

야마가타의 양조장

맛좋은 술의 고장 야마가타



Yamagata Sake

맛좋은 사케 탐방

-취향에 맞는 사케를 찾아보자-

연간 이벤트 스케줄

봄 4월 상순

요네쓰루 주조 구라비라키

양조장 견학과 요네쓰루 상품 및 특산물 판매, 특제 포장 마차운 운영. 햅쌀 공개 축제인 '구라비라키'의 명물 '햅쌀'과 감주 시음 및 판매, 사케 종류 맞추기 게임, 시판주 맛 비교, 포장마차운 등 다양한 이벤트를 진행합니다. JR 다카하타역에서 무료 셔틀버스를 운행합니다.

문의처 요네쓰루 주조(주)
전화번호 0238-52-1130

봄 6월 상순

야마가타 사케 페스타

도호쿠 지역 최대급 술 시음회입니다. 사케, 소주, 와인, 위스키, 칵테일 등 약 1,001종류의 술을 음미할 수 있습니다. 일본 국내에서도 높은 평가를 받고 있는 '야마가타 사케'의 맛비교 체험도 가능합니다.

문의처 야마가타현 주류도매 주식회사
전화번호 0237-84-2525

여름 8월 4일

하나가사 향토주 축제

지역에서 엄선된 우수 양조장이 집결하며 티켓 소지자에 한해 준마이슈, 준마이긴조슈, 준마이다이긴조슈를 시음할 수 있습니다. 양조장 직원과 대화를 나눌 수 있는 것 역시 매력적입니다. 야마가타의 대표 축제 '하나가사 축제'의 '낮부터 즐길 수 있는' 전야제입니다.

문의처 하나가사 섬머 페스티벌 실행위원회 (야마가타 상공회의소 내)
전화번호 023-622-4666

겨울 2월 상순 또는 중순의 토요일

오야마 햅쌀·양조장 축제

쓰루오카시 서부 지역의 오야마 지구에서 매년 햅쌀이 나오는 시기에 개최되는 행사로 지역의 향토주를 만끽할 수 있습니다. '양조장 투어'를 통해 각 양조장의 햅쌀과 명주를 시음할 수 있기 때문에 매년 많은 인파로 북적입니다.

문의처 오야마 햅쌀·양조장 축제 실행위원회의 사무국 (데와 상공회 오야마 출장소 내)
전화번호 0235-33-2117

겨울 2월 중순

봄을 기다리며 눈감상연회

가와니시의 풍요로운 대자연이 빚어낸 지역 양조장의 햅쌀을 맛볼 수 있는 연회가 개최됩니다. 각 양조장에서 정성스레 빚어낸 햅쌀과 함께 마도카의 독창적 전골과 요리를 맛볼 수 있습니다.

문의처 온천센터 마도카
전화번호 0238-42-4126

겨울 3월 상순

룩카센 양조장 참관

룩카센 양조장의 맛좋은 제철술을 보고 들을 수 있는 '양조장 참관' 행사가 개최됩니다. 양조장 탐험은 물론 양조장에서만 가능한 다채로운 행사가 가득합니다.

문의처 주식회사 룩카센
전화번호 0237-42-2777

상세한 내용은 야마가타 관광 홈페이지 참조

<http://yamagatakanko.com/>

야마가타 관광 검색

계재 내용은 2018년 3월 현재 정보입니다

야마가타의 양조장



(주)고야 주조 대표주 '하나우요'

야마가타에서 제일 눈이 많이 쌓이는 오쿠라촌에서 1593년에 창업한 양조장입니다. 양조장 외에도 혼진(다이묘의 숙소) 등의 역사가 있습니다. 눈 녹은 깨끗한 물로 빚어낸 술은 뒷맛이 깔끔해 요리와 궁합이 좋은 것이 특징입니다.(반주를 지향.) 현임 당주는 26대째입니다.

견학 가능 (예약 필요) **접수 시간** 9:00~16:00 **소요시간** 약 30분 **접수 인원** 30명 이내
시기 5월~11월(영업 사정에 따라 불가능한 경우도 있습니다.)

정기 휴일 토·일·공휴일 **시음** 가능

술 판매 있음(소매점 외가사리가 인정해 있습니다.)

- 모가미군 오쿠라무라 시미즈 2591번지 TEL:0233-75-2001
- JR 신조역에서 차로 약 20분 히지오리 온천가에서 차로 약 20분
- HP <http://hanauyo.co.jp>



(주)롯데캐슬 대표주 '미치노쿠 롯데캐슬', '야마호시'

근대적 양조장에서 감성을 중요시한 자연의 방식으로 빚어낸 술을 즐길 수 있습니다. 미생물의 활발한 작용으로 빚어낸 술은 마시는 사람에게 기쁨과 즐거움 그리고 감칠맛을 전합니다.

견학 가능 (예약 필요) **접수 시간** 10:00~16:00 **소요시간** 약 30분
접수 인원 인원이 많을 경우, 그룹으로 나누어 진행합니다. 시기 주조 작업 상황에 따라 바뀝니다. 전화로 확인해 주십시오.

