

# 銘酒目録

2023 北の酒まつり  
第9回 inきたひろしま

## 利き酒ひろば

北広島市と姉妹都市東広島の西条と  
竹原地区、全国47都道府県の  
厳選された日本酒が集合

7月15日 土曜日 11:00~20:00 (入場19:00まで)  
7月16日 日曜日 10:00~17:00 (入場16:00まで)

### 入場についてのご注意

- 利き酒は、当日お渡しするお猪口で1銘柄1杯ずつとさせていただきます。トレイ等に載せた複数のお猪口に提供はできません。また、別容器への移し替え等その他の利用方法は固く禁止します。
- 会場にて、「利き酒券」(前売券2,000円、当日券2,500円)で利き酒できます。
- 会場内では北海道・東広島市(西条)・竹原市(竹原地区)を含め、全国の47都府県の蔵元の銘酒が飲み比べできます。
- 利き酒用ギグバンドをはずされますと、再装着できません。再度、券を購入下さい。
- 保護者同伴の未成年は入場無料ですが、キッズコーナーはありません。
- 会場内での火気(コンロ類)の使用は、禁止しております。
- お酒は、数に限りがあります。銘柄によっては早く品切れになる場合がありますのでご容赦願います。



(一社) 北海道きたひろ観光協会・北広島商工会

飲酒後の運転は絶対にしないで下さい。

北海道の銘酒 (※銘柄が変更になる場合があります。)

