

KAWACHINAGANO
河内長野

地域の暮らしに根付いた「地酒」造りをめざして

西條合資会社 saijo

かつて金剛寺の僧房酒として造られ、豊臣秀吉が女性たちへの贈り物として重用したといわれる天野酒。その製造方法をルーツとする、河内長野で唯一の酒蔵。香り高い甘口が特徴で、料理との相性も良い。「いい意味で(地元)に引きこもる」と語るのは、10代目蔵主の西條陽三さん。販路を拡大するのではなく、地域の人々の暮らしに根付いた、「地酒」(=地元で愛される酒)を造り続けている。



河内長野市長野町12-18
☎0721-55-1101
平日9:00~17:00、
土日祝10:00~17:00
因元日
「河内長野」駅より徒歩約6分

天野酒 吟醸無濾過
720ml 1,530円
精米歩合55%の酒米で仕込んだ、女性にも好まれるうま味と甘い香りが特徴的なお酒。酒造直売所での限定販売。

ここで飲める! 季節料理 三佳屋



酒蔵通りの長屋を改修した店内は「おばあちゃんの家にきたような雰囲気、ゆっくりと食べてもらいたい」という想いが込められた懐かしく温かい空間。ディナーの1品で登場する、対馬で獲れる旬さばを使ったしめさばは、天野酒と相性ぴったり!



河内長野市長野町13-15
☎0721-68-7611
11:30~15:00 18:00~21:00(ランチ、
ディナーともにコース料理のみ ディナータイム
は予約制) 因木曜日
「河内長野」駅より徒歩約7分

受け継がれてきた伝統の酒に舌鼓を打つ

南海電車 エリア

WAKAYAMASHI
和歌山市

酒造りに込めた想いが、 味わい深い逸品を生み出す

世界一統 sekai itto

明治17年(1884)、生物学者、民俗学者として活躍した南方熊楠の父、南方弥右衛門が開いた蔵。一番人気の「南方」や、全国新酒鑑評会金賞受賞の「イチ」など、紀州の豊かな恵みが育む逸品がずらり。「造り手の心が表れるので、楽しんで造ることが大切」を信条とする杜氏・津田さんの想いが込められた一杯に酔いしれよう。



和歌山市湊紺屋町1-10
☎073-433-1441
9:00~16:00
因土曜、日曜、祝日
「和歌山市」駅より徒歩約6分

純米吟醸 南方
720ml 1,512円
「初めて飲む日本酒」をコンセプトに造られた限定醸造の純米吟醸酒。豊かな香りとほのかな甘み特徴。

ここで飲める! 水辺座

まちなかのコンテンツ創出を目的に空き家を利用して誕生した地酒バー。和歌山県内10の個性溢れる酒蔵のお酒が揃い、日本酒通たちをうならせる。世界一統が対岸にある市堀川を眺めながら楽しむ一杯は格別。



和歌山市元博労町53
☎050-3709-4964
17:00~24:00
因月曜
「和歌山市」駅より徒歩約2分

OZAKI
尾崎

300年の歴史を誇る 手造りにこだわった老舗の蔵

浪花酒造 naniwa

享保元年(1716)の創業より、300年の歴史を誇る老舗の酒造。和泉山脈より20年かけて湧き出る地下水を使ったキシの良いあと口が特徴的。酒蔵、本宅は国の登録有形文化財に指定されており、見学もできる(要問い合わせ)。

尾崎市尾崎町3-13-6
☎072-472-0032
平日10:00~17:00、
土日祝10:00~16:00 因無休
「尾崎」駅より徒歩約5分



浪花正宗 大吟醸
720ml 2,700円
山田錦を40%まで磨き上げた、フルーティな香りとおくよくな味わい、そしてすっきりとしたあと口が魅力。

ここで飲める!

居酒屋 次郎長

泉州の新鮮な食材を店長自ら目利きして仕入れるこだわりの居酒屋。ここでしか飲めない浪花酒造オリジナルの「みぞれ酒」(980円)と、泉州の郷土料理「ガッチョの唐揚げ」(680円)で至福のひとつときを。



和歌山下町720-5
わくわくアベニュー2F
☎072-472-6886
17:00~24:00
因不定休
「尾崎」駅より徒歩約5分



電車 で めぐる

日本酒旅

個性豊かな酒蔵と、自慢の日本酒を味わう旅へ!

ほろよい



ラッピング
電車も
運行中!

夏は冷酒が
すすむ!

Tegara
手柄

地元の米を丹精込めて仕上げる

灘菊酒造 nadagiku

明治43年(1910)、初代川石酒造が川石本家酒類から独立し創業。地元産原料へのこだわりと、伝統的な手造りの製法が特徴。平成に入ると小仕込み・小ロット生産に移行し、より一層細やかで手の行き届いた酒造りを実現している。近年では、蔵元三女による「MISA33」シリーズも好評。



純米大吟醸 きのしずく

720ml 3,240円
灘菊を代表する伝統の純米大吟醸。口当たりはなめらか、芳醇な香りの後につく引き締まったキレが特徴。



■ 姫路市手柄1-121
☎079-285-3111
■ 10:00~18:00
■ 無休(12/31~1/3を除く)
「手柄駅」より徒歩約6分

酒饌亭 灘菊かっほ亭

ここで飲める!