정기 휴일 연중무휴(단 양조장 견학은 작업 상황에 따라 불가능한 경우도 있습니다.) **시음** 가능

술 판매 있음 ※예약을 하지 않아도 시음 및 구입은 가능합니다.(견학은 예약 필수)

- 히가시네시 온센마치 3-17-7 TEL:0237-42-2777
- JR 무라이야마역에서 도보 15분, 차로 5분 야마가타 공항에서 차로 15분
- HP <http://www.yamagata-rokkasen.co.jp/>



와다 주조(자) 대표주 '아라타마', '갓산마루'

1797년 창업. 이 지역의 주조사가 양조장의 풍경을 마음속에 그려볼 수 있도록 정성을 다해 술을 빚고 있습니다. 대표주는 '아라타마'와 '갓산마루'. 전통적 주조법을 기반으로 사케의 새로운 가능성에 도전하고 있습니다.

견학 가능 (예약 필요) **접수 시간** 9:00~16:00 **소요시간** 약 30분 **접수 인원** 20명 정도
시기 연중(양조장 사정에 따라 불가능한 경우도 있습니다.)

정기 휴일 일·공휴일 **시음** 가능

술 판매 근처의 술 판매점을 소개합니다.

- 니시무라이야마군 가호쿠초 아치코 17 TEL:0237-72-3105
- JR 사가에역에서 차로 약 15분 JR 사쿠라노 히가시네역에서 차로 약 20분 야마가타 공항에서 차로 약 10분
- HP <http://www.hinanet.ne.jp/~aratama/>



아사히카와 주조(주) 대표주 '아사히카와', '야마부키'

준마이 다이킨조 및 다이킨조 등의 고급주부터 준마이슈, 혼조슈까지 다양한 사케를 제조하고 있습니다. 그 밖에 무여과 원주, 장기 숙성주 등 종래의 사케에서는 맛볼 수 없는 개성 있는 술을 연구하고 있습니다. 야마가타현의 특산물인 사쿠란보(체리의 일종)를 원료로 만든 사쿠란보 리큐르와 매실주도 제조하고 있습니다.

견학 가능 (예약 필요) **접수 시간** 8:00~14:00 **소요시간** 약 1시간
접수 인원 개인~소인원 그룹 **시기** 연중(제조 시기에는 오후부터 가능)

정기 휴일 안내인 부재시 **시음** 가능 **술 판매** 있음

- 니시무라이야마군 가호쿠초 아치오쓰 93 TEL:0237-72-2022
- JR 사쿠라노 히가시네역에서 차로 20분 JR 사가에역에서 차로 20분
- HP <http://www.hinanet.ne.jp/~asahikawa/>



(주)도라야니시카와 공장 대표주 '히노데 다카사고', '갓산산로쿠'

지요코토부키토라야(주) 관련 회사로서 야마가타산 쌀을 사용한 '히노데 다카사고'와 '갓산산로쿠'를 제조 및 판매하고 있습니다.

견학 가능 (예약 필요) **접수 시간** 9:00~16:00 **소요시간** 약 40분~1시간
접수 인원 최대 35명 정도 **시기** 연중

정기 휴일 토·일·공휴일 **시음** 가능 **술 판매** 있음

※요청 사항은 예약 시 상담해 주십시오.

- 니시무라이야마군 니시카와마치 요시카와 79 TEL:0237-74-4315
- 야마가타 자동차도 니시카와IC에서 차로 5분
- HP <http://wine.chiyokotobuki.com/>



(주)시타라 주조점 대표주 '히토코에'

각 계절마다 풍요로운 대자연이 아름다운 갓산의 산기슭에 시타라 주조점의 양조장이 자리하고 있습니다. 눈이 쌓이는 혹한기에 지역의 주조사들이 정성스레 빚어낸 술은 상쾌한 향과 풍부한 풍미를 지닌, 눈의 고장 야마가타에서만 느낄 수 있는 맛입니다.

견학 가능 (예약 필요) **접수 시간** 9:00~17:00 **소요시간** 약 15분 **접수 인원** 30명
시기 10월~2월(오후만), 3월~9월(상시)
자료관 견학 '갓산 양조장 자료관' 무료(휴관일: 겨울철 12월 28일~3월 31일)

정기 휴일 일요일 **시음** 가능 **술 판매** 있음

- 니시무라이야마군 니시카와마치 무쓰야이헤이 674-2 TEL:0237-74-2020
- JR 우젠다카마쓰역에서 차로 10분
- HP <http://www.shitara-syuzou.com/>



갓산 주조(주) 대표주 '긴레갓산'

갓산 만년설이 녹은 깨끗한 물과 양질의 쌀을 사용, 전통 기술에 신기술을 접목시켜 소비자에게 맛있고 기분 좋게 즐길 수 있는 술을 제공해 왔습니다.