No	蔵元	銘柄	種類	酒度	酸度	アミノ酸度	アルコール度数	蔵元からのコメント
1	箱館醸造	郷宝 特別純米 吟風	特別純米	2	非公開		16	酒米本来の旨みを品よく引き立てながら、後口はすっきりとキレがよく爽やか。甘やかで穏やかな香りがこちよく、清涼感のある日本酒です。
2	二世古酒造	特別純米 二世古 黄ラベル	特別純米	9	1.5		16	北海道酒造好適米「吟風」×601号酵母にて辛口に仕上げた特別純米です。キレの良い味わいが特徴です。
3		純米吟醸 今金	純米吟醸	±0	1.4	△	15.5	今金産「昇星」で醸したスッキリとした飲み口の純米吟醸。
4	田中酒造	醇良純米酒 宝川	純米	+1~4	2.0	1.3	15	優しい香りとお米のうまみが味豊か、まるやまの口当たりの純米酒。
5		純米酒 宝川	純米	+3~5	2.0	1.3	14	優しい香りとほどよい旨味が広がるスッキリとした口当たりの辛口純米酒。
6	日本清酒	柴田 からくち純米	純米	+6	1.5	△	15~16	ぐどくなくスッキリとした飲み心地を味わえるように造った純米酒。
7	金滴酒造	特別純米酒 新十津川	特別純米	+9	1.4	1.3	15	地元新十津川町産酒造好適米「吟風」を100%使用した金滴こだわりの吟醸造りの特別純米酒
8	国稀酒造	鬼ころし	普通酒	+10~12	1.4			国稀を代表するお酒。スッキリした口当たり、香り高い超辛口。
9		純米吟風国稀	純米	+3	1.5			純米酒のこくが有りさわやかな後味で料理を引き立てる淡麗な辛口。北海道の寒冷な大地が育んだみずみずしい味わい。
10	小林酒造	特別純米酒 北のろまん	特別純米	+10	1.5	1.4	15	すっきりとした辛口のなかにある、ほんのりと優しい磨るむ米の旨味と甘みが特徴。小林酒造では一番の辛口酒
11		北の錦 特別純米 まる田	特別純米	+5	1.8	1.0	15	酒米本来の色と米の力強い旨味を大切に仕上げているので、濃厚な味わいが特徴。
12	高砂酒造	特別純米酒 国士無双 烈	特別純米	+5	1.4	△	15	工場に磨いた米からは雑味が少なく濃醇な旨みを引き出し、鋭いキレが特徴の特別純米酒
13		純米吟醸酒 国士無双 烈	純米吟醸	+3	1.4	△	15	国士無双人気ナンバーワン！柑橘系の趣みのある香り、旨みとコクがある飲み口は、酸とのバランスが良く、すっきりと飲み飽きしない味わい
14	男山	國芳の名取酒	特別純米	+9	1.5	1.0	15	微かに酸を感じるシャープな切れ味が特徴。男山一番の大辛口の純米酒
15		生酛純米	純米	+1	1.8	1.4	15	生酛(きもと)とは、自然の力を活かして手作業で酵母を育てる伝統的な醸造法。米、水こしだけで醸した生酛純米は深みのある芳醇な辛口のお酒で、冷ならスッキリと味わえて暑になると味がふくらみます
16	三千櫻酒造	昇星 純米吟醸	純米吟醸	△	△	△	△	三千櫻の新天地である東川町は、北海道屈指の米どころ。「ハビがしかわ」の有志が三千櫻のために初めて作った酒米「昇星」は、じつに格別でキレの良い酒ができました。やさしい味わいと共に、やわらかな余韻をお楽しみください。