大串黒・白おでん各540円

灘菊酒造直営、庶民的なおふくろの味を提供するお店。しょうが醤油で食べる名物・姫路おでんは是非とも食べておきたい一品。また、灘菊酒造の酒粕を使用した「大串白おでん」もこのお店ならではの。



■ 酒饌亭 灘菊かっほ亭
■ 山陽姫路駅
■ 山陽百穂店
■ 姫路市東駅前町58
☎079-221-3573
■ 平日11:30~14:00、16:30~21:30
■ 土日11:30~21:30 因水曜
「山陽姫路駅」より徒歩約4分

山陽×阪神×南海 電車でめぐる ほろよい日本酒旅

山陽電車 エリア

Sanyo Electric Railway

居酒屋 神鷹

ここで飲める!



蒸し穴子 1,580円

祖父はうどん屋、父は寿司屋と、天性の料理人が切り盛りする居酒屋。一番人気の出汁巻きに始まり、寿司や焼き鳥、串カツ、お造り、天ぷら等々豊富なラインナップ。自分の「好き」に出会えないわけがない!

■ 明石市大明石町1-6-1パピオス明石1F
☎078-917-6330
■ 12:00~24:00 因火曜
「山陽明石駅」すぐ

Nishi-eigashima
西江井ヶ島

味覚で触れる温故知新

江井ヶ島酒造 eigashima

江戸時代創業という長い伝統と、新たな挑戦心を忘れない酒造。近年では、全国的にも珍しい、室町時代の製法である「水飩仕込み」の酒を造る。故きを温めて新しきを知る、そんな、歴史や伝統から新しきをひもとく精神を、味覚から体感してみたいか?



■ 明石市大久保町西島919
☎078-946-1001
■ 9:00~17:00
■ 因土曜、日曜
「西江井ヶ島駅」より徒歩約8分



神鷹 純米酒 水飩仕込み

720ml 972円
生米を水に浸し乳酸発酵を促す室町時代の製法によるもの。甘みと酸味が交差する、奥行きのある味わい。

表情豊かな播磨の酒を飲み比べる

Sanyo-Uozumi
山陽魚住



来楽 大吟醸35

720ml 3,000円
山田錦を醸沢にも35%まで精米。飲み口はすっきりと淡麗、淑やかで上品な香りと仄かな甘み特徴。



切っても切り離せない地のもとの酒

茨木酒造 ibaraki

「地酒は、単に小規模の酒蔵を指すのではなく、地元の人々に親しまれるお酒」と話す9代目幹人さんの言葉の通り、流行の味を追うのではなく、あくまで明石の地元食材に合う酒造りに励む。自社所有の田んぼなど原料から販売まで、全工程を自分たちで行う徹底ぶり。



■ 明石市魚住町西岡1377
☎078-946-0061
■ 9:00~18:00 因火曜
「山陽魚住駅」より徒歩約7分

ここで飲める! STAND SAKE BAR 田中



いかたっぶりシュウマイ400円

酒屋隣接の立ち飲み屋。店主は自らの店を「有料の試飲場」と例えるが、それにしては何とも贅沢な場所! 地元産品を中心としたおばんざいやお造りと、お酒のマリアージュに心酔必至。

あかし魚笑

明石のいかなごを用いた魚。茨木酒造でも販売。
■ 明石市本町1-1-13
☎078-912-2218
■ 平日12:00~14:00、17:00~21:00
■ 日12:00~18:00 因水曜、土曜
「山陽明石駅」より徒歩約5分

大阪方面から 姫路へのお出かけは... 1日乗り降り自由でお得な「阪神・山陽シーサイド1dayチケット」で!



大人 2,000円

【有効区間】阪神 梅田駅・大阪難波駅⇄山陽姫路駅・山陽網干駅
【発売場所】阪神電車 梅田・尼崎・甲子園・御影・神戸三宮・新開地の各駅長室および各駅改札口(神戸高速線の各駅および係員不在時を除く)、大阪難波駅(東特急券売場)、阪神電車サービスセンター(神戸三宮)
お問い合わせは山陽電車・鉄道営業部 営業課 ☎078-940-5132 (8:30~17:30 土・日・祝は除く)

Nishinomiya
西宮

生粋の灘酒だけを届け続ける白鷹ワールド・緑水苑へ

白鷹 hakutaka



伝統の生酛造りで、いわゆる「男酒」と言われる旨み重視の灘酒を造り続ける白鷹。お酒と暮らしの文化施設「白鷹緑水苑」には、一杯300円~楽しめる休日限定の蔵BARやショップ、暮らしの展示や多目的ホールなど充実。日本酒文化サロンなどの講座やイベントも多数開催されており、お酒とスローライフについて考えるきっかけに。