견학 '갓산 양조장 자료관' 무료 **접수 시간** 9:00~16:30 **소요시간** 약 30분
접수 인원 1명~50명 **시기** 4월 1일~12월 27일
※단체인 경우 예약 필요

정기 휴일 부정기 **시음** 가능 **술 판매** 있음

- 사가에서 아사히 769-1 TEL:0237-87-1114
- JR 우젠다카마쓰역에서 차로 5분
- HP <http://gassan-sake.co.jp/>



지요코토부키토라야(주) 대표주 '지요코토부키'

창업 이래, 지역의 주조사들이 수제 방식으로 빚는 술을 기본으로 하며 2001년부터 야마가타산 쌀만을 사용, 향토주의 본질을 추구합니다. 주조의 원점인 복고미 '도요쿠니'를 사용한 상품구성과 지역상품 개발을 통해 지역밀착형 주조를 실천하고 있습니다.

견학 가능 (예약 필요) **접수 시간** 9:00~16:00 **소요시간** 약 45분
접수 인원 최대 35명 정도 **시기** 연중

정기 휴일 토·일·공휴일 **시음** 가능 **술 판매** 있음

※요청 사항은 예약 시 상담해 주십시오.

- 사가에서 미나미마치 2-1-16 TEL:0237-86-6133
- JR 사가역에서 도보 5분
- HP <http://www.chiyokotobuki.com/>



후루사와 주조(주) 대표주 '사와마사루네'

저희는 1836년에 주조업을 시작했습니다. 이후 180여 년간 영산 갓산이 보이는, 술 빚기에 적합한 기후와 풍토를 지닌 사가에서 주조업을 이어 왔습니다. 전통기술을 더욱 갈고닦아 고객이 만족할 수 있는 술을 빚기 위해 매일 노력하고 있습니다.

견학 가능 (예약 필요) **접수 시간** 10:00~16:00 **소요시간** 약 30분 **접수 인원** 30명~40명
시기 연중 **자료관 견학** 무료(휴관일: 연말연시)

정기 휴일 연말연시 **시음** 가능 **술 판매** 있음

※복합 시에는 안전에 유의하여 방문해 주십시오.

- 사가에서 마루노우치 3-5-7 TEL:0237-86-5322
- JR 아테라자와선 사가역에서 도보 12분 사가IC에서 차로 5분
- HP <http://www.furusawa.co.jp>



데와자쿠라 주조(주) 대표주 '데와자쿠라'

1892년 창업 이래, 지역의 주조사가 숙련된 기술로 수제방식의 사케를 만들고 있습니다. 오랫동안 긴조슈를 빚어 왔으며 1980년 다른 양조장보다 앞서 '오카 긴조슈' 판매를 시작했습니다. 그 기술이 계승되었고 화려한 향이 데와자쿠라의 최대 특징입니다.

견학 가능 (예약 필요) **접수 시간** 10:00~15:00 **소요시간** 약 1시간
접수 인원 40명 **시기** 연중(주조 시기는 10월~3월에만)
자료관 견학 유료 초선 향조의 도자가 주 전시되어 있는 미술관입니다.(요금: 500엔 휴관일: 월요일, 단, 공휴일인 경우 그 다음날)

정기 휴일 토·일·공휴일 **시음** 가능(상당에 용량) **술 판매** 인접 판매점 있음

※견학은 상담 필요. 사전에 일정을 알려주시면 견학 가능 여부를 알려드립니다.

- 덴도시 히토이치마치 1-4-6 TEL:023-653-5121
- JR 덴도역에서 도보 15분 가장 가까운 버스정류장 '히토이치마치'
- HP <http://www.dewazakura.co.jp/>



고토부키토라야 주조(주) 대표주 '가조코토부키'

18세기 초부터 300여 년간 이어져 온 양조장. 야마가타현에서 유일하게 '꽃구경하며 걷기 좋은 곳' 100선에 선정된 흥화밭이 있고, 지브리 애니메이션 <추억은 방울방울>의 무대가 된 다카세 지구에 위치합니다. 주조용수로는 자오 산계 복류수를 사용하고 있으며 '품질 제일의 주조'가 모토. 준마이슈 대상 2017 준마이킨조 부문 최고금상 수상, IWC긴조슈 금상, 전미 청주합평회 금상 수상.

견학 가능 (예약 필요) **접수 시간** 8:45~16:30 **소요시간** 약 30분 **접수 인원** 3월~11월

정기 휴일 토·일·공휴일 **시음** 가능(일부 상품에 한해) **술 판매** 있음

- 야마가타시 나카자토 기타다 93-1 TEL:023-687-2626
- JR 센잔선 다테야마역에서 도보 15분
- HP <http://kotobukitoraya.co.jp/>



오토코야마 주조(주) 대표주 '우요오토코야마'

1789년 창업, 자오산 복류수를 사용한 깔끔한 맛이 특징입니다.