17	上川大雪酒造 五稜乃蔵	五稜乃蔵 特別純米	特別純米	非公開				酒米を名産産地昇星にして特別純米の造りで、「SHIRO」に近いテイストを目指してみた。昇星ならではのクリアな味わいと自然由来の爽やかな酸味、さらに「しほりたて」らしいフレッシュさが相まって、今までにない爽やかな味わいの日本酒ができた。
18	上川大雪酒造 緑丘蔵	「上川大雪」 特別純米	特別純米	非公開			16	緑丘蔵「上川大雪」ブランドの味わいの基となる特別純米酒。穏やかな香りと飲み口すっきりとした「飲まざる酒」の原点がここにあります。
19	上川大雪酒造 碧雲蔵	「十勝」 特別純米	特別純米	非公開			15	「碧雲蔵」「十勝」ブランドを支える味わいの土台となる純米酒。70%精米ながら、雑味なく十分な力感をもった味わいとキレを存分に楽しめる、「十勝流」の「飲まざる酒」です。
20	合同酒精	絹雪 純米吟醸	純米吟醸	+2	1.2	1.4	16~17	精米歩合50%、低温で丁寧に仕込んだ純米吟醸酒のごとく透き通ったなまらかさ、さりげなく優雅な香りが特徴。
21	福司	福司 純米酒	純米	+2	1.2			北海道産酒造好適米吟風で醸した芳醇な純米系の中でも際立ってスッキリした味わいで、北海道食材にあわせやすい純米酒
22	横井勝三郎商店	大海	普通酒	+2	1.4			地元で最も愛されているキリッとした味わいの飲みやすいお酒。北海道の海の幸にピッタリです。

竹原市 (竹原地区) の銘酒 (※銘柄が変更になる場合があります。)

No	蔵元	銘柄	種類	酒度	酸度	アミノ酸度	アルコール度数	蔵元からのコメント
23	竹鶴酒造	竹鶴純米	純米	+10.5	2.5	△	15.6	しつかりとした酸となごみ感のある旨味が感じられる竹鶴のスタンダード純米酒。
24		純米秘傳	純米	+15	1.4	△	15.6	ほんわりとした舌触りでお米の旨みが広がったあと一本筋の入った軽快な酸味。きめ細かく、後口スッキリの竹鶴の定番。
25	藤井酒造	夜の帝王 Daybreak 特別純米	特別純米	+10	1.6	1.0	13	夜の帝王の新シリーズ。低アルコールでも辛口で厚みのある酸がキレの良く、明け方まで飲めるお酒をイメージして醸したお酒。ラベルはブラックライトで発光。
26		龍勢 夜の帝王	特別純米	+9	1.6	1.7	15	糖分を残さないよう完全醗酵させた酸度に依る晩酌タイプの辛口の純米酒。夜の帝王、朝はスッキリ仕事を。
27	中尾醸造	誠鏡 純米超辛口	純米	-1	1.5	1.0	15.4	創業当時の基本を忠実に再現した純米酒。濃純な味わいが特徴。
28		誠鏡 純米吟醸まぼろし	純米吟醸	+3	1.4	0.9	15.4	広島酒米「八反錦」を原料に使用した純米吟醸酒。素朴で奥深い味わい。
29	もりかわ 盛川酒造	白鴻 特別純米酒	特別純米	+5	1.3	△	15.5	蔵を代表する人気酒。冷酒でも常温でもお燗でも、どんな温度でも美味しく飲める。
30		白鴻四段仕込純米酒	純米	-8	1.8	△	15.5	白ワインを思わせる甘口の酒。でも後味はスッキリしています。

