

飛驒古川 酒蔵めぐり

北アルプスと豊かな大地に育まれた名水がいたるところから湧き出る飛驒市。抜群の美味さを誇る水がおいしい酒の原動力になっています。そして、飛驒市の酒蔵は観光客にもっとも人気のある白壁土蔵の飛驒古川の町並みや、昭和レトロの雰囲気漂う神岡町の中心部に位置しています。町歩きガイドが、町の歴史と併せて酒蔵のことも説明してくれます。飛驒を訪れたら、酒蔵巡りもお楽しみください。



地元に根ざした誠実な酒造り

大坪酒造店

飛驒神岡にある「大坪酒造店」は、江戸時代に創業したという老舗の造り酒屋。甘口の「飛驒娘」、辛口の「神代(じんだい)」という2つの代表銘柄は、多くの人に愛飲されています。また、季節限定の「吟醸神代上澄」「冬ごもり」「大寒しばり生酒」は、毎年ファンが心待ちにしている逸品です。酒造りに傾ける真摯な姿勢と情熱、そして地域とともに生きていくという愛情で、「時流に押し流されない誠意ある酒造り」を目指す大坪酒造店。それが、地域に根ざし、人々に愛される理由です。

左から 清酒 神代 辛口 953円 / にごり酒 冬ごもり 1,181円
清酒 大寒しばり 1,096円



飛驒の気候風土を映した地酒造り

蒲酒造場

この地で地酒を造り続けること300年以上という老舗の造り酒屋。飛驒の豊かな水の恵みと、厳しい気候が育む酒米「ひだほまれ」を使った製法はまさに飛驒の味。「白真弓」、「やんちゃ酒」「じゃんばん」など幅広い品揃えで、地元の人々に親しまれています。また、主屋をはじめとする建物は国の登録有形文化財に指定されており、中でも瀬戸川沿いの白壁土蔵街の一角として立つ文庫蔵は、まさに飛驒古川を象徴する景観の一翼を担っています。

左 天皇陛下御即位記念酒 弥栄 9,091円
右 白真弓 純米無濾過生 直汲み 1,500円



うまい酒に地の肴

高冷地で採れた高原野菜や山菜、清流が育んだ鮎、絶品の飛驒牛、古くから愛されてきた郷土料理や漬物などが酒の味を引き立てます。



奥飛驒が育む

川と山の幸をお届け

さわ

川魚を一度素焼きにし、醤油・砂糖・みりんなどを加え、頭から尻尾の先まで、全て食べられるよう長時間かけやわらかく煮上げた甘露煮「ぼっか煮」は、飛驒の名産的な保存食です。また、ブランド牛「飛驒牛」の旨みを活かしたしぐれ煮など、手造りの良さを大事にし、添加物を抑え、素材の風味を生かす飛驒の惣菜を作っています。酒の肴やご飯のお供として、お召し上がりください。

左 飛驒牛しぐれ煮 120g 1,204円
右 稚鮎 100g 750円



やわらかで芳醇

「飛驒牛」ブランド

飛驒農業協同組合

広大な大地、清らかな水、澄み渡った空気、そして季節の寒暖差と昼夜の気温差などの自然の恵みを存分に受け「飛驒牛」は育てられます。「和牛のオリンピック」ともいわれる「全国和牛能力共進会」で日本一になったことで、ブランド和牛としての地位を築きました。

その肉は、きめ細やかでやわらかく、網目のような霜降りと豊潤な味わいが特長です。贅沢に飛驒牛のサーロインをスライスし、飛驒牛の旨みを損なわないよう、そのままの形で醤油干しにしました。口の中でとろける脂と肉の旨みをご堪能ください。

飛驒牛 サーロイン干し 3,980円