견학 가능 (예약 필요) **접수 시간** 9:00~17:00 **소요시간** 약 1시간
접수 인원 20명 정도 **시기** 1월~11월

정기 휴일 토·일·공휴일 **시음** 가능 **술 판매** 있음

※대용이 어려운 경우가 있으므로 방문 하실 때 문의 바랍니다.

- 야마가타시 요카마치 2-4-13 TEL:023-641-0141
- JR 야마가타역에서 도보 15분
- HP <http://www.otokoyama.co.jp/>



아즈마노후모토 주조(유) 대표주 '준마이다이킨조 데쓰'

야마가타현 난요시의 유일한 양조장. 마시는 사람의 마음을 채워주는 술과 지역에서 사랑받는 향토주를 신념으로 삼고 정성을 다해 만들고 있습니다.

견학 가능 (예약 필요) **접수 시간** 10:00~15:00 **소요시간** 약 1시간
접수 인원 2명~10명 정도 **시기** 성수기에는 불가능한 경우도 있음.
자료관 견학 무료

정기 휴일 토·일·공휴일 **시음** 가능(3~4종류) **술 판매** 있음

- 난요시 미야우치 2557 TEL:0238-47-5111
- JR 아카유역에서 차로 10분
- 야마가타 철도 플라워 나가이시 미야우치역에서 도보 10분
- HP <http://www.3omn.ne.jp/~yamaei/>



(주)나카오키 주조점 대표주 '우요이븐'

동쪽으로는 아즈마야마산, 서쪽으로는 아사히 연봉, 남쪽으로는 이데 연봉에 둘러싸여 모가미가와 강을 절충 삼아 자리한 오키타마 지역의 가와니시마치 마을. 이곳에 위치한 나카오키 주조점은 1923년에 창업했습니다. 향토를 사랑하고 향토민에게 사랑받는 양조장이 되고자 하는 마음이 집념, 원료미는 야마가타산 쌀만을 사용합니다.

견학 가능 (예약 필요) **접수 시간** 13:00~16:00 **소요시간** 약 1시간
접수 인원 10명 정도 **시기** 1월~3월

정기 휴일 일·공휴일 **시음** 가능(유료: 300엔) **술 판매** 있음

- 히가시오키타마군 가와니시마치 니시오쓰키 1792-3 TEL:0238-42-4116
- JR 아카유역에서 차로 20분 정도



다루헤이 주조(주) 대표주 '다루헤이', '스미요시', '유키무카에'

창업은 1695년경. 상품은 전량 준마이슈로 수제 주조 방식과 깔끔한 맛이 특징입니다. 깊은 맛이 있는 숙성주로 활성탄 여과를 하지 않아 술 본연의 황금빛이 살아 있습니다. 나무에는 특별히 신경쓰고 있어, 삼나무로 만든 통과 고지부타(누룩을 만들 때 사용하는 뚜껑 없는 나무 상자)를 비롯한 다수의 전통 목재 도구를 사용합니다.

견학 가능 (예약 필요) 접수 시간 10:00~16:00 소요시간 약 30분 접수 인원 단체 가능 시기 9:00~16:30. 주조 시기(12월~3월)에는 오후 2시부터 4시 반까지만 자료관 견학 유료(600엔) 휴관일(월·공휴일만 경우, 그 다음날. 겨울(11월 중순~다음해 4월 중순경))

정기 휴일 토·일·공휴일(예약 필요) **시음** 가능 **술 판매** 있음
※술을 만드는 도조(土蔵)는 일본 국가지정등록문화재로 지정되었습니다.

- 히가시오키타마군 가와나시마치 나카코마스 2886 TEL:0238-42-3101
- JR 요네사카선 우젠코마스역에서 도보 15분
- HP <http://www.taruhei.co.jp>



주조자료관 도쿄 양조장 대표주 '도쿄'

1597년에 창업한 청주 도쿄 양조장의 직영점으로 자료관 견학과 시음 및 판매를 실시하고 있습니다. 양조장의 주거 및 양조장, 정원 등 옛 가옥의 분위기를 느끼며 시음과 쇼핑을 할 수 있습니다.

견학 가능 (예약 필요) 접수 시간 9:00~16:30 소요시간 약 30분 접수 인원 최대 80명 정도 시기 무휴 자료관 견학 유료(310엔)(소빙만 할 경우 입관 무료. 휴관일: 12월 31일~1월 1일) ※단체의 경우 예약 후 방문에 주시기를 바랍니다.

정기 휴일 12월 31일, 1월 1일 **시음** 가능(일부 유료) **술 판매** 있음

- 요네자와시 오마치 2-3-22 TEL:0238-21-6601
- JR 요네자와역에서 도보 20분
- HP <http://www.tokonakagura.com/index.php>



도호쿠 메조(주) 대표주 '하쓰마고'

한국의 동해에 접해 있는 항구도시 사카타시의 양조장으로 1893년에 창업하였습니다. 장남이 탄생한 것을 계기로 이름을 '하쓰마고(첫 손자)'라고 붙였습니다. 모든 술은 천연 유산균을 활용한 기모토 제법으로 만들고 있습니다.

