

信越自然郷とは

新幹線飯山駅を中心に半径20Km圏域の信越9市町村が一体となった広域観光連携。豊かな自然と日本の伝統を色濃く残す地域でもある。

What's Shin'etsu Shizenkyo?

"Shin'etsu-shizenkyo" unites the 9 key tourism areas. Spanning 20km radius of Iiyama Station, the area has outstanding natural beauty and the locals passionately upkeep their strong traditions.

信越自然郷 酒蔵めぐり

～銘酒ぞろい、11酒蔵の美味しいお酒をご紹介します～

SHIN'ETSU SHIZENKYO SAKE BREWERY

酒蔵一覧

丸世酒造店

MARUSE

井賀屋酒造場

IGAYA

志賀泉酒造

SHIGAIZUMI

天領譽酒造

TENRYOHOMARE

田中屋酒造店

TANAKAYA

角口酒造店

KADOGUCHI

玉村本店

TAMAMURA HONTEN

高橋助作酒造店

TAKAHASHI SUKESAKU

君の井酒造

KIMINOI

鮎正宗酒造

AYUMASAMUNE

千代の光酒造

CHIYONOHIKARI

信越自然郷の酒

日本有数の米どころに挙げられる信越自然郷。豊かな土壌と水に育まれたお米を使い、酒造りが盛んなことでも知られています。中には酒米の栽培から取り組む蔵元も。上質の水と良質の酒米、そして杜氏たちの技と熱意に育まれた旨い日本酒は酒通たちの垂涎の的となっています。

The SAKE of Shin'etsu Shizenkyo.

Shin'etsu Shizenkyo is one of the most prominent places for making rice and sake. Using fertile soil and clean mountain water. Some Breweries grow their own rice to make sake. The sake making here is the object of envy throughout Japan. Fresh water, good rice and enthusiastic skillful brewers make great sake.

丸世酒造店

MARUSE

全国でも珍しい「もち米熟掛四段仕込み」の旨口な酒を製造しています。

A rich, flavorful sake is produced in 4 steps from mochi rice which is a rare specialty even within Japan.

〒長野県中野市中央 2-5-12

☎0269-22-2011

<http://marusesyuzouten.co.jp/>



勢井宗
IKOMASAMUNE

井賀屋酒造場

IGAYA

「自然に寄り添い、自然の働きを最大限に引き出す酒造り」を基本方針としています。古い伝統を受け継ぎながらも、論理的なデータに裏付けされた新しい技術を取り入れる「温故知新」を大切にしています。

In essence, sake-making prioritizes a closeness with nature. We have taken in new knowledge by revisiting traditional methods and integrating them with current technology.

〒長野県中野市大字中野 1597

☎0269-22-3064

<http://igayasuzou.com/>



井賀水
IWASHIMIZU



志賀泉酒造

SHIGAIZUMI

米どころ木島平村産の酒米を、龍興寺清水（平成の名水 100 選）で低温で仕込んだ香り華やかなお酒です。

The flavorfull sake prepared in a low-temperature environment using Ryukoji Shimizu purified water and the rice grown in Kijima-daira which is famous for rice making.

〒長野県中野市東山 3-1
☎0269-22-3322
<http://www.shigaizumi.jp>



一 滴 一 滴
ITTEKI-ITTEKI

天領譽酒造

TENRYOHOMARE

創業明治 13 年。伝統と技術を活かし、時代・スタイルを超え日本酒をおいしく味わって欲しいをモットーに!!

Founded in 1880, Meiji-era Japan. Our motto is that we want you to taste sake of exceeding style which brings to life technology and tradition.

〒長野市中野市大字岩船 190 番地
☎0269-22-2503
<http://www.tenryohomare.co.jp>



天 鏡 膏
TENRYOHOMARE

田中屋酒造店

TANAKAYA

野沢温泉・水尾山の天然水と、飯山・木島平の酒米を 100% 使った地酒です。

100% local sake made from liyama and Kijima-daira sake rice using natural spring water from Mt.Mizuo, Nozawa-onsen.

