

# 米・水どころ 越前・若狭の地酒

名水が名酒を作り、冬の寒さ厳しい気候が淡麗できれいな味わいを作ります。  
まさに福井は美味なる酒が生まれる条件が揃う地。  
そんな福井が誇る地酒をご紹介します。



**美川酒造場**  


自社田で酒米をつくるなど、蔵独自の味わい深い酒づくりにこだわりを持つ。濃醇旨口の酒質を守り続け、熟成酒にも力を入れている。  
受賞歴: IWC日本酒部門ブロンズメダル他

代表商品 **舞美人 山麩純米無ろ過 生原酒 蔵付酵母仕込み**

1800ml、720ml  
米: 福井県産五百万石(精米歩合60%)  
味: やや辛口 濃淡: 濃醇  
ふくよかな旨味と味わい、山麩ならではの心地よい酸味がある。また蔵付の酵母で仕込み、旨さの中に個性を感じる酒に仕上げている。

最適温   
冷 冷や 室温 ぬる燗 人肌 熱燗


福井市小稲津町36-15  
☎0776-41-1002

**常山酒造(資)** 

料理と相性が良く、酔った後もまた口にしたくなるような、わかりやすく忘れ難い酒づくりが信条。すべて「大吟醸」並の小仕込みで醸す。  
受賞歴: 全国新酒鑑評会金賞/全米日本酒飲評会金賞(純米吟醸)他

代表商品 **常山 純米大吟醸 超辛**

720ml  
米: 福井県産五百万石(精米歩合50%)  
味: 辛口 濃淡: 淡麗  
瑞々しくスキッとした辛口が際立つ、コンセプトのはっきりとした純米大吟醸。適温は9℃で、ほのかな桃の香りが楽しめる。

最適温   
冷 冷や 室温 ぬる燗 人肌 熱燗

福井市御幸1-19-10  
☎0776-22-1541

**(株)越の磯**  

純米大吟醸をはじめ高品質の日本酒を製造し、アメリカや香港へ輸出も行う。他に県産の原材料を使った地ビールや梅酒もある。  
受賞歴: IWC金賞/IWC銀賞/IWC銅賞他

代表商品 **一期一会 純米大吟醸 三割五分磨き**

1800ml、720ml  
米: 山田錦(精米歩合35%)  
味: やや辛口 濃淡: やや淡麗  
やや辛口で、十分に熟成されたまるやかな旨味と、穏やかな香りが特徴。この蔵ならではの醸造にかける情熱と技がつくり出した逸品。

最適温   
冷 冷や 室温 ぬる燗 人肌 熱燗

福井市大宮5-8-25  
☎0776-22-7711

**伊藤酒造(資)**  

明治20年頃創業。米と水と蔵人たちの心と技が一つになり、ここでしか出来ない、造れないという酒造りを、日々丁寧にやっている。代表銘柄は越の鷹。

代表商品 **越の鷹 辛口純米吟醸**

1800ml、720ml  
米: 五百万石(精米歩合55%)  
味: 中間 濃淡: やや淡麗  
口あたりがやわらかく、すっきりとした味わい。ほのかな吟醸香も好ましく、鍋物や魚介類の料理にあう。

最適温   
冷 冷や 室温 ぬる燗 人肌 熱燗

福井市江上町44-65  
☎0776-59-1018

**(有)南部酒造場**  

越前大野の城下町の中央に位置し、建物は有形登録文化財指定の歴史ある蔵元。良質な酒米と大野の名水で手づくりの酒を醸す。  
受賞歴: 全国新酒鑑評会金賞/北陸新酒鑑評会優等賞/ロンドン酒チャレンジ金賞/全米日本酒飲評会金賞他

代表商品 **花垣 特撰 大吟醸**

720ml  
米: 山田錦 (精米歩合40%)  
味: 辛口 濃淡: 淡麗  
穏やかな含み香と、繊細で洗練されたふくよかさを併せ持つ。閑空発ファーストクラスの機内で提供され、人気を博した実力派。