東広島市 (安芸津地区) の銘酒 (※銘柄が変更になる場合があります。)

No	蔵元	銘柄	種類	酒度	酸度	アミノ酸度	アルコール度数	蔵元からのコメント
31	今田酒造本店	富久長 辛口特別純米	特別純米	+10	1.15	0.85	15	柔らかく、繊細な旨味ときれいな香り、富久長ならではの辛口に。グラスがすすむ、家飲みにも最適な一本。お刺身や煮魚など和食との相性に定評。
32		富久長 純米吟醸 八反草	純米吟醸	+1.1	1.45	1.1	16	富久長が復活栽培の八反草を、安芸津で受け継いだ伝統的吟醸造りで醸した、柔らかい口当たり、旨味たっぷりなのに見事なまでスカッと切れるあと口の良いお酒。
33	つか 柄酒造	於多福 純米酒	純米	+4	1.6	1.7	15.5	広島県酒造好適米100%使用し、米の旨みをひきだしたお酒です。
34		関西一 純米吟醸	純米吟醸	+3.5	1.5	1.5	15.5	おだやかな香りと調和のとれた味わい。広島県酒造好適米100%使用。

東 広 島 市 (西 条) の 銘 酒 (※銘柄が変更になる場合があります。)

No	蔵 元	銘 柄	種 類	酒 度	酸 度	アミノ酸度	アルコール度	蔵元からのコメント
35	かもつる 賀茂鶴酒造	賀茂鶴 麗雅辛口	吟 醸	+4	1.1	1.1	14~15	厳選した酒米を使用し淡麗ながら旨味のある味わいに仕上げました。
36		純米吟醸 一滴入魂	純米吟醸	+3	1.5	1.5	15~16	辛口ながらまろやかな口当たり。杜氏が精魂込めた純米吟醸。
37	ふくびじん 福美人酒造	純米酒 福美人	純 米	+3	1.5	1.3	15	ふっくらとした味の厚みをもちつつ、後口のキレがよく飲み飽きしない味
38		特撰 純米吟醸	純米吟醸	+1.5	1.7	1.8	15~16	フルーティーな香りと純米の芳醇な味わい持つ辛口ながら旨味を保った飲み飽きない風味が特徴の純米吟醸酒。
39	はくぼたん 白牡丹酒造	白牡丹 純米吟醸	純米吟醸	-2	1.6	1.4	15	米の風味を活かした芳醇な深みのある味わいのお酒。
40		白牡丹 純米酒	純 米	-2	1.6	1.3	14	麹が引き出した純米酒独特の深みのある味わいをお楽しみください。
41	さいじょうつる 西條鶴酒造	純米酒 大地の風	純 米	+6	2.3	△	15	和食・洋食ともに相性の良いしっかりとした旨み柔らかな香りが特徴。
42		純米吟醸 大地の冠	純米吟醸	±0	2.1	△	15	程よい酸味、幅のある味わい。 香りの良い食中酒に仕上がっています。
43	きれいな 亀齢酒造	亀齢 辛口純米酒・八拾	純 米	+5	1.9	△	17	中生新千本を80%精米して造り上げた辛口純米酒、無濾過生酒の為、香り豊かなお酒
44		吟仕込 純米酒	純 米	+1.5	1.7	1.7	15~16	豊かな香りと微妙な味わいがあり、スッキリして飲み飽きしないお酒。
45	かもしずみ 賀茂泉酒造	賀茂泉 純米酒「一(はじめ)」	純 米	△	△	△	15	純米酒の入門酒として、「はじめの一本」。ふくらみのある柔らかな米の旨みを感じ、キレのよい酸がすっきりとした辛口タイプの軽快な酒。
46		純米吟醸 朱泉本仕込	純米吟醸	-1	1.7	△	16.5	賀茂泉純米酒の原点。炭素ろ過をせずふよかな旨味のあるお酒。
47	さんようつる 山陽鶴酒造	サンヨーツルTAZ とりあえず純米生原酒	純 米	-1	1.8	1.1	17	この暑い夏に冷酒やロックで、まずはとりあえず飲んでみてください。
48		山陽鶴 純米吟醸	純米吟醸	+4.5	1.3	1.0	15.5	鼻を抜ける芳醇でさわやかな心地よい香り。口の中にふわりと甘みが広がる、コクのあるお酒。
49	かねみつ 金光酒造	桜吹雪 辛口純米酒	特別純米	+7	1.4	△	16	単に辛いだけではなく旨みがありながら後口をきれいに切らす辛口。
50		桜吹雪 神のいたずら	純米 大吟醸	+0.7	1.15	△	16	蔵人の栽培する雄町米を使用。香り華やかで優しい味わい。なめらか、軽快、フルーティーなお酒。

