

水あり、米あり、名酒あり 本市の蔵元を紹介

市内には4つの蔵元があり、それぞれ個性豊かな酒造りが行われています。



喜多酒造(池田町)
喜多 麻優子さん

湖東平野で良い米が取れ、仕込み水に使用するやわらかくて少し甘みのあるような愛知川の伏流水が酒造りから見た東近江市のよいところ。

皆さんが集まる時、笑顔の中心にこのお酒があればと思います。

畑酒造(小脇町)
畑 大治郎さん

飲んでもらった人に喜んでもらえるような酒造りをしています。

酒の原料は基本的に米と水なので、いずれも東近江市は恵まれています。

みんなで「わいわい」と楽しい気持ちで飲んでもらいたいです。

増本藤兵衛酒造場(神郷町)
増本 庄治さん

東近江市のきめ細かくて柔らかい水質の愛知川の伏流水とその水で育てられた米が味わいのあるお酒を造るのに適しています。

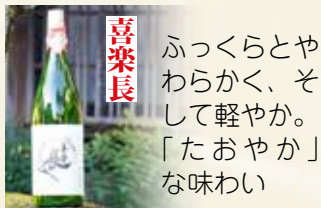
友だちやお世話になった人にプレゼントしたくなるようなお酒であるとうれしいです。

中澤酒造(五個荘小幡町)
中沢 一洋さん

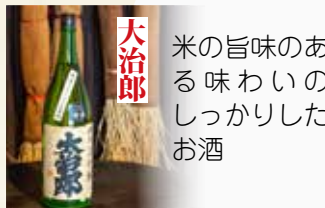
東近江市は、米どころであり、水どころでもあるので非常に酒造りには恵まれています。

お客さんが喜んでくれる笑顔を思い浮かべながら造っています。

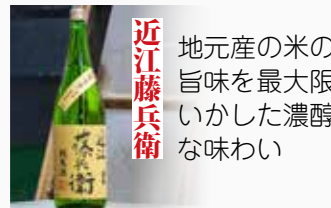
気の合う仲間と集まって楽しく飲んでもらいたいです。



喜楽長
ふっくらとやわらかく、そして軽やか。「たおやか」な味わい



大治郎
米の旨味のある味わいのしっかりしたお酒



近江藤兵衛
地元産の米の旨味を最大限いかした濃醇な味わい



一博
後味すっきりで、もう一杯、二杯とおかわりできるお酒

市内の風土で育まれるワインとビールもぜひ

ヒトミワイナリー(山上町)
栗田 智史さん



市内産のマスカットベリーAの味そのままの「にごりワイン」です。酸化防止剤無添加で飲みやすいのが特徴です。

AITO ROUGE2024



ラクエ Laque(上中野町)
漆崎 厚史さん



甘くて華やかな香りで身体に溶け込むようなワインです。友だちとシェアして楽しんでください。

aito2021



フローラ ファーメンテーション FLORA FERMENTATION(山上町)
大西 康平さん



2月に缶ビールを一般販売する予定です。東近江市のホップの香りを感じながら、気軽に飲んでください。

FLORA ALE



Pick UP

冬は東近江市で

地酒めぐり

本市には、自慢できるさまざまな物産が数多くありますが、今回は、ユネスコ無形文化遺産登録で注目される酒造りに焦点をあて、本市の魅力が詰まった地酒を紹介します。



「伝統的酒造り」がユネスコ無形文化遺産に登録

令和6年12月に国際連合教育科学文化機関（ユネスコ）政府間委員会は、日本酒や本格焼酎、泡盛などの「伝統的酒造り」を無形文化遺産に登録しました。伝統的酒造りは、カビの一種のこうじ菌を使い、蒸したコメなどの原料を発酵させる日本古来の技術。でんぷんの糖化と糖のアルコール発酵を同じ容器の中で同時に進める製法は、世界でも珍しいとされています。

魅力的な本市の地酒

雄大な鈴鹿の森を源として長い年月をかけて流れ出る伏流水が、時間をかけて上質な水になります。良い水があるところに良い米が育ち、そして良い酒が生まれます。本市では、古くから酒造りが営まれ、この土地の風土が染み渡ったその味を蔵元が長い歳月の間守り続けてきました。人々はその味をこよなく愛し、地域がお酒を育ててきました。

現在、東近江市では若手蔵元の誕生や酒蔵の魅力が詰まったこだわりの名酒の醸造が相次いでおり、地酒に注目が集まっています。また、この地で日本ワインや地ビールを醸造し、新しいライフスタイルや文化の発信も行われています。全国にもファンが生まれ、確かな技術と熱意を込めて造られている東近江市の名酒を味わってみませんか。

問 観光物産課
IP 050・5801・5662
FAX 0748・23・8292