最適温   
冷 冷や 室温 ぬる燗 人肌 熱燗

大野市元町6-10  
☎0779-65-8900

**(株)一本義久保本店**  

製造・販売ともに福井県内トップを走る勝山の蔵元。ワイングラスでおいしい日本酒アワードでは全国唯一の3部門金賞に輝く。  
受賞歴: 全国新酒鑑評会金賞/全米日本酒飲評会金賞/スロージアパレル 燗酒コンテスト極上燗酒金賞他

代表商品 **伝心 雪 純米吟醸酒**

1800ml、720ml  
米: (麴)山田錦(掛)五百万石 (奥越前契約栽培米)(精米歩合55%)  
味: やや甘口 濃淡: 淡麗  
白山水系の雪解け水を口に含んだような印象と、きれいで穏やかな香り、清々しい味わいから名づけられた。

最適温   
冷 冷や 室温 ぬる燗 人肌 熱燗

勝山市沢町1丁目3番1号  
☎0779-87-2500

**毛利酒造(資)** 

かつて宿場街であった東郷で、地の水・地の米にこだわり、「地酒」と呼ぶにふさわしい昔ながらの手造りを頑なに守っている。  
受賞歴: 全国新酒鑑評会金賞/金沢国税局酒類鑑評会優等賞他

代表商品 **特別純米酒 毛利**

1800ml  
米: 福井県産(東郷)山田錦(精米歩合60%)  
味: やや辛口 濃淡: やや淡麗  
美味しいお米で評判の地元東郷の山田錦を使用。スッキリとした飲み口、あと味の切れのよさ、何杯飲んでも飲み飽きないと好評。

最適温   
冷 冷や 室温 ぬる燗 人肌 熱燗

福井市東郷二ヶ町36-29  
☎0776-41-0020

**西岡河村酒造(株)**  

酒造最適米の五百万石や神力の米どころで、良い水にも恵まれる清水町で、豊富な地元の酒米をさらに厳選して使用。最高の材料と卓越した蔵人の技術が活きる酒を製造。

代表商品 **月丸 純米**

1800ml、720ml  
米: 福井県産五百万石(精米歩合60%)  
味: 中間 濃淡: 淡麗  
米の旨味を詰め込んだコクと飲み応えのあるどっしりした純米酒。酸味・甘味を丸みのある味にまどめ上げた純米派にお勧めの一本。

最適温   
冷 冷や 室温 ぬる燗 人肌 熱燗

福井市甕谷町1-1  
☎0776-98-5166

**田嶋酒造(株)** 



日本酒本来の旨さは「山麩」でこそ醸せると、非常に手間がかかるが、伝統的な醸造法「山麩仕込」で料理に合う味を追求する蔵元。  
受賞歴: 全米日本酒飲評会銀賞/IWC銅賞/ISK銀賞他

代表商品 **福千歳 福(山麩 純米大吟醸)**

720ml  
米: 福井県産越の栗(精米歩合50%)  
味: やや甘口 濃淡: やや濃醇  
近年の山麩人気の復活で注目を集める酒。山麩の特徴である酸味は、和食にも洋食にも良く合い、料理と酒が相互に味わいを引き立てる。

最適温   
冷 冷や 室温 ぬる燗 人肌 熱燗


福井市桃園1-3-10  
☎0776-36-3385

**久保田酒造(資)**  

宝暦3年(1754年)創業。蔵周辺で山田錦を自家栽培するこだわりの蔵元。水は地下50mにある150mの岩盤を掘削した自家井戸から汲む白山の地下水を使用。

代表商品 **純米生原酒 鬼作左 袋吊り搾り**

720ml  
米: 福井県産山田錦(精米歩合70%)  
味: 辛口 濃淡: 濃醇  
生原酒の究極の味を追求し、醪(もろみ)を袋に入れて吊り下げ、自然に落ちる雫をそのまま瓶詰め。1回の仕込みで700本の限定品。