全国的銘酒 (青森・秋田・岩手・山形・宮城・福島・新潟) の 銘 酒

No	蔵 元	銘 柄	種 類	酒 度	酸 度	アミノ酸度	アルコール度	蔵元からのコメント
51	【青森県】 桃川	桃川 純米酒	純 米	+2	1.4	△	15.5	米の旨味を十分に活かした まろやかでコクと旨さが楽しめる純米酒
52	【秋田県】 奥田酒店	つぎのみどり 特別純米辛口	純 米	+8	1.7	△	16.5	びしっと強い酸が特徴の辛口純米。旨味を酸で引き締めていて、まるで白ワインのよう。タパス全般や自身魚の刺身のお供に是非。
53	【秋田県】 両関酒造	両関 純米酒	純 米	+3.0	1.2	1.0	△	さわやかな香りと果実のような味わいが、口の中に広がるフルーティーな純米酒です。
54	【岩手県】 あさ開	あさ開 夢灯り 純米吟醸	純米吟醸	-1	△	△	△	雪解け木のような清涼さと透明感、穏やかな香りの中にもしっかりとした存在感があり、ひんやりと舌を滑る澄んだ味わいの上、ほのかな甘みと、きめの詰まった酸味がソフトに膨らみます。
55	【岩手県】 桜顔酒造	桜顔 特別純米酒 五割五分磨	特別純米	+1	1.3	1.7	△	岩手県産米を55%まで磨き、吟醸造り同様の低温発酵で醸した特別純米酒。岩手県の純米用酵母「ゆうこの想い」を使用し、含み香を楽しむ「やや辛口」の特別純米酒。
56	【山形県】 六歌仙	六歌仙 五段仕込 純米	純 米	-15	1.8	1.0	△	江戸時代の酒造りの文脈を継承し、現代風にアレンジした純米酒です。
57	【山形県】 月山酒造	銀嶺 月山 雪中熟成 純米吟醸	純米吟醸	+2	1.4	1.3	15	屋根までとどく豪雪の中で、じっくり熟成させた純米吟醸酒。おだやかな旨み引き出した雪のようななめらかな味わい
58	【宮城県】 大和蔵酒造	雪の松島 醗魂 純米酒	純 米	+18	1.7	1.7	△	醸造技術の英知を結集した超辛口の純米酒
59	【宮城県】 勝山酒造	勝山 特別純米酒 緑	特別純米	+1	1.5	1.3	15	精緻な造りの心地よい香りと旨みを楽しめる仙台米と水とで伊達家御用蔵が醸した仙台生搾り酒
60	【福島県】 佐藤酒造	三春駒 辛口 特別純米酒	特別純米	+5	1.6	△	15	全県酒造好適米を使用し、精米歩合60%まで磨いた特別規格です。口の中をサッパリとさせる辛口の純米酒
61	【福島県】 笹の川	笹の川 純米	純 米	+3	1.3	0.8	△	精米歩合60%美山錦を、丹念に醸した純米酒。ふよやかな香りと深い味わいの中にもなめらかでやわらかな飲み口が楽しいお酒。お料理との相性も良く冷酒からぬる燗まで、ぬる燗がおすすぬ。
62	【新潟県】 お福酒造	お福正宗 純米吟醸酒	純米吟醸	+5	1.4	△	15	新潟県産五百万石米を100%使用した清楚な香りと淡麗ですっきりとした味わいが特徴
63	【新潟県】 尾畑酒造	真野鶴 辛口 吟醸	吟 醸	+7	1.3	1.0	△	淡麗辛口。まずは柔らかい吟醸香がふわり立ち昇り、口に含むとすっきりとした辛口酒。
64	【新潟県】 原酒造	越の誉 淡麗 純米 彩	純 米	+5	1.3	1.5	△	新潟一飲水と言われる米山山系の清冽な伏流水で仕込み搾った柔らかな口当たりとキレのいい旨さですすい進む純米酒
65	【新潟県】 白瀧酒造	淡麗辛口 魚沼純米	純米吟醸	+9	1.3	1.3	15~16	味がスッキリして爽やかで飲みやすいお酒。
66	【長野県】 EH酒造	酔園 幻の酒ブルー純米吟醸	純米吟醸	±0	1.5	1.5	15~16	信州安曇野で育った「ひとごころ」ならではのお米の旨み。スッキリとして、爽やかな飲み口のイメージを、信州安曇野の青い空と重ね合わせてボトルに表現。
67		酔園 超辛口 純米酒	純 米	+10	1.6	1.5	15	厳選した長野県産米を100%使用し、北アルプスの伏流水で醸す純米酒。日本酒度が+10と超辛口ながら、お米の旨味も感じれる純米酒

