技术釀造而成的美酒，大家可以輕鬆品嚐香醇可口的美酒。

參觀 「月山酒廠資料館」免費 受理時間 9:00~16:30 所需時間 約30分鐘
 受理人數 1~50名 時期 4月1日~12月27日
 ※需要預約

固定休息日 不定休 試喝 可

酒的销售 有

- 寒河江市大字金澤763-1 TEL: 0237-67-1114
- 從JR羽前高松站5分鐘車程
- HP <http://gassan-sake.co.jp/>



千代壽虎屋(株)

代表品牌酒 「千代壽」

創業以來，主要由當地社氏、員工手工釀造，自2001年開始一律使用山形縣內產白米。追求當地酒的本質。透過源於釀酒原點——復古米「豐國」的商品結構及地方產品的開發，展開與地區息息相關的釀酒活動。

參觀 可(需要預約) 受理時間 9:00~16:00 所需時間 約45分鐘
 受理人數 最多35名左右 時期 全年

固定休息日 星期六、星期日、國定假日 試喝 可

酒的销售 有

- 寒河江市南町2-1-16 TEL: 0237-99-1333
- 從JR寒河江站步行5分鐘
- HP <http://www.chiyokoboku.co.jp/>



古澤酒造(株)

代表品牌酒 「澤正宗」

本公司的釀酒業創業於1836年。創業180多年以來，一直在面朝靈山月山的寒河江畔傳承著美酒釀造，這裡有得天獨厚的氣候與水土。我們在傳統工藝的基礎上精益求精，每日都在努力釀造令顧客滿意的酒。

參觀 可 受理時間 10:00~16:00 所需時間 約30分鐘 受理人數 30人~40人
 時期 全年
 資料館參觀 免費(休假日:年底年初)

固定休息日 年底年初 試喝 可

酒的销售 有

- 寒河江市內丸3丁目5番7處 TEL: 0237-86-3322
- 從JR左澤寒河江站步行12分鐘 從寒河江IC 5分鐘車程
- HP <http://www.furuzawa.co.jp/>



出羽櫻酒造(株)

代表品牌酒 「出羽櫻」

1892年創業以來，一直由當地員工以精湛的技藝和熟練的手法手工釀造日本酒。由於長年堅持釀造吟釀酒，1980年時領先於其他公司開始銷售「櫻花吟釀酒」。其技術一直傳承至今，華麗的香氣是出羽櫻的最大特徵。

參觀 可(需要預約) 受理時間 10:00~15:00 所需時間 約1小時 受理人數 40名
 時期 全年(僅酒只在10月~3月舉行)
 資料館參觀 免費(休假日:春假、盂蘭盆節、敬老節、體育節、兒童節、成人節、敬老節、敬老節、敬老節)

固定休息日 星期六、星期日、國定假日 試喝 可(僅部分商品)

酒的销售 有(與庄補助 兼送庄補助)

- 美里市一目町1丁目4番6號 TEL: 023-465-5421
- 從JR美里站步行15分鐘 最近的公車站「一目町」
- HP <http://www.dewazakura.co.jp/>



壽虎屋酒造(株)

代表品牌酒 「壽城壽」

酒廠創立於江戸享保年間，已有三百多年歷史。位置位於山形縣內唯一認定為池坊花道進100選的紅花田及吉卜力電影「歲月的童話」中實景地所在的高灘地區。酒廠的方針是用藏王山系的伏流水，進行酒質第一的釀造。曾榮獲純米酒大獎2017純米吟釀部最高金獎、IWC吟釀酒金獎、全美清酒評會金獎。

參觀 可(需要預約) 受理時間 8:45~16:30 所需時間 約30分鐘 時期 3月~11月

固定休息日 星期六、星期日、國定假日 試喝 可(只限部分商品)

酒的销售 有

- 山形市大字中里字北田98-1 TEL: 023-687-0620
- 從JR仙山線橫山站步行15分鐘
- HP <http://koboku.toraya.co.jp/>



男山酒造(株)