最適温   
冷 冷や 室温 ぬる燗 人肌 熱燗

坂井市丸岡町山久保27-45  
☎0776-66-0123

**真名鶴酒造(資)** 

江戸中期からの老舗であることに安住せず、常に向上を目指し、全製品を吟醸規格とする他、世界を視野に入れた取組みにも積極的。  
受賞歴: 金沢国税局酒類鑑評会優等賞/全国新酒鑑評会金賞/全米日本酒飲評会金賞/ワイングラスでおいしい日本酒アワード金賞他

代表商品 **大吟醸 福一**

720ml  
米: 山田錦(精米歩合40%)  
味: やや辛口 濃淡: やや淡麗  
繊細な果実香にキレのあるニュアンスが絡み合った柔らかな味わい。香味のバランスも絶妙な気品と風格を備えた充実の逸品。

最適温   
冷 冷や 室温 ぬる燗 人肌 熱燗

大野市明倫町11-3  
☎0779-66-2909

**(株)宇野酒造場**  

1620年の創業以来、二十代にわたり蔵元と杜氏たちが、日夜、心魂を傾けて丁寧に仕込み、十分に熟成を効かせた酒を提供。  
受賞歴: 全国新酒鑑評会金賞/金沢国税局酒類鑑評会優等賞/能登杜氏評会上位入賞他

代表商品 **大吟醸 (薫)**

1800ml、720ml  
米: 山田錦(精米歩合40%)  
味: やや辛口 濃淡: 淡麗  
最高の酒米と名水百選の水、能登杜氏の技に醸され、のど越しが良くきれいな味わいに仕上げている。お造りや焼魚に良く合う。

最適温   
冷 冷や 室温 ぬる燗 人肌 熱燗

大野市本町3の4  
☎0779-66-2236

**安本酒造(有)** 

創業は嘉永6年(1853年)。食中酒に最も合う酒、高品質の酒を追求し続ける蔵元が醸す酒は、1本1本丁寧に造られている。  
受賞歴: 金沢鑑評会金賞受賞/南部杜氏鑑評会他

代表商品 **白岳仙 純米大吟醸 特仙**

1800ml、720ml  
米: 福井県特別栽培米地区(精米歩合45%/50%)  
味: やや辛口 濃淡: 淡麗  
やわらかな香りと、フレッシュで透明感あふれる味わいがあり、女性にもお勧めしたい飲み口のよい酒。

最適温   
冷 冷や 室温 ぬる燗 人肌 熱燗

福井市安原町7-4  
☎0776-41-0011

**舟木酒造(資)**  

九頭竜川の伏流水を仕込み水に使い、福井県産米を主体にして、米や酵母の違いによる多彩な味わいの日本酒を醸している。  
受賞歴: 全国新酒鑑評会金賞/北陸新酒鑑評会優等賞多数受賞/ワイングラスで美味しい大吟醸部門で最高金賞他

代表商品 **北の庄 純米吟醸**

1800ml、720ml  
米: 福井県産神力・五百万石(精米歩合60%)  
味: やや辛口 濃淡: やや淡麗  
爽やかな香りと米の旨みがあり、のど越しの酸味は、キレ味がある。冷からぬる燗まで幅広く良い味を出す。魚介類との相性は最高。

最適温   
冷 冷や 室温 ぬる燗 人肌 熱燗

福井市大和田町46-3-1  
☎0776-54-2323

**田邊酒造(有)**  

越前海岸で吹雪に耐えて咲く水仙の如く、同時期に行う酒づくりは一切妥協しない。蔵元自らが杜氏となり、一意専心の思いを込める。  
受賞歴: 全国新酒鑑評会金賞/全米日本酒飲評会「大吟醸の部」金賞他

代表商品 **越前岬 純米大吟醸**

720ml  
米: 福井県産五百万石(精米歩合50%)  
味: やや辛口 濃淡: 淡麗  
柔らかな吟醸香と、すっきり淡麗で上品な味わいが特徴。脂の乗った焼鯖やかれいの一夜干しなど、越前若狭の魚料理との相性も抜群。