※AL=アルコール度数、△=非公開・不明

全国の銘酒（関東・中部・北陸・関西）の銘酒

No	蔵元	銘柄	種類	酒度	酸度	アミノ酸度	蔵元からのコメント
68	【東京都】 小澤酒造	アライ シュンマイ 大辛口 澤乃井 純米	純米	+10	1.8	1.1	純米のやわらかさと、引きしまった辛口。
			AL15~16				
69	【茨城県】 木内酒造	キリカキ シュンマイ 菊盛 純米酒	純米	+3	1.4	△	茨城の赤・水・技にこだわった純米酒。すっきりとクセがなく、色んな料理に合わせて、旬の味覚とあわせて冷でも馴染む。
			AL15~16				
70	【群馬県】 分福酒造	ブンフク シュンマイ 分福 純米酒	純米	+1	1.4	△	すべて手洗い、すべて手造り、一切機械を使用せずに生産しているお酒。
			AL15.5				
71	【千葉県】 吉野酒造	ジュンマイ シュンマイ 純米吟醸 腰古井	吟醸	+5	1.9	1.7	きしよく、丸みのある熟成感を伴った旨みあり。コンセプトはお燗のできる辛口吟醸酒。
			AL15~16				
72	【埼玉県】 五十嵐酒造	イソノリ シュンマイ 天覧山 純米酒	純米	+2	2.0	1	上品な香りを十分に引き出した軽快で爽やかで滑らかな口当たりが特徴の純米酒。料理との相性も良く、晩酌にお勧めのお酒
			AL15				
73	【栃木県】 天鷹酒造	テンタカ シュンマイ 天鷹 純米 瑞穂の郷	純米	+5	1.7	2.0	すっきりとした飲み口で五感で味わえる辛口酒。
			AL16.3				
74	【神奈川県】 井上酒造	イノヤマ シュンマイ 箱根山 吟醸 ぎんから	吟醸	+3			爽やかな香りと、バランスの良い滑らかな味わいが特徴。軽快で滑らかなタイプ。辛口のイメージですが、ジューシーさもあるので辛さを感じさせません。
			AL16				
75	【山梨県】 山梨銘醸	ヤマノリ シュンマイ 七賢「風源美山」純米酒	純米	-1	1.7	1.1	吟醸酒のようなフルーティな純米酒。口の広がる米の旨味と鼻に抜ける爽やかな、すっきりとした喉越しで、やや辛口の純米酒。
			AL16				
76	【静岡県】 花の舞酒造	ハナノマ シュンマイ 花の舞 純米酒	純米	+3~4	1.3	1.3	口に含んだ瞬間に米由来のやわらかな甘みを感じます。適度な酸がアクセントとなり、後半は旨味を伴った心地よい余韻を醸出します。
			AL15.5				
77	【愛知県】 神の井酒造	カミノイ シュンマイ 神の井 純米酒	純米	+3	△	△	当蔵定番のとてもすっきりとした純米酒です。素朴な味わいは色々な料理に合いやすいです。
			AL15				
78	【岐阜県】 三輪酒造	サンリン シュンマイ 純米吟醸 道三 吟雪花	純米吟醸	+2.0	1.3	△	最高の酒造好適米で醸した、自然の旨みとやわらかな味わいの絶妙な味のバランスをお楽しみ下さい。良質の米と仕込水の旨みを味わえるすっきりしながら香り高い逸品。
			AL14-15、アミノ酸度1.7				
79	【富山県】 銀盤酒造	ギンパン シュンマイ 純米吟醸 剣岳	純米吟醸	+8	1.6	1.3	山田錦を磨き上げて造る穏やかな香りとまるやかな口当たりの波漣辛口純米酒
80	【富山県】 皇国晴	アホロシ シュンマイ 幻の瀧 純米吟醸	純米吟醸	+3	1.5	△	ワイングラスでおいしい日本酒アワード3年連続金賞受賞。口に広がる米の旨味、冷やしてスッキリ、お燗でまろやか、名水仕込の純米吟醸。