견학 가능 (예약 필요) 접수 시간 10:00~16:00 소요시간 약 1시간 접수 인원 40명 시기 1월 20일~11월 30일 자료관 견학 무료

정기 휴일 월요일 **시음** 가능 **술 판매** 있음

- 사카타시 주리즈카 무라하가시야마 125-3 TEL:0234-31-1515
- JR 사카타역에서 차로 20분
- HP <http://www.hatsumago.co.jp/index1.html>



(자)고토 주조점 대표주 '벤텐'

주조사들의 눈에 수확된 계약미를 중심으로 준마이슈, 준마이다이진조 등을 주조. 또한 주조 호적미(사케 전용 쌀)를 고집해 소량이지만 고품질의 술을 빚어, 야마가타의 풍요로운 자연으로부터 소비자에게 맛 좋은 술을 전하고 있습니다.

견학 가능 (예약 필요) 접수 시간 9:00~16:00 소요시간 약 20~30분 접수 인원 10명 정도 시기 4월~10월경(상당 필요)

정기 휴일 토·일·공휴일 **시음** 가능 **술 판매** 있음

- 히가시오키타마군 다카하타마치 누카노에 1462 TEL:0238-57-3136
- JR 다카하타역에서 차로 약 10분(도보 약 30분)
- HP <http://www.benten-goto.com/>



가모가와 주조(주) 대표주 '히노데 가모가와', '시라타카 헤세 쿠로도코'

1741년 창업 이래 시라타카마치에 뿌리내린 양조장을 모토로, 즐거울 때는 흥을 돋워주고 슬플 때는 마음을 치유해주는 술이 되길 바라며 술을 빚고 있습니다.

견학 가능 (예약 필요) 접수 시간 9:00~16:00 소요시간 약 1시간 접수 인원 10명 시기 연중

정기 휴일 토·일·공휴일, 오븐, 연말연시 **시음** 가능(단 시음상품은 한정)

술 판매 있음(회사 맞은편의 주류 판매점에서 구입 가능)

- 니시오키타마군 시라타카마치 아유카이 3258 TEL:0238-85-3151
- 야마가타 철도 플라워 나가이선 시키노사토 역에서 도보 5분



(주)오드비 쇼나이 대표주 '기요즈미가와'

사명 오드비는 '생명수'라는 의미가 있습니다. 은혜의 물에 대한 감사의 마음을 담아 지었습니다. 1875년에 창업한 '생명수를 만드는 양조장'에서 만들어지는 술은 수제 주조 방식의 식중주(요리 및 식사에 곁들이는 술)를 지향하고 있습니다. 야마가타산 쌀을 고집하며, 데와산산, 유키메가미, 데와노사토 등을 중심으로 만들고 있습니다.

견학 가능 (예약 필요) 접수 시간 10:00~16:00 소요시간 약 1시간 접수 인원 15명까지 시기 2월~11월

정기 휴일 일요일 **시음** 가능 **술 판매** 있음

- 사카타시 하마나카 오쓰 123 TEL:0234-92-2046
- JR 사카타역에서 차로 20분, 쇼나이 공항에서 차로 5분
- HP <http://kiyozumigawa.com/>



요네쓰루 주조(주) 대표주 '요네쓰루', '누스미진조'

야마가타 남부의 산속 깊은 곳에서 쌀재배부터 직접 신경쓰는 등 품질을 중시한 사케 주조에 힘쓰는 양조장, 요네쓰루. 감사 및 길조를 의미하는 이름 덕분에 선물하기에도 좋습니다. 이름을 가리고 맛으로 심사하는 대회에서 150회 수상한 경력이 뛰어난 품질의 증거입니다.

견학 가능 (예약 필요) 접수 시간 10:00~16:00 소요시간 약 20분 접수 인원 상당 필요 시기 연중(상당 필요)

정기 휴일 토·일·공휴일·8월 13일~17일·12월 31일~1월 3일

시음 가능(상품에 따라 유료, 무료) **술 판매** 있음

- 히가시오키타마군 다카하타마치 나이주쿠 1076 TEL:0238-52-1130
- 국도 113호선 미치노에키 다카하타에서 미야기현 시로이시 방면으로 약 2km
- HP <http://yonetsuru.com>



(주)스즈키 주조점 나가이 양조장 대표주 '잇쇼코후쿠', '이와키코토부키'

계약재배한 지역의 주조 호적미를 주축으로, 토지의 풍미를 느낄 수 있는 술 빚기를 지향합니다.