最適温   
冷 冷や 室温 ぬる燗 人肌 熱燗

永平寺町松岡芝原2丁目24  
☎0776-61-0029

**黒龍酒造(株)** 

文化元年(1804年)に石田屋二左衛門が創業。良水のまち松岡で伝統の酒づくりを守り、生産量は追わず、常に最高品質を追求する蔵元。  
受賞歴: 全国新酒鑑評会金賞/地酒銘柄ランキング大吟醸部門1位他

代表商品 **黒龍 大吟醸 龍**

1800ml、720ml  
米: 山田錦(精米歩合40%)  
味: やや甘口 濃淡: やや淡麗  
お勤めの飲み方は冷やして10℃前後。繊細な味わいが花開き、柔らかな口あたりと、バランスの良い香りと味が料理を引き立てる。

最適温   
冷 冷や 室温 ぬる燗 人肌 熱燗

永平寺町松岡春日1丁目38  
☎0776-61-0038

**池田酒造(株)** 

明治4年の創業以来、地元に愛され続ける酒をつくってきた蔵元。20年前からは、すべて五百万石の50%精米に、とことんこだわり、純米酒だけを製造している。

代表商品 **天下取**

1800ml  
米: 福井県産五百万石(精米歩合50%)  
味: 中間 濃淡: 濃醇  
蒸し行程にもこだわり、酒米は独自の二重甑(こしき)で蒸し上げている。丁寧に醸された滑らかな口あたりと、バランスのよい香りと味が料理を引き立てる。

最適温   
冷 冷や 室温 ぬる燗 人肌 熱燗

福井市本堂町70-1  
☎0776-37-1005

**源平酒造(株)**  

創業1673年。名水百選の御清水と五百万石の産地で有名な越前大野で、料理に良く合う「食中酒」としての日本酒にこだわる蔵元。  
受賞歴: 全国新酒鑑評会金賞/ワイングラスでおいしい日本酒アワード金賞他

代表商品 **源平 純米酒**

720ml  
米: 大野産五百万石(精米歩合60%)  
味: 辛口 濃淡: 淡麗  
奥越前の良質な水と米、そして源平の伝統に醸された自慢の味わい。冷でもぬる燗でもどちらにも合い、料理を引き立てる酒と好評。

最適温   
冷 冷や 室温 ぬる燗 人肌 熱燗

大野市要町1-33  
☎0779-66-5712

越前・若狭の地酒

越前・若狭の地酒とは、福井県越前・若狭地方で生産された清酒をいい、福井県酒造組合により、商標登録されました。

越前・若狭水の恵 水清き処は酒旨し処

古来、水清きところ、人が栄え、酒が栄えます。米と水を潤沢に使う酒造りには、天然の良水が不可欠です。白山山系の雪が日本海へと流れ込む九頭竜川、日野川、耳川などの名川が流れ、越前・若狭は古くから酒処と言われてきました。

越前・若狭の酒蔵では各々が自前の井戸を持ち、井戸の深さや水脈による水質の違いが各酒蔵の持ち味となっています。自然の恵みで造られる旨いお酒には、きれいで、旨い水、豊かな福井の自然そのものが凝縮されているのです。

越前・若狭米の恵 良質の酒米が名酒を造る

福井の豊かで美味しい水が良い米を育てます。美味しいお米の代名詞「コシヒカリ」は福井生まれであり、酒米(酒造好適米)の「五百万石」も全国屈指の生産量を誇ります。昼夜の厳しい寒暖の差、肥えた地質に加え、細やかな手入れを要する酒米造り。こんな条件に満たされた福井の自然と酒米造りにかける人々の情熱が、良質のお酒の基礎を築いていると言えます。

越前・若狭人の恵 造り手の知恵が生きる

酒蔵は蔵元・杜氏・蔵人の三者が一体となり、その年ごとの気候に応じて、各々の経験と努力、技術を駆使して蔵の特色を維持し、味を造ります。このような昔ながらの知恵を活かした手作りのお酒が越前・若狭の地酒です。

鳥浜酒造(株)