代表品牌酒 「羽陽男山」

1789年(寬政元年)創業，特色是用藏王山脈的伏流水釀造辣口酒。

參觀 可(需要預約) 受理時間 9:00~17:00 所需時間 約1小時
 受理人數 20名左右 時期 1月~11月

固定休息日 星期六、星期日、國定假日 試喝 可

酒的销售 有

- 山形市八日町2-19 TEL: 023-641-0141
- 從JR男山站步行15分鐘
- HP <http://www.otokoyama.co.jp/>



東之麓酒造(有)

代表品牌酒 「純米大吟釀 龍龍龍龍」

山形縣南陽市唯一的酒廠。用心釀造讓飲用者心裡滿意，讓當地人喜愛的當地酒，這是我們的信念。

參觀 可(需要預約) 受理時間 10:00~15:00 所需時間 約1小時
 受理人數 2~10名左右 時期 繁忙期有可能會延遲參觀
 資料館參觀 免費

固定休息日 星期六、星期日、國定假日 試喝 可(3~4種)

酒的销售 有

- 南陽市高內2857番地 TEL: 0236-47-5111
- 從JR赤濱站10分鐘車程 從山形縣道花長井南宮內站步行10分鐘
- HP <http://www3.omn.ne.jp/~yamaef/>



(株) 中沖酒造店

代表品牌酒 「羽陽一獻」

東臨吾妻山、西依朝日連峰、南靠飯豐連峰，最上川的水滋潤了置賜地區的川西町，大正十二年(1923年)中沖酒造店就在這裡創業。出於對鄉土的熱愛，也被鄉土所熱愛的酒屋其原料一律使用山形縣產白米。

參觀 可(需要預約) 受理時間 13:00~16:00 所需時間 約1小時
 受理人數 約10名左右 時期 1月~3月

固定休息日 星期日、國定假日 試喝 可(付費用:300日圓)

酒的销售 有

- 東置賜郡川町大字西大塚1792番地-3 TEL: 0238-42-4116
- 從JR赤濱站20分鐘車程





樽平酒造 (株)

代表品牌酒「樽平」「住吉」「雪迎」

創業於元祿年間(1695年左右)。所有商品均為純米酒，特徵是手工釀造及辣口。醇厚濃郁的熟成酒，未經活性炭過濾，因此保持著酒原有的金黃色。酒廠裡多數使用傳統的木製工具，工具木料用料十分講究，例如使用吉野杉做四斗樽及麴蓋等。

參觀 可(需要預約) 受理時間 10:00~16:00 所需時間 約30分鐘 受理人數 團體可
時期 9點~下午4點半、釀造體驗(12月~隔年3月)只有下午2點至4點半、
資料館參觀 費用(稅別) 1200円(週一至週五) 1500円(週六、日、週五、11月、12月、1月、2月)
※團體客人可優待。

固定休息日 星期六、星期日、國定假日(參觀需諮詢) 試喝 可 酒的銷售 有
※釀酒的上程被列入「京都指定登錄文化財」中。

- 東置橋郡川町大字中松2886 TEL: 0238-42-0101
- 從JR米原站步行15分鐘
- HP <http://www.torihei.co.jp>



(資)後藤酒造店

代表品牌酒「辯天」

主要使用員工們自己田地所種植的簽約白米為原料釀造純米酒、純米大吟釀，此外，使用精挑細選最適合釀酒的米釀造少量高品質的精品酒，為顧客提供山形得天獨厚的大自然孕育出來的美酒。

參觀 可(需要預約) 受理時間 9:00~16:00 所需時間 約20~30分鐘
受理人數 10名左右 時期 4月~10月(業務期)

固定休息日 星期六、星期日、國定假日 試喝 可 酒的銷售 有

- 東置橋郡高田町大字藤野目1462 TEL: 0238-67-0136
- 從JR高田站約10分鐘車程(步行約30分鐘)
- HP <http://www.benten-goho.com/>



米鶴酒造 (株)

代表品牌酒「米鶴」「盜吟釀」

米鶴位於山形縣南部深山裡，是間重視品質，從稻米栽培到釀造一條龍體制的酒廠。作為蘊含感謝和吉兆之意的饋贈佳品也深受人們喜愛，在隱藏品牌風味道取勝的品酒大賽中曾有150多次獲獎經歷，這就是酒品質之好的證明。