견학 가능 (예약 필요) 접수 시간 9:00~16:00 소요시간 약 30분 접수 인원 10명까지 시기 4월~11월

정기 휴일 토·일·공휴일 **시음** 가능 **술 판매** 있음(연세 비대응)

- 나가이시 요쓰야 1-2-21 TEL:0238-88-2224
- 야마가타 철도 플라워 나가이선 미나미나가이역에서 도보 5분
- HP <http://www.iw-kotobuki.co.jp/>



(명)사토 사지에몬 대표주 '야마토사쿠라'

1890년 창업. 지역 사람들의 사랑을 받으며 지역의 주조사들끼리 사케를 만들고 있습니다. 쌀 본연의 맛을 추구하며, 쌀과 효모를 최대한 살려 수제 주조 방식으로 만든 술은 풍부하고 충실한 맛을 지닌 '정통' 술로서 지역을 중심으로 사랑받고 있습니다.

견학 가능 (예약 필요) 접수 시간 9:00~16:00 소요시간 약 1시간 접수 인원 15명 정도 시기 3월~11월

정기 휴일 토·일·공휴일 **시음** 가능 **술 판매** 있음

- 히가시타가와군 쇼나이마치 아미루메 마치 255 TEL:0234-42-3013
- JR 아미루메역에서 도보 20분, 차로 5분



고토 야스타로 주조점 대표주 '우요킨란'

1772년부터 주조업을 가업으로 계승해왔습니다. 일찍이 준마이슈 주조에 착수해 지역에서 높은 평가를 받고 있는 작은 양조장입니다.

견학 가능 (예약 필요) 접수 시간 13:00~17:00 소요시간 약 1시간 접수 인원 10명까지 시기 12월~2월

정기 휴일 토·일요일·공휴일(오후만) **시음** 가능 **술 판매** 있음

- 히가시오키타마군 다카하타마치 모토와다 732 TEL:0238-56-3120
- JR 다카하타역에서 차로 약 15분
- HP <http://www.kin-ran.com/>



와카노이 주조(주) 대표주 '와카노이'

야마가타현산 쌀을 고집하며 부드럽고 뒷맛이 깔끔한 물을 사용하여 상쾌한 맛의 술을 만들고 있습니다.

견학 가능 (예약 필요) 접수 시간 10:00~15:00 소요시간 약 30분 접수 인원 상당 필요 시기 12월~3월

정기 휴일 첫째, 셋째, 다섯째주 토·일·공휴일 **시음** 불가

술 판매 있음

- 니시오키타마군 이데마치 나카 947-3 TEL:0238-72-2020
- 야마가타 철도 플라워 나가이선 미나미나가이역에서 차로 5분
- JR하규 역에서 차로 5분
- HP <http://www.wakanoi.jp/>



(주)와타라이 혼텐 대표주 '데와노유키'

쓰루오카시 오야마에서 양조장을 시작한 지 390년. 전통 기술을 계승하면서도 새로운 기술과 센스를 접목하여 드시는 모든 분들께 '더욱 깊은 감명'을 드릴 수 있는 술빚기를 지향합니다.

견학 자료관에 한함 (유료: 1000엔) 접수 시간 8:45~16:30 소요시간 약 30분 접수 인원 1회당 60명 정도 시기 연중

정기 휴일 1월 1일~3월(3일간) **시음** 가능 **술 판매** 있음

- 쓰루오카시 오야마 2-2-8 TEL:0235-33-3262
- JR 우젠오야마역에서 도보 10분
- HP <http://www.dewanoyuki.com/>



고사카 주조(주) 대표주 '고바이'

양조장이 있는 우에스기의 성하마을 요네자와. 기온이 영하 10°C까지 내려가는 극한의 폭설 속에서 '고바이'가 만들어집니다. 작은 양조장이지만 길보다 '내실로 승부'를 슬로건으로 내걸고 마음을 담아 고바이를 만들고 있습니다.

견학 가능 (예약 필요) 접수 시간 10:00~16:00 소요시간 약 40분 접수 인원 상당 필요 시기 상당 필요

정기 휴일 둘째, 셋째주 토·일·공휴일 **시음** 가능

술 판매 있음

- 요네자와시 주오 7-3-10 TEL:0238-23-3355
- JR 요네자와역에서 차로 약 15분
- HP <http://www.ko-bai.sakura.ne.jp/>



(주)노자와 주조점 대표주 '우젠사쿠라가와 준마이진조'

술을 좋아하는 지역의 주조사가 모였습니다. 쌀이 지닌 힘을 충분히 이끌어냈을 때 비로소 좋은 술이 탄생합니다. 대자연의 이점을 살리고 전통적인 수작업의 장점을 추구하며 타협을 허락하지 않고 인내하며 만든 술이 바로 '우젠사쿠라가와'입니다.

견학 가능 (예약 필요) 접수 시간 9:00~15:00 소요시간 약 40분 접수 인원 10명 정도 시기 4월~10월

정기 휴일 토·일·공휴일 **시음** 불가 **술 판매** 있음(마을 내 소매점 소개)

- 니시오키타마군 오구니마치 오구니코사카마치 213 TEL:0238-62-2011
- JR 오구니역에서 도보 12분



다케노쓰유(자) 대표주 '하쿠로쓰이슈'

데와산산 신사의 신주(新酒)로부터 시작되었습니다. 군맛 없는 쇼나이 재래의 갓산 성수로 재배한 쌀로만 술을 만듭니다. 양조장 내에 솟아나는 갓산 심층 천연 약칼릴리 무균 고수소 실리카 파동 초연수를 사용할 수 있는 세계 유일의 생수판매인양 양조장입니다. 뚜껑 없는 나무상자를 사용해 누룩을 제조하는 제조법을 기적으로 완전발효시켜 투명감과 감칠맛이 뛰어납니다.

