

## 清酒製造場の商品情報

### 【長野県】 本醸造

令和3年6月現在

酒蔵マップ 掲載番号	製造場名 (法人番号)	商品名	アルコール分	日本酒度	精米歩合	商品の特徴 (①味覚 ②風味・香り ③推奨飲用温度 ④保存温度 ⑤ペアフード など)
1	(株)角口酒造店 (3100001011818)	北光正宗	15	+5	65%	①淡麗辛口 ②ほのかにバナナ様の香り ③10℃～45℃ ④15℃以下 ⑤野沢菜・鍋物
2	(株)田中屋酒造店 (5100001011857)	水尾 辛口吟醸	15	+6	59%	①淡麗辛口 ②バナナ様でさわやかな香味 ③10℃～15℃又は40℃～45℃ ④10℃以下 ⑤刺身
4	志賀泉酒造(株) (7100001012060)	一滴二適 特別本醸造	15	+4	58%	①やや辛口 ②穏やかな果実香とスッキリした辛口の中に甘さもしっかりと 感じられるお酒です
6	天領誉酒造(株) (2100001012098)	特別本醸造 天領誉	15.4	+1	59%	①芳醇 ②濃厚な香り ③お好みで ④冷暗所 ⑤オールマイティ
8	(株)玉村本店 (6100001012235)	縁喜 本醸造	15	+4	70%	①やや辛口 ②穏やかな香りとすっきりとした後味 ③10℃～45℃ ④常温 ⑤野沢菜漬け
11	(株)松葉屋本店 (3100001005852)	北信流	15	+6	59%	①端麗辛口 ②お米の蒸かした香り ③10℃～15℃ ④50℃以下 ⑤信州そば
14	(株)遠藤酒造場 (3100001005472)	溪流 朝しぼり 本醸造 生原酒	19	-4	70%	①濃潤甘口 ②ガツンとくる旨味・原酒の香り ③5℃～10℃ ④10℃以下 ⑤焼き鳥・ステーキ
16	(株)今井酒造店 (7100001000296)	若緑 本醸造	15	±0	65%	①ソフト旨口 ②飲み飽きしないあじわい ③お燗45℃～50℃ ④10℃以下 ⑤筑前煮
18	(株)西飯田酒造店 (7100001002680)	信濃光	15	+2	70%	③熱燗はもちろん冷でも楽しく飲める一本

## 清酒製造場の商品情報

### 【長野県】 本醸造

令和3年6月現在

酒蔵マップ 掲載番号	製造場名 (法人番号)	商品名	アルコール分	日本酒度	精米歩合	商品の特徴 (①味覚 ②風味・香り ③推奨飲用温度 ④保存温度 ⑤ペアフード など)
19	(株)東飯田酒造店 (5100001002889)	本老の松 本醸造	15	+4	65%	①淡麗辛口 ②どっしりとした重厚な風味 ③10℃～15℃ ④5℃以下 ⑤肉料理
20	(株)酒千蔵野 (3100001005209)	桂正宗 本醸造 上撰	15	+2	59%	①やや辛口 ②淡麗でバランスがよい。冷やでも、お燗でも存分にたのしんでいただける淡麗でバランスの取れた飲み飽きしないお酒です。 ③10℃～15℃ ④10℃以下 ⑤刺身・肉など
27	福源酒造(株) (8100001017397)	蔵福源	15	+3	59%	①深くまろやか ②熟成された香り ③10℃～15℃ ④15℃以下 ⑤和食
28	大雪溪酒造(株) (2100001017295)	大雪溪 辛口 本醸造	16	+8	65%	①淡麗辛口 ②穏やかなライチの様な香り ③10℃～50℃ ④15℃以下 ⑤天ぷら
34	若林醸造(株) (3100001010407)	月吉野 本醸造	15	+4	59%	①やや辛口 ②穏やか・バナナの様な香り ③5℃～10℃/45℃～50℃ ④15℃以下 ⑤日々の晩酌のお供に
35	信州銘醸(株) (5100001011007)	秀峰喜久盛 本醸造	15	±0	59%	①淡麗中口 ②落ち着いた香り ③15℃～55℃ ④20℃以下 ⑤焼き魚
36	山三酒造(株) (5100001011106)	真田六文銭 本醸造	15	+2.7	65%	①すっきりとした飲み口 ②さわやかな香り ③5℃～25℃ ④常温 ⑤じっくりと飲むとき
38	EH酒造(株) (7100001015006)	信濃の国 酔園うま辛 本醸	14	+5	70%	①旨味がかり辛口でスッキリとした飲み口 ②穏やかな香り ③冷や～熱燗 ④常温 ⑤天ぷら
39	笹井酒造(株) (7100001013158)	笹の譽 本醸造酒	15.0	±0	65%	①濃醇旨口 ②爽やかなりんごの様な香り ③10℃～50℃ ④15℃以下 ⑤焼き肉・焼き魚