〒長野県飯山市大字飯山 2227
☎0269-62-2057
www.mizuo.co.jp



水 尾
MIZUO

角口酒造店

KADOGUCHI

明治 2 年創業。長野県最北端の酒蔵です。地元産の酒米を原料に、クリアでキレの良い日本酒を造り続けています。銘柄「北光正宗」は北の夜空に光輝く北斗七星より命名しました。

Founded at the beginning of the Meiji era in 1869, Kadoguchi is the northern most sake brewery in Nagano Prefecture. We locally sauce our sake rice for a clean, dry sake flavor. "Hokko-Masamune" was named after the Big Dipper in the northern sky.

〒長野県飯山市大字常郷 1147
☎0269-65-2006
www.kadoguchi.jp



北 光 正 宗
HOKKOMASAMUNE

玉村本店

TAMAMURA HONTEN

志賀高原の麓で農業を行いながら、日本酒とビールを造っています!

While practicing agriculture at the foot of Shiga-Kogen highlands, we are making Japanese sake and beer!

〒長野県下高井郡山ノ内町平穂 1163
☎0269-33-2155
www.tamamura-honten.co.jp/



縁 壽
ENGI

高橋助作酒造店

TAKAHASHI SUKESAKU

「松尾」は、醸造の神様にちなみ命名され、1875 年創業。松尾 純米大吟醸 は、全国新酒鑑評会にて 4 度の金賞受賞。

MATSUWO was named after the Shrine of Sake-brewing and founded in 1875. MATSUWO Junmai-Daiginjo Sake have won the Gold prize four times at the Annual Japan Sake Awards.

〒長野県上水内郡信濃町古間 856-1
☎026-255-2007
www.matsuwo.co.jp



松 尾
MATSUWO

君の井酒造

KIMINOI

“蔵付乳酸菌仕込”と銘打ち、エレガントな山麴を継承、芳醇な旨味と深いコクが特徴です。

Our elegant sake-making process "Kuratsuki-nyusankin-jikomi" has been perfected over many generations, to provide a sake with superior quality and a full-bodied taste.

〒新潟県妙高市下町 3 番 11 号
☎0255-72-3136
<http://www.kiminoi.co.jp/>



君 の 井
KIMINOI

鮎正宗酒造

AYUMASAMUNE

蔵内にほとぼしる湧水が生み出す酒は、やわらかな味わいを醸します。

Brewed with fresh spring water flowing directly into our facility, our sake exudes soft, gentle flavors.

〒新潟県妙高市大字猿橋 636 番地
☎0255-75-2231
<https://www.ayumasamune.com/>



鮎 正 宗
AYUMASAMUNE

千代の光酒造

CHIYONOHIKARI

新潟県妙高市で万延元年（1860年）より、お酒を造り続けております。全製品吟醸酒に準じたきめ細やかな造りです。

We have been humbly brewing Japanese sake in Niigata since 1860. All of our products are prepared with precision and care.

〒新潟県妙高市窪松原 656
☎0255-72-2814
www.chiyonohikari.com/



千 代 の 光
CHIYONOHIKARI

【注意】

飲酒は 20 歳になってから

In Japan, you are allowed to drink alcohol once you turn 20 old.

妊娠中・授乳中の飲酒は控えましょう

Please refrain from drinking while pregnant or nursing.

飲酒運転は法律で禁止されています。

Drinking and driving is illegal.

信越自然郷 飯山駅観光案内所

(一般社団法人 信州いいやま観光局)

長野県飯山市飯山 772-6 JR 飯山駅 1 階

営業時間
8:30~18:00

お問合せ

☎0269-62-7000 FAX 0269-62-7003

E-mail info@shinetsu-shizenkyo.com

URL www.shinetsu-shizenkyo.com