견학 가능 (예약 필요) 접수 시간 9:30~13:30 소요시간 약 4시간 접수 인원 100명 시기 연 2회 한정 개최(2월 둘째주 토요일의 다음날~7월 첫째주 토요일의 다음날)

정기 휴일 겨울철 없음, 여름철 토·일·공휴일 **시음** 가능 **술 판매** 있음

- 쓰루오카시 히구로마치 이노마타신덴 다이마에 133 TEL:0235-62-2209
- JR 쓰루오카역에서 차로 20분



지리적 표시(GI) '야마가타' 지정

2016년 12월 일본 국세청은 청주의 지리적 표시(Geographical Indication: Gi)로 '야마가타'를 지정하였습니다. 청주의 산지로 현 전체가 지정된 사례는 일본에서도 최초입니다. 지리 표시 제도는 주류와 농산품에서 특정 산지의 특징적인 원료나 제조법 등으로 만들어진 상품만이 그 산지명을 독점적으로 사용할 수 있는 제도입니다. 해외의 지리적 표시인 '보르도' 와인이나 '파르마' 햄 등은 여러분도 들어보신 적 있으실 것입니다.

야마가타의 청주를 맛보시기 바랍니다.

야마가타현의 청주는 전반적으로 부드럽고 투명감이 있는 것이 특징입니다. 이것은 혹한의 겨울에 쌓인 눈이 양질의 지하수가 되어 술을 만드는데 사용되는 것, 한랭 기후가 잡균의 번식을 억제해 저온에서 장기간 발효시키는 데에 적합하다는 자연적 요인, 그리고 야마가타현 농업기술센터와 야마가타 현내의 53개 양조장이 일치단결하여 인재 육성 및 주조기술 향상에 철차탁마 해온 것에서 비롯되었습니다. GI '야마가타' 표시가 있는 술은 일본 국내산 쌀 및 쌀누룩, 야마가타현 물을 원료로 현내에서 제조, 저장, 병입된 술로 품질 관리를 철저히 하고 있습니다. 눈의 고장 '야마가타'의 기후 및 풍토와 장인들의 끊임없는 노력이 키워낸 '부드럽고 투명감 있는' 야마가타의 사케를 부디 맛보시기 바랍니다.



주조미도 '야마가타'

주조미라 하면 일본에서는 '야마다니시키'가 유명하지만 야마가타현에서 야마다니시키를 재배하기에는 기후가 적합하지 않았습니다. 그래서 야마가타현은 1894년부터 독자적인 주조미 개발에 착수하였습니다.

'맛좋은 술의 고장 야마가타'가 사랑하는 통일브랜드

주조사의 자부심과 노력이 만들어진 '준마이다이진조 야마가타 산카'

야마가타현의 독자적인 술쌀 '데와산산'을 40% 이하의 정미율로 빻어낸 준마이다이진조입니다. 야마가타 현과 지역 주조조합이 사케의 최고봉을 목표로 만들었습니다. 1985년 출시 당시의 합격률은 불과 30% 정도였습니다. 엄격한 심사와 평가 시스템은 소비자의 신뢰를 얻었으며 자신있게 추천할 수 있는 최고의 술입니다. 상쾌하고 향긋한 맛을 즐겨보십시오.



부드럽고 깊이가 있는 '준마이진조 DEWA33'

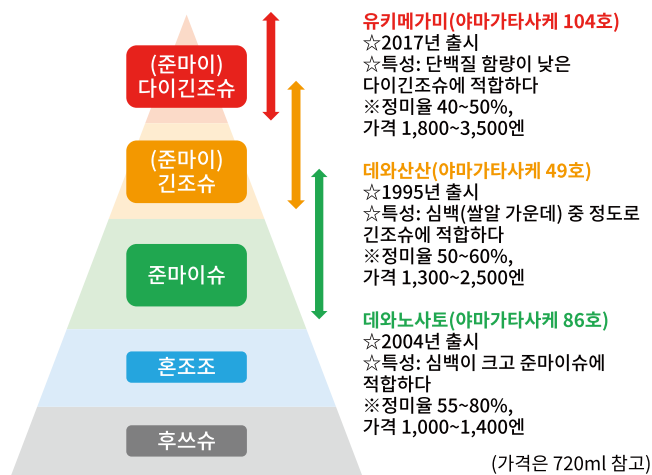
'데와산산'으로 만든 준마이진조입니다. 엄격한 기준을 충족한 명술은 'DEWA33' 인증을 받습니다. 조건은 '데와산산'을 100% 사용할 것, 정미율이 55% 이하일 것, 야마가타 효모와 누룩균 '오미제 야마가타'를 사용할 것, 준마이 진조수일 것입니다. 한 모금 마시면 부드러운 맛이 입안에 퍼지며 마음속까지 평온해지는 부드러운 술입니다.