ラムサール条約登録湿地の三方五湖に程近く、淡水系の魚介を中心とした食文化に合う、甘口で濃厚な酒を丁寧に醸している。蔵の建物は国有有形文化財。

代表商品 加茂栄 純米吟醸

720ml

米:福井県産五百万石(精米歩合50%) 味:濃醇甘口 濃淡:濃醇

淡水系魚介は生臭みがあるため、甘辛く濃い味付けの料理が多い。それに合う味がこの銘柄で、川魚やウナギに非常に良く合う。



若狭町鳥浜59の30 ☎0770-45-0021



堀口酒造(有)

福井県内で最も古い江戸初期創業の蔵元。家族で営みながら、地元へ長く愛される味の伝統を大切に守り、水と米にこだわった酒を醸す。製品の多くが熟成させた古酒。

代表商品 鳴り瓢 特別純米酒

720ml

米:福井県産五百万石(精米歩合60%) 味:辛口 濃淡:中間

まろやかな飲み口と、奥行きのある味は、この蔵の古酒ならではの。料理はとくに今庄そばや刺身、天ぷら、鍋などの和食に合う。



南越前町今庄76の1の2 ☎0778-45-0007



三宅彦右衛門酒造(有)

創業約300年、現在11代目が受け継ぐ老舗蔵元。蔵内に湧く井戸水は発酵が非常に旺盛な仕込水となり、辛口の味わいを特色とする。

代表商品 早瀬浦 本醸造

1800ml

米:福井県産五百万石(精米歩合70%) 福井県産ハナエチゼン 味:辛口 濃淡:淡麗

代表銘柄「早瀬浦」の定番酒。スッキリしつつも、味わい深い辛口の男酒。冷やでも燗でも美味しく、新鮮な海の幸と共に楽しみたい酒。



美浜町早瀬21-7 ☎0770-32-0303



豊酒造(株)

宝暦3年(1753年)豊村に創業。日野川の伏流水と福井の米にこだわり、「地元の気候風土に醸された酒」に徹した酒づくりを行う。

代表商品 華燭 大吟醸酒 滴

720ml

米:福井県産地域限定特別栽培五百万石(精米歩合40%) 味:やや辛口 濃淡:濃醇

丁寧に醸した大吟醸を、袋吊りで滴らせ、水温で長期熟成貯蔵。まろやかな芳香があり、次の一杯がすぐまた欲しくなる酒。



鯖江市下野田町38-70 ☎0778-62-1013



菊桂酒造(名)

福井市照手2丁目2-19 ☎0776-24-1370

敦賀酒造(有)

敦賀市相生町21-10 ☎0770-22-2143

坪三酒造(資)

坂井市春江町高江24-38 ☎0776-51-0041



丹生酒造(株)

蔵の前に鎮座する八坂神社に、神酒を奉納することから始まった蔵元。300余年の歴史を持ち、現在14代目が伝統を引き継ぐ。吟香と日本酒本来の深みの双方が楽しめる通好みの1本。

受賞歴:金沢国税局酒類鑑評会優等賞他

代表商品 飛鳥井 純米吟醸

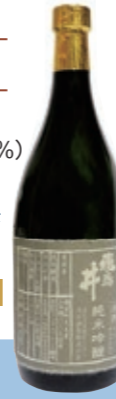
1800ml、720ml

米:越前町産山田錦(精米歩合50%) 味:やや辛口 濃淡:淡麗

すっきり辛口で、越前の地に長く愛されてきた味わいを今に受け継ぐ。



越前町天王18-3 ☎0778-34-0022



朝日酒造(株)

享保3年(1718年)創業の蔵元。越知山の伏流水を仕込み水に、50%精米のコシヒカリと五百万石で、味わい豊かな酒を醸す。

受賞歴:モンドセレクション金賞他

代表商品 越前・若狭の酒 (越前がにとおろしそば・お水送りと若狭がれい)