81	【福井県】 一本義	イツポン シュンマイ 一本義 辛口純米酒	純米	-8	1.3	1.3	ほんのりとチェリー様の香り。酒のりあるみずみずしい口中酸に続き、喉に深く心地よい押し戻。クリアな旨味をまとめる爽快感は、カニ料理など風味食材との相性が最高。辛口を追求する一本義において、最盛の辛口酒。
82	【福井県】 船木	フナキ シュンマイ 北の庄 純米酒 長命酔	純米	+4	1.5	1.5	酒造好適米の五百万石と沖力米を60%近くまで精米し純米酒に適した蔵内保存酵母を使用したこくのあるお酒です。米の旨味がありどっしりとした飲み応え
83	【石川県】 福光屋	フクミツ シュンマイ 加賀島 極寒純米 辛口	純米	+4	1.8	1.6	厳冬の時期に、低温醗酵でじっくりと仕上げた純米酒。軽快でキレの良い辛口で、おそろかに米の旨みが広がる「旨い辛口」です。
84	【石川県】 加越	カガツキ シュンマイ 加賀の月 満月 純米吟醸	純米吟醸	+4	1.4	1.3	飾り気のない優しい香りとスーッと流れ込む飲み口、キレの良い辛口が後味として残ります。お酒に不慣れな方からお酒好きな方まで幅広い人たちに支持されて
85	【三重県】 大田酒造	オホタ シュンマイ 半蔵 特別純米酒・辛口	純米	+6	1.8	△	落ち着いた香りが感じられる、まるやかで後味のすっきりとした辛口純米酒。
			AL15				
86	【奈良県】 梅乃宿酒造	ウメノヤド シュンマイ 梅乃宿 紅梅 純米	純米	+3.9	1.5	0.8	山田錦とアケボノを70%に磨き、扁平精米の麹を使用した辛口純米酒。気軽に楽しめる日本酒。精米歩合70%とは思えないほどの高品質。
			AL15				
87	【和歌山県】 世界一統	セカイイチ シュンマイ 南方 超辛口 純米酒	純米	+16			全量山田錦を使用し特別純米酒を超辛口に。超辛口ならではのスッキリとしたキレの良さに米の良さを醸し出すことで、余韻の楽しめるお酒。
			AL18				
88	【滋賀県】 北島酒造	シラカネ シュンマイ 御代菜もろみあらごし 純米どぶ	純米	-25	1.5	△	田舎風の超濃密にごり。飲むと言わずに食べるに近い、どろっと美味しい純米酒。お酒のモロミそのものの味が楽しめます。暑い夏には凍らせてスプーンで。シャーベットにしてもGOOD。
			AL15-16				
89	【京都府】 山本本家	ヤマモト シュンマイ 神聖 祝 純米 吟醸酒	純米吟醸	+4	1.7	1.0	京都府産「祝」、京都新酵母「京の恋」全て京都産に拘った純米吟醸酒。程よい酸味と祝独特の旨みのある新しい味わい。
90	【京都府】 キンシン正宗	キンシン シュンマイ 金鶏正宗 特別純米	特別純米	+1.5	1.4	1.3	五百万石を60%精米にて手造りで丁寧に醸した特別純米酒。落ち着いた香りの中にも重厚な味わいが特徴
91	【大阪府】 浪花酒造	ナギサ シュンマイ 波有手 純米吟醸	吟醸	+3	1.3	0.9	さわやかな香りで軽快なとても飲みやすい味わいの吟醸酒。
			AL15~16				
92	【兵庫県】 本店商店	フクリ シュンマイ 龍力 特別純米五百万石農薬	特別純米	+3	1.6	1.6	五百万石減農薬栽培米100%の純米酒。しっかりと米の旨味を楽しみたい方向けの逸品。重厚な旨味がありながら、後味は深い酸で口中をスッキリと。
93	【兵庫県】 小山本家	コヤマ シュンマイ 七ツ梅 山田錦 生酛特別純米酒	特別純米	±0	1.6	1.2	六甲山系の清冽な地下湧水（硬水）を仕込水とし、地元兵庫県産の酒米「山田錦」を賢賢に100%使用して仕込む、本格生酛純米酒です。