參觀 可(需要預約) 受理時間 10:00~16:00 所需時間 約20分鐘
受理人數 無諮詢 時期 全年(無限制)

固定休息日 星期六、星期日、國定假日 8月13~17日、12月31日~1月3日
試喝 可(有贈品分付費、免費) 酒的銷售 有

- 東置橋郡高田町二丁目南1076 TEL: 0238-62-1130
- 從鐵道113號線的高品站向富城縣白石方向大約2km
- HP <http://yoneisaku.com>



後藤康太郎酒造店

代表品牌酒「羽陽錦標」

自1772年開始以釀酒為家業，從很早就開始著手釀造純米酒，在當地獲得很高評價，是家小型酒廠。

參觀 可(需要預約) 受理時間 13:00~17:00 所需時間 約1小時
受理人數 最多10人 時期 12月~2月

固定休息日 星期六、星期日、國定假日(只限下午) 試喝 可 酒的銷售 有

- 西置橋郡高田町大字元利田732 TEL: 0238-56-3120
- 從JR高田站約15分鐘車程
- HP <http://www.kin-ban.com/>



香坂酒造 (株)

代表品牌酒「香梅」

酒廠位於上杉的城下町米澤。在氣溫零下10℃的酷寒、豪雪之中零釀出的「香梅」。酒廠雖小，但我們以「用味道決勝負」為口號，精心釀造香梅。

參觀 可(需要預約) 受理時間 10:00~16:00 所需時間 約40分鐘
受理人數 無諮詢 時期 無諮詢

固定休息日 第2及第3個星期六、星期日、國定假日 試喝 可 酒的銷售 有

- 米澤市中央7丁目3番10號 TEL: 0238-23-3355
- 從JR米澤站約15分鐘車程
- HP <http://www.ko-bal.sakura.ne.jp/>



酒造資料館 東光酒蔵

代表品牌酒「東光」

作為1597年創業的清酒東光釀造的直營店，承辦資料館的參觀、試喝、銷售業務。可一邊品味釀造酒屋的住宅及酒廠、庭園等日本名門望族的生活氣氛，一邊進行試喝及購物。

參觀 可(需要預約) 受理時間 9:00~16:30 所需時間 約30分鐘
受理人數 最多80名左右 時期 無休
資料館參觀 費用(稅別) 1000円(如果選擇晚餐時可免費入館 休館日:12月31日、1月1日)
※團體客人可優待。

固定休息日 12月31日、1月1日 試喝 可(部分付費) 酒的銷售 有

- 米澤市大町2-0-22 TEL: 0238-21-6601
- 從JR米澤站步行20分鐘
- HP <http://www.tokonoszegu.com/index.php>



加茂川酒造 (株)

代表品牌酒「日之出加茂川」「白鷹平成 藏人考」

自1741年(寬保元年)創業以來，以紮根於當地白鷹町為酒廠的綱領，釀造樂時添歡欣，悲時助療癒的酒。

參觀 可(需要預約) 受理時間 9:00~16:00 所需時間 約1小時
受理人數 10名 時期 全年

固定休息日 星期六、星期日、國定假日、盂蘭盆節、年底年初
試喝 可(也是限定於試喝商品) 酒的銷售 有(可在公司對面的高級銷售店購買)

- 西置橋郡白鷹町大字新井3258番地 TEL: 0238-65-3151
- 從山形縣道花長井線四季之站步行5分鐘



(株)鈴木酒造店長井蔵

代表品牌酒「一生幸福」「磐城壽」

以簽約栽培的當地適合釀酒的白米為主軸，旨在釀造蘊含當地風味的美酒。

參觀 可(需要預約) 受理時間 9:00~16:00 所需時間 約30分鐘
受理人數 最多10人 時期 4月~11月

固定休息日 星期六、星期日、國定假日 試喝 可 酒的銷售 有(無法辦理免稅)

- 長井市四谷1-6-21 TEL: 0238-88-2224
- 從山形縣道花長井線南長井站步行5分鐘
- HP <http://www.kotobuki.co.jp/>