## 清酒製造場の商品情報

### 【長野県】 本醸造

令和3年6月現在

酒蔵マップ 掲載番号	製造場名 (法人番号)	商品名	アルコール分	日本酒度	精米歩合	商品の特徴 (①味覚 ②風味・香り ③推奨飲用温度 ④保存温度 ⑤ペアフード など)
41	善哉酒造(株) (5100001014348)	女鳥羽の泉 本醸造	14.8	±0	70%	①淡麗 ②スッキリとした飲み口 ③10℃～熱燗 ④常温 ⑤(様々な場面でお召し上がりください)
42	(株)亀田屋酒造店 (1100001031066)	亀乃世 本醸原酒	19	+8	70%	濃醇なコクを持ちながらも後に引かないキレのある辛口で、アルコールの高さがあまり気になりません。IWC本醸造部門ブロンズメダル受賞。
43	(名)奥澤商会 (2100003001553)	清酒 深志鶴	15	+1	70%	①コクのある旨味 ②スッキリとしたのど越し仕上げ ③冷や～燗まで
44	岩波酒造(資) (5100003001617)	岩波	15.3	+1	70%	①淡麗辛口 ②食中酒に適した優しい米の甘味、香り、後味スッキリの 本醸造酒 ③15℃～50℃ ④常温 ⑤わさび漬け
45	(資)丸永酒造場 (5100003002128)	高波 本醸造	15	+3	0.7	①淡麗甘口 ②穏やかで控えめな香り ③10℃～45℃ ④常温 ⑤魚の塩焼き
47	笑亀酒造(株) (5100001015619)	笑亀 特別本醸造	15	+4	70%	①雑味が出ないよう洗米作業を手洗いにしました。ふくよかでいてキレのいい旨口です。③冷・常温・ぬる燗・熱燗 ④15℃以下 ⑤和食全般
49	大塚酒造(株) (4100001008375)	浅間嶽 本醸造 弁天の泉	15	+5	60%	①辛口 ② すっきりとしたキレ ③18℃～50℃ ④15℃以下 ⑤湯豆腐
50	千曲錦酒造(株) (2100001009425)	特別本醸造 吉田屋治助	15.0	+3	60%	①淡麗辛口 ②料理を引き立てる香り ③10℃～38℃ ④10℃以下 ⑤和食全般
51	大澤酒造(株) (5100001007921)	明鏡止水 辛口本醸造	15	+6	60%	辛口の決定版！軽さの中にも米の旨味を感じます。お燗にも最適です。

## 清酒製造場の商品情報

### 【長野県】 本醸造

令和3年6月現在

酒蔵マップ 掲載番号	製造場名 (法人番号)	商品名	アルコール分	日本酒度	精米歩合	商品の特徴 (①味覚 ②風味・香り ③推奨飲用温度 ④保存温度 ⑤ペアフード など)
52	武重本家酒造(株) (3100001007329)	牧水 きもと本醸造	15	+3	65%	①旨味中口 ②室温もしくはやや冷やした温度では、後味に旨味がある。お燗で味が拡がり、飲み応えがある（生酛造りで醸し、数年間熟成させた酒。） ③15℃～55℃ ④25℃以下 ⑤煮物・おでん
53	(株)古屋酒造店 (4100001007666)	上撰 本醸造 辛口 深山桜	15.0	+6	65%	①淡麗辛口 ②シャープなキレ ③10℃～55℃ ④10℃以下 ⑤濃厚な味わいの料理
54	戸塚酒造(株) (6100003000667)	寒竹 特別本醸造	15.3	+3	59%	①冷やでさらっと、お燗でほのぼの ②穏やかな風味と香り ③常温・ぬる燗 ④常温 ⑤筑前煮
55	(株)土屋酒造店 (3100001007832)	亀の海 本醸造	15	+2	70%	①淡麗辛口 ②おだやかな米の味わいとキレ。 ③10℃～40℃ ④20℃以下 ⑤水炊き・煮物
57	芙蓉酒造(株) (1100001007669)	本醸造 超辛口 烈火	15	+18	70%	①濃醇超辛口 ②華やかな柑橘系 ③5℃～40℃ ④常温 ⑤もつ焼き
58	木内醸造(株) (7100001008026)	初鶯 本醸造	15	非公開	60%	①旨口 ②癖のない香り ③10℃～60℃ ④10℃以下 ⑤刺身
59	橘倉酒造(株) (4100001007939)	菊秀 本醸造	15	+4	70%	①やや辛口 ②キレのある口当たり ③10℃～40℃ ④常温 ⑤刺身・煮物・天ぷら
60	佐久の花酒造(株) (8100001007233)	佐久の花 辛口 本醸造	15.0	+8	59%	①淡麗辛口 ②ほのかな吟醸香 ③10℃～40℃（冷やしてもお燗でも） ④冷暗所 ⑤いろいろな料理に合わせやすい
61	黒澤酒造(株) (6100001008167)	特別本醸造 八千穂	15	+4	59%	①淡麗辛口 ②すっきりとした柔らかな口当たり、爽やかな程よい吟香、キレの良い酒 ③10℃～50℃(冷から上燗まで幅広くお楽しみいただける) ④20℃以下 ⑤焼鳥（塩）