生酛純米大吟醸 極上 白鷹

720ml 2,700円
生酛ならではのふくらみのある味とキレの良さが特徴の「味吟醸」。15℃程度に少し冷やして。

■ 西宮市鞍掛町5-1(白鷹緑水苑)
☎0798-39-0235
■ 11:00~19:00(展示室は~18:30)
■ 蔵BAR12:00~19:00(土・日・祝のみ営業)
■ 因第1・3水曜
「西宮駅」より徒歩約11分



ここで飲める! ツバメヤ酒舗



珍味3種の盛り合わせ500円

イタリア料理店を営んでいた店主の和洋おつまみ・ご飯メニューが充実する立ち飲み屋。女性1人でも入りやすい雰囲気うららしい。

■ 西宮市今在家町2-6 西島ビル1F
☎0798-22-2002
■ 16:30~24:00(L.O.23:30)
■ 因日曜
「西宮駅」より徒歩約3分



Uozaki
魚崎



清酒を造り400年 魚崎郷に佇む文化継承の酒蔵

櫻正宗 sakura masamune

寛永2年(1625)創蔵。2010年にリニューアルした櫻正宗記念館・櫻宴は実際に使われていた樽や道具が取り入れられた内装で、酒蔵ダイニングやカフェ、一日3杯までお酒が呑めるというユニークな呑処「三杯屋」など多彩に楽しめる。酒造りの道具や歴代酒瓶、古酒の展示などもあり、櫻正宗の歴史と魅力が詰まった記念館だ。

■ 神戸市東灘区魚崎南町4-3-18(櫻宴) ☎078-436-3030
■ 10:00~22:00(ショップ、喫茶は~19:00)
■ 酒蔵ダイニング 櫻宴11:30~15:00(L.O.14:00)、17:00~22:00(L.O.21:00)
■ 因火曜、年末年始 「魚崎駅」より徒歩約5分

櫻正宗 朱稀 本醸造

720ml 991円
兵庫県産山田錦100%使用。燗から冷まで楽しめる淡麗でやや辛口の本醸造酒。



山陽×阪神×南海 電車でめぐる ほろよい日本酒旅

阪神電車 エリア

Hanshin Electric Railway

言わずと知れた灘五郷の酒を飲んで知る

ここで飲める!

濱田屋

酒屋でお酒やおつまみを買ひ、奥で飲む角打ちスタイルのお店。地元の日本酒を多く扱っており、常時30種ほどがスタンバイ。

■ 神戸市東灘区魚崎南町4-15-13
☎078-441-1101(予約がベター)
■ 16:00~21:00(酒屋は10:00~21:00、祝日13:00~19:00)
■ 因日曜
「魚崎駅」より徒歩約5分



福寿 純米吟醸

720ml 1,620円
桜桃のようなフルーティーな香りが特徴。冷やしてワイングラスで飲むのがおすすめ。30℃くらいの日向燗もおいしい。



■ 神戸市東灘区御影塚町1-8-17
☎078-841-1121
■ 10:00~18:00
■ 因無休(年末年始を除く)
「石屋川駅」より徒歩約8分

ノーベル賞の晩餐会でも供された“世界のオンリーワン”の源を訪ねて

神戸酒心館 kobe shushinkan

ノーベル賞晩餐会のテーブルを飾った日本酒としても有名な「福寿」の蔵元・神戸酒心館。酒造りの名水・宮水を使った、しっかりとした味わいとピュアさを追求した手づくりこだわり、伝統の技をさらに発展させ、慣れない人にも飲みやすいパークリング日本酒などもラインナップ。敷地内にはかつての酒蔵を利用した多目的ホールやギャラリー、レストランも。酒蔵見学は常時行っており、ビデオ、蔵見学、利き酒、お買い物など至れり尽くせりの3コース(コースにより要予約)。



ここにも寄り道 カッサレード

チーズケーキ専門店。「福寿」を使った「灘の酒レアチーズケーキ」(左・1個594円)と「灘の酒ロックチーズケーキ」(右・1個346円)はチーズと日本酒が口中で溶け合う新感覚のスイーツ。

■ 神戸市東灘区住吉宮町7-2-10 OCビル1F
☎078-821-3553
■ 10:30~20:00
■ 因水曜
「御影駅」より徒歩約8分



脚と生ハムのカルパッチョ490円

ここで飲める!

御影旨水館 立ち呑み処 銀狐

神戸酒心館でお酒のイロハを学んだ女性オーナーが切り盛りするバー。灘の酒のおいしさを広めたいと、用意するのは御影郷と魚崎郷のお酒のみ。料理も評判で、女性の1人飲み、女子会に留まらず家族連れも多いとか!

■ 神戸市東灘区御影本町4-12-17
御影市場・旨水館内
☎078-855-7727
■ 15:00~22:00(L.O.21:30)
■ 因無休・臨時休業あり
「御影駅」より徒歩約1分