若乃井酒造 (株)

代表品牌酒「若乃井」

精挑細選山形縣產白米，用柔和和甘甜的水，釀造出爽口的酒。

參觀 可(需要預約) 受理時間 10:00~15:00 所需時間 約30分鐘
受理人數 無諮詢 時期 12月~3月

固定休息日 第1、3、5個星期六、星期日、國定假日 試喝 不可 酒的銷售 有

- 西置橋郡高田町947-3 TEL: 0239-72-2020
- 從山形縣道花長井線南長井站步行5分鐘車程 從JR米澤站步行5分鐘車程
- HP <http://www.wakanoji.jp/>



(株)野澤酒造店

代表品牌酒「羽前櫻川純米吟釀」

齊聚了一群愛酒的當地員工。充分引白米的潛力才能夠釀出好酒。本廠充分發揮得天獨厚的自然條件，追求傳統手工釀造的精髓，以毫不妥協的精神和極其高度的耐心精心打造本廠名酒—「羽前櫻川」。

參觀 可(需要預約) 受理時間 9:00~15:00 所需時間 約40分鐘
受理人數 10名左右 時期 4月~10月

固定休息日 星期六、星期日、國定假日 試喝 不可 酒的銷售 有(介紹町內小商店)

- 西置橋郡小國町大字小國町213 TEL: 0238-62-1011
- 從JR小國站步行12分鐘



東北銘釀 (株)

代表品牌酒「初孫」

是間位於山形縣面向日本海的港口城市—酒田市的酒廠。1893年創業。以當家長男的誕生為契機，將品牌名稱取名「初孫」。該酒一律採取運用天然乳酸菌的生釀釀造釀造。

參觀 可(需要預約) 受理時間 10:00~16:00 所需時間 約1小時
受理人數 40名 時期 1月20日~11月30日
資料館參觀 免費

固定休息日 星期一 試喝 可 酒的銷售 有

- 酒田市十里塚字村山125-6 TEL: 0234-01-1515
- 從JR酒田站步行20分鐘車程
- HP <http://www.tetsuamega.co.jp/index1.html>



(株)Eau de Vie庄内

代表品牌酒「清泉川」

公司名Eau de Vie有「生命之水」的意思。蘊含著對水深厚的感恩之情。「釀造生命之水的酒廠」創始於明治8年(1875年)，酒廠釀造的日本酒旨在打造手工釀造的餐中酒。產品一律使用山形縣產白米，主要釀造出羽燗燗、雪女神、出羽之里等品牌。

參觀 可(需要預約) 受理時間 10:00~16:00 所需時間 約1小時
受理人數 最多15人 時期 2月~11月

固定休息日 星期日 試喝 可 酒的銷售 有

- 酒田市濱中E-123番地 TEL: 0234-92-2046
- 從JR酒田站步行20分鐘車程、距止田機場5分鐘車程
- HP <http://kizozumiawazoni/>



(名)佐藤佐右衛門

代表品牌酒「大和櫻」

1890年創業。深受當地人喜愛，由當地員工進行日本酒釀造。追求稻米原有的風味，用白米和酵母透過手工精心釀造而成，作為風味濃厚的「行家」之酒，在當地為中心的地區倍受人們喜愛。

參觀 可(需要預約) 受理時間 9:00~16:00 所需時間 約1小時
(付費:100日圓) 受理人數 15名左右 時期 3月~11月

固定休息日 星期六、星期日、國定假日 試喝 可 酒的銷售 有

- 東田町庄内町町目字町255 TEL: 0234-42-3013
- 從JR赤目站步行20分鐘、搭車5分鐘



(株)渡會本店

代表品牌酒「出羽之雪」

在鶴岡市大山之地開始釀酒已有390年歷史。繼承傳統工藝的同時，引進新的技術和觀念，我們所追求的是釀造出讓飲用者能有「更多感動」的酒。

參觀 只限資料館 受理時間 8:45~16:30 所需時間 約30分鐘
(付費:100日圓) 受理人數 1次60名左右 時期 全年

固定休息日 1月1日~3日 試喝 可 酒的銷售 有

- 鶴岡市大山2丁目2番8號 TEL: 0235-33-3282
- 從JR羽前大山站步行10分鐘
- HP <http://www.wakiyaki.com/>