술 본연의 맛을 음미 '준마이슈 데와노사토'

단백질 함유량이 적은 양질의 주조미 '데와노사토'로 빻어낸 준마이슈입니다. 진조수처럼 퀄리티가 높지만 부담없는 가격으로 구입할 수 있고 사케 본래의 목직한 맛을 음미할 수 있습니다. 군맛 없이 청아한 맛을 꼭 즐겨보십시오.

야마가타현의 술쌀 삼부작과 주질



| |
|--|
| 준마이다이진조 |
| 원료: 쌀·쌀누룩·물 특징: 원료미의 정미율이 50% 이하로 정해져 있습니다. (50% 이상의 쌀을 깎아내 정미율 50% 이하로 가공한 것) 진조수, 높은 가격대의 사케가 많음. 고유 향기와 맛, 빛깔과 광택이 양호한 사케입니다. |
| 준마이진조 |
| 원료: 쌀·쌀누룩·물 특징: 일본 전통의 술 정미율에 의한 규정은 없음 특성: 정미율 60% 이하(40% 이상의 쌀을 깎아내 정미율 60% 이하로 가공한 것)의 진조수입니다. 특별 준마이슈와 동일한 정미율이 의무되지 않아 주질에 차이가 없는 것도 있음. 고유 향기와 맛, 빛깔과 광택이 특히 양호한 사케입니다. |
| 준마이슈 |
| 원료: 쌀·쌀누룩·물 특징: 일본 전통의 술 정미율에 의한 규정은 없음 특성: 정미율 60% 이하(40% 이상의 쌀을 깎아내 정미율 60% 이하로 가공한 것)의 진조수입니다. 특별 준마이슈라고도 하며 농후한 맛을 지닌 유형이 많음. 또한 원료미의 정백도 고저에 따라 맛이 다릅니다. 고유 향기와 맛, 빛깔과 광택이 양호한 사케입니다. |

- 오쿠라무라 ① (주)고야 주조
- 무라야마시 ② 다카기 주조(주)
③ 룩카센 주조 협업조합
- 히가시네시 ④ (주)룩카센
- 가호쿠초 ⑤ 와다주조(자)
⑥ 아사히카와 주조(주)
- 니시카와초 ⑦ (주)도라야니시카와 공장
⑧ (주)시타라 주조점
- 사가에시 ⑨ 갓산 주조(주)
⑩ 지요코토부키토라야(주)
⑪ 후루사와 주조(주)
- 아사히마치 ⑫ 스키주조(자)
- 덴도시 ⑬ 데와자쿠라 주조(주)
⑭ (주)미토베 주조
- 야마가타시 ⑮ 고토부키토라야 주조(주)
⑯ (유)슈호 주조장
⑰ 오토코야마 주조(주)
- 난요시 ⑱ 아즈마노후토 주조(유)
- 가와니시마치 ⑲ (주)나카오키 주조점
⑳ 다루헤이 주조(주)
㉑ 아라시야마 주조(주)
- 다카하타마치 ㉒ (자)고토 주조점
㉓ 요네쓰루 주조(주)
㉔ 고토 아스타로 주조점
- 요네자와시 ㉕ 하마다(주)
㉖ 고사카 주조(주)
㉗ (유)신도 주조점
㉘ 주조자료관 도코 양조장
㉙ (주)고지마소헌텐
- 시라타카마치 ㉚ 가모가와 주조(주)
- 나가이시 ㉛ 데라시마 주조 본점(테라시마 가주)
㉜ 나가누마(명)
- 이데마치 ㉝ (주)스즈키 주조점 나가이 양조장
- 오쿠니마치 ㉞ (주)노자와 주조점
- 유자마치 ㉟ (자)다카하시 주조점
㊱ (자)스기이사미와라비오카 주조장
- 사카타시 ㊲ 후모토이 주조(주)
㊳ 다테노카와 주조(주)
㊴ 마쓰야마 주조(주)
㊵ 사카타 주조(주)
㊶ 도호쿠메조(주)
㊷ 기쿠이사미(주)
㊸ (주)오드비 쇼나이
- 쇼나이마치 ㊹ 고이카와 주조(주)
- 쓰루오카시 ㊺ (명)사토 사지에몬
㊻ 후지 주조(주)
㊼ 가토 가하지로 주조(주)
㊽ 하네다 주조(주)
㊾ (주)와타라이 혼텐
㊿ 오우지만(주)
① (주)와타라이 혼텐
② 가메노이 주조(주)

현내 각지에 분포된 양조장에서 토지 특유의 기후와 풍토, 문화를 살린 대표주를 키워내고 있습니다.