720ml

米:五百万石 コシヒカリ(精米歩合50%) 味:辛口 濃淡:淡麗

コシヒカリの純米吟醸酒。「越前がにとおろしそば」は濃厚で膨らみがある味。「お水送り」と若狭がれいは、軽やかで米の旨味が楽しめる。



越前町西田中11-53 ☎0778-34-0020



(株)吉田金右衛門商店

九頭竜川の伏流水と、福井の良質な酒米を用い、早くから吟醸づくりに着手。近年は安心安全・本物志向の純米酒のみを製造。

受賞歴:ワイングラスでおいしい日本酒アワード金賞他

代表商品 うららの雲乃井

720ml

米:福井県産五百万石(精米歩合55%) 味:やや甘口 濃淡:中間

福井で開発された「ふくいうらら酵母」を使用して、福井の米と水と人で醸した、ふくよかでソフトな旨さの純米酒。



福井市佐野町21-81 ☎0776-83-1166



片山酒造(株)

創業は明和年間(1764~1771年)と伝わる。昭和5年から冷蔵倉での低温貯蔵を始めるなど、品質本位の酒造りに取り組んでいる。

受賞歴:金沢国税局酒類鑑評会優等賞他

代表商品 関西 佳撰

1800ml

米:福井県産五百万石(精米歩合70%) 味:やや辛口 濃淡:やや淡麗

後口さらりと飲み飽きない味わいが特徴。昔からお馴染みの青色透明瓶と、地元へ長く愛されてきた味は今も健在。



越前市余田町51-18 ☎0778-22-0209



(資)白駒酒造

元禄10年(1697年)、徳川幕府奉行所より「古代酒鑑札」を交付された老舗蔵元。雪深い山里で経験豊富な杜氏の技術と、日野川水系の良質な水、旨い福井米で伝統の酒を醸す。

代表商品 大吟醸 HAKUKOMA 純米

720ml

米:福井県産五百万石(精米歩合50%) 味:やや辛口 濃淡:濃醇

深いコクと、きめ細かな味わいが特徴の酒。どんな料理にも相性が良いが、とくに今庄そばや漬物には抜群の相乗効果を発揮。



南越前町今庄82の24 ☎0778-45-0020



(資)加藤吉平商店

代表銘柄「梵」他、国内外の公式レセプション等の食中酒を醸す世界ブランドの蔵元。製品はすべて無添加の純米酒の長期氷温熟成。

受賞歴:全米輸入日本酒・最優秀酒蔵賞受賞/IWC最高賞チャンピオン酒受賞/全米日本酒飲評会最高賞・トップゴールド受賞/純米酒大賞金賞他

代表商品 梵・特撰純米大吟醸

720ml

米:契約栽培山田錦(精米歩合38%) 味:辛口 濃淡:濃醇

グレープフルーツのような熟成香を持ち、味は深くコシがある。様々な料理に相性抜群で、料理を立てながら存在感をさりげなく主張する。



鯖江市吉江町1号1番地 ☎0778-51-1507



高山酒造(有)

創業天保6年(1835年)、雪国北陸の中でも屈指の豪雪地で、蔵元自らが杜氏として品質一筋、手づくりの味が今も息づく酒を製造。

受賞歴:金沢国税局酒類鑑評会優等賞他

代表商品 雪きらら 純米吟醸

1800ml

米:福井県産五百万石(精米歩合50%) 味:やや辛口 濃淡:淡麗

福井酵母を使用。口に含むと穏やかで上品な芳香が広がり、味は淡麗な中にも、良質な福井の米ならではの旨味を感じさせる。



南越前町今庄109-14 ☎0778-45-0028



力泉酒造(有)

酒蔵の規模は大きくないが、すっきり飲みやすい酒づくりをモットーに、越前そばとも相性の良い酒を、すべて手づくりで丹念に製造。

受賞歴:金沢国税局酒類鑑評会優等賞他

代表商品 明乃鶴 本醸造

1800ml

米:福井県産五百万石(精米歩合60%) 味:辛口 濃淡:淡麗

福井の水と米の良さが、香にも味にも活かされた本醸造酒。純米酒よりも淡麗でまろやかな味わいで、冷やでも燗でも楽しめる。



福井市島山梨子町20-10 ☎0776-59-1046