竹之露 (株)

代表品牌酒「白雲垂珠」

發祥地是出羽三山御神酒廠。一律使用沒有雜味的庄內在來月山聖水栽培的米釀造，所使用的廠內湧出的月山深層天然弱鹼性無菌高氫砂波動超軟水，是全世界唯一被認定為可作為生水銷售的酒廠。酒以麴書法為基礎，完全發酵釀造，透明感和香醇無與倫比。

參觀 可(需要預約) 受理時間 9:30~13:30 所需時間 約4小時 受理人數 100人
時期 1年2次限時舉行(2月及2位連星期六兩天、7月及1位連星期六兩天)

固定休息日 冬季 無 夏季 星期六、星期日、國定假日 試喝 可 酒的銷售 有

- 鶴岡市葛尾町葛尾新田字田原前133番地 TEL: 0235-92-2020
- 從JR鶴岡站約20分鐘車程





地理標識 (GI)「山形」的指定

2016年12月國稅廳指定「山形」為清酒的地理標識 (Geographical Indication: GI)。作為清酒的產地，指定整個縣為清酒地理標識，在全日本也是首創。

地理標識制度規定在酒類及農產品當中只有在某特定產地以特徵性原料及製法生產的產品才能冠以其產地名稱。海外的地理性標識有『波爾多』葡萄酒及『帕爾馬』火腿，想必大家也都有聽說過吧。



那麼請您品嚐一下山形的清酒。

山形縣清酒的特徵是整體柔和透明。嚴冬裡的積雪消融後形成的優質地下水用做釀酒的水，天氣的寒冷抑制了雜菌的繁殖，提供了適合低溫長期發酵的自然條件，另外山形縣工業技術中心和縣內53家酒廠團結一致，為培養釀酒人才和提升釀造技術切磋琢磨，終於造就了山形的清酒。

有GI「山形」標識的清酒均以國內產白米、米麴及山形縣內的水為原料，在縣內生產、儲藏、灌裝的清酒，所有程序在嚴格的品質管理下進行。

請您品味雪國「山形」的氣候風土和酒廠員工們努力不懈所孕育的『柔和透明感十足』的山形日本酒。

酒米也是「山形」產

提起酒米，在全國來講「山田錦」非常有名，但是山形縣的氣候不適合栽培「山田錦」。為此山形縣從1984年開始著手開發本縣獨創的酒米。

「美酒之縣 山形」引以為豪的統一品牌

酒廠員工的驕傲和努力造就的「純米大吟釀 山形釀香」

該酒使用山形縣獨創的酒米「出羽燦燦」，在精米比率40%以下的條件下釀造的純米大吟釀酒。是山形縣和縣釀酒工會以日本酒的最高峰為目標合作製作的產品。1985年間世當時合格率只有30%左右。嚴格的評審體系贏得了消費者的信賴，這是一款我們帶著自信向您推薦的極致逸品。請您盡情品味其中的清爽芬醇。



柔和濃厚的「純米吟釀酒 DEWA33」

該酒是用「出羽燦燦」釀造的純米吟釀酒，只有達到嚴格標準的品牌才能夠獲得「DEWA33」的認定證書。其條件是100%使用「出羽燦燦」白米，精米比率55%以下，使用山形酵母和麴菌「orize」山形」的一款純米吟釀酒。

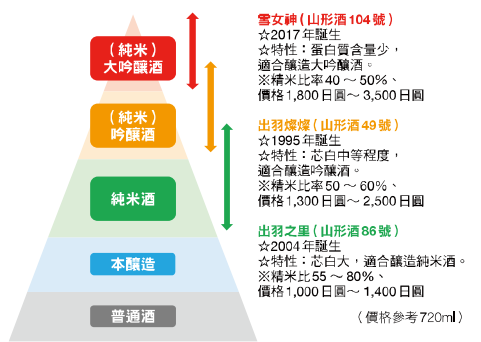
柔和口感，葡萄留香，暖人心脾的好酒。



品味清酒本來的味道「純米酒 出羽之里」

用低蛋白質優質酒米「出羽之里」釀造的純米酒，品質高如吟釀酒，價格合理。具有清酒原有的實在風味。沒有雜味的純粹風味，請您務必品嚐看看。

山形縣的酒米三部作及酒質



純米大吟釀酒

原料：白米、米麴、水
 特徵：釀造原料的精米比率為50%以下。(透過打磨米和削去40%以上的白米，使得精米比率達到50%以下)的吟釀酒。通常價格較高。釀發出的香醇，色澤特別好。