## 清酒製造場の商品情報

### 【長野県】 本醸造

令和3年6月現在

酒蔵マップ 掲載番号	製造場名 (法人番号)	商品名	アルコール分	日本酒度	精米歩合	商品の特徴 (①味覚 ②風味・香り ③推奨飲用温度 ④保存温度 ⑤ペアフード など)
62	高天酒造(株) (4100001019463)	高天 特別本醸造 特撰辛口	15.5	+5	59%	①淡麗辛口 ②落ち着いた香り ③10℃～40℃ ④常温 ⑤肉料理
63	(株)豊島屋 (3100001019662)	神渡 本醸造 上辛口	15	+4	65%	①淡麗辛口 ②華やかなりんごの様な香り ③10℃～15℃ ④10℃以下 ⑤刺身
67	伊東酒造(株) (4100001018176)	特別本醸造 超辛口酒 メ(けじめ)	15.5	+9	65%	①淡麗辛口 ②お米の旨味もあり、スッキリしている ③5℃～40℃ ④20℃以下 ⑤寿司・蕎麦
69	宮坂醸造(株) 真澄 諏訪蔵 (1100001020143)	本醸造 特撰真澄	15	+4	60%	①軽快な後味 ②穏やかな香り ③冷酒・常温・燗酒 ④冷暗所 ⑤おでんなどスタンダードな和のお惣菜
72	(株)小野酒造店 (5100001021641)	特別本醸造 辰の吟	15	+5	60%	①優しいキレのある、呑み口爽やかな辛口 ②フルーティーな香り ③ 5℃～15℃ ④火入酒常温保存可、生酒0℃以下 ⑤肉じゃが・カレー
74	春日酒造(株) (9100001020631)	井の頭	15	+4	59%	①辛口 ②すっきりとした味わい ③10℃～15℃ ④10℃以下 ⑤おたぐり
76	(株)仙醸 (4100001020768)	黒松仙醸 本醸造	15	+5 前後	70%	①芳醇で甘味、やわらかい口当たりと酸味 ②ほのかな吟醸香 ③5℃～15℃ ④10℃以下 ⑤魚の塩焼き
77	大國酒造(株) (5100001020651)	大國 本醸造	15	+6	59%	①淡麗辛口 ②華やかな香り
79	米澤酒造(株) (6100001021426)	今錦 本醸造	15	+1	70%	①旨口 ②飲み口はなめらかでのど越は軽快 ③10℃～40℃ ④15℃以下

## 清酒製造場の商品情報

### 【長野県】 本醸造

令和3年6月現在

酒蔵マップ 掲載番号	製造場名 (法人番号)	商品名	アルコール分	日本酒度	精米歩合	商品の特徴 (①味覚 ②風味・香り ③推奨飲用温度 ④保存温度 ⑤ペアフード など)
80	(株)湯川酒造店 (4100001017871)	木曾路 本醸造	15	非公開	70%	①芳醇辛口 ②米味と軽快な余韻 ③20～50℃ ④20℃以下
81	七笑酒造(株) (1100001017809)	七笑 辛口本醸造	15	+3	65%	①辛口 ③5℃～45℃ ④常温 ⑤焼魚
82	(株)中善酒造店 (6100001017812)	中乗さん 辛口本醸造	15	+10	65%	①淡麗辛口 ②華やかなりんごの様な香り ③10℃～15℃ ④10℃以下 ⑤山菜の天婦羅
83	西尾酒造(株) (2100001017824)	本醸造 木曾のかけはし	15.8	+1	70%	①淡麗やや辛口 ②丸みのある旨味 ③常温5℃～15℃、又は熱燗 ④15℃以下 ⑤刺身・鍋料理など
84	喜久水酒造(株) (5100001022383)	喜久水 本醸造 生貯蔵酒	14	+4.5	65%	①淡麗旨口 ②スッキリと穏やか香り ③10℃以下 ④10℃以下 ⑤寿司・刺身