純米吟釀酒

原料：白米、米麴、水
 特徵：精米比率40%以下(透過打磨米和削去40%以上的白米，使得精米比率達到60%以下)的大吟釀酒。規定要求精米比率應與特別純米酒相同，有些酒廠沒有差別。釀發出的香醇，色澤特別好。

純米酒

原料：白米、米麴、水
 特徵：日本自古以來的酒。精米比率與特殊規定。也採用吟釀酒造酒。風味濃厚的類型較多。此外，味道與原料的精白度而有所區別。釀發出的香醇，色澤好。

最上地區
村山地區
庄內地區
置賜地區
庄內地區

可參觀的酒廠

- 大藏村 ●① (株) 小屋酒造
- 村山市 ●② 高木酒造 (株)
●③ 六歌仙酒造協會工會
- 東根市 ●④ (株) 六歌仙
- 河北町 ●⑤ 和田酒造 (資)
●⑥ 朝日川酒造 (株)
- 西川町 ●⑦ (株) 虎屋西川工廠
●⑧ (株) 設樂酒造店
- 寒河江市 ●⑨ 月山酒造 (株)
●⑩ 千代壽虎屋 (株)
●⑪ 古澤酒造 (株)
- 朝日町 ●⑫ 鈴木酒造 (資)
- 天童市 ●⑬ 出羽櫻酒造 (株)
●⑭ (株) 水戸部酒造
- 山形市 ●⑮ 壽虎屋酒造 (株)
●⑯ (有) 秀風酒造場
●⑰ 男山酒造 (株)
- 南陽市 ●⑱ 東藤酒造 (有)
- 川西町 ●⑲ (株) 中沖酒造店
●⑳ 榑平酒造 (株)
●㉑ 嵐山酒造 (株)
- 高島町 ●㉒ (資) 後藤酒造店
●㉓ 米鶴酒造 (株)
●㉔ 後藤康太郎酒造店
- 米澤市 ●㉕ 濱田 (株)
●㉖ 番坂酒造 (株)
●㉗ (有) 新藤酒造店
●㉘ 酒造資料館東光酒藏
●㉙ (株) 小嶋總本店
- 白鷹町 ●㉚ 加茂川酒造 (株)
- 長井市 ●㉛ 寺嶋酒造本舖 (寺嶋嘉重)
●㉜ 長沼 (名)
●㉝ (株) 鈴木酒造店長井藏
- 飯豐町 ●㉞ 若乃井酒造 (株)
- 小國町 ●㉟ (株) 野澤酒造店
- 遊佐町 ●㊱ (資) 高橋酒造店
●㊲ (資) 杉勇藏岡酒造廠
- 酒田市 ●㊳ 麓井酒造 (株)
●㊴ 楯川酒造 (株)
●㊵ 松山酒造 (株)
●㊶ 酒田酒造 (株)
●㊷ 東北路鐵 (株)
●㊸ 菊勇 (株)
- 庄內町 ●㊹ (株) Eau de Vie 庄內
- ㊺ 鯉川酒造 (株)
- ㊻ (名) 在藤佐治右衛門
- ㊼ 富士酒造 (株)
- ㊽ 加藤嘉八郎酒造 (株)
- ㊾ 羽根田酒造 (株)
- ㊿ (株) 渡會本店
- ㊽ 奧羽自慢 (株)
- ㊾ 竹之露 (資)
- ㊿ 龜井酒造 (株)

大大小小的酒廠分佈在縣內各地，每個地方都有當地獨特的氣候水土和文化，每個酒廠的酒都各有特色。