※AL=アルコール度数、△=非公開・不明

全国の銘酒 (中国・四国・九州) 銘酒

No	蔵元	銘柄	種類	酒度	酸度	蔵元からのコメント
94	【岡山県】 白菊酒造	シラギタ ジュンマイ シュ オマサマイ 白菊 純米酒 雄町米	純米	+4~5	1.4	純米酒の柔らかくうまみのある味わいです。特にぬる爛での美味しさが際立つお酒。
			AL15.5、アミノ酸度1.5			
95	【鳥取県】 稲田本店	ヨウリキ ジュンマイシュ いなたひめ強力 純米酒	純米	+4	1.3	溶け合った甘みと酸味に根菜類の苦味と練れた旨味がコクを与える強力米の酒。
			AL15、アミノ酸度1.2			
96	【島根県】 日本海酒造	カンニポン カイ ジュンマイハル サナ チョウワクラ 環日本海 純米原酒・超辛口	純米	+15	1.9	超辛口のキレの良さの中に、原酒のコクと芳醇な米の旨みを楽しめるお酒。
			AL18、アミノ酸度2.0			
97	【山口県】 酒井酒造	ゴキョウ キ オナヅク ジュンマイシュ 五橋 木桶造り純米酒	純米	+2 ~3	2.1~ 2.2	木桶造りならではの穏やかでふくよかな木香。口当たりやさしく、適度な酸味が米の旨みと甘みを調和させたお酒。
			AL15~16、アミノ酸度1.6~1.7			
98	【香川県】 綾菊酒造	トウベツ ジュンマイシュ おいでまい 特別純米酒	特別純米	+0.5	1.4	熟成し、まるやかで柔らかな口当たり、丁度良い旨味とキリッとした酸味が織り成すキレの良さが特徴。バランスの整った濃厚ながらもクセのない味わいのお酒。
			AL15、アミノ酸度1.35			
99	【徳島県】 中和酒造	イワコマチ ジュンマイシュ 今小町 純米酒	純米	+2	1.4	米の旨味を生かしたコクのある風味をお楽しみのお酒。しっかりとした旨味がありながらキレも良く食事にも向く酒。冷やでも冷やしてもよし、爛もまたよし。
			AL15~16、アミノ酸度1.1			
100	【高知県】 土佐鶴酒造	トサ フル クラマダケ 土佐鶴 蔵生酒	本醸	+5	1.2	銘醸蔵に溢れる華やかな香りと、新鮮な蔵出しの新酒の風味をそのままに氷点下で生貯蔵。
			AL15~16、アミノ酸度1.1			
101	【高知県】 酔鯨酒造	ジュンマイ ハクランニシキ 純米 八反錦60%	純米	+7	1.7	爽やかな香りと口当たりの良い飲み口が特徴
			AL15、アミノ酸度1.0			
102	【愛媛県】 武田酒造	ヤマト ココロ ジュンマイギンジョウ 日本心 純米吟醸	純米吟醸	+4.5 ~5	1.7	豊かな香りとコクを感じながら、なめらかな口あたりと素直な喉ごしを味わえます。
			AL15.5、アミノ酸度1.7			
103	【福岡県】 喜多屋	キタ ヤ トウベツ ジュンマイシュ 喜多屋 特別純米酒プレミアム	特別純米	+4 ~5	1.4~ 1.5	柔らかくふくらみのある芳醇な味わいとフルーティな吟醸香の酒。
			AL15~16、アミノ酸度1.1			
104	【大分県】 三和酒類	ワ カシロラン ヒカウ キンジョウ 和香牡丹 秘宝 吟醸	吟醸	+5.6	1.5	低温熟成させたフルーティーで華やかな香り、すっきりと淡麗な味わいが特徴の辛口酒
			AL16.5、アミノ酸度0.9			
105	【佐賀県】 光武酒造場	ミツタケ テヅク ジュンマイシュ 光武 手造り純米酒	純米	+1	1.6	芳醇で豊かに旨みのある味わいと、フルーティな芳香が特徴の手造り純米酒。
			AL15、アミノ酸度1.4			
106	【長崎県】 福田酒造	フクベン フル フル ジュンマイシュ 特撰 福鶴 純米酒	純米	+2	1.4	米の旨味と酸味がバランスよく調和したすっきりしたキレのある純米酒。冷やからぬる爛まで幅広い温度帯でお楽しみ頂けます。
			AL14、アミノ酸度1.1			
107	【宮崎県】 千徳酒造	セントウ 千徳 はなかくら	吟醸	+5	1.5	宮崎県酒造好適米「はなかくら」を低温でじっくり丁寧に醸した、端麗辛口でスッキリとしたキレのある辛口のお酒。
			AL15、アミノ酸度1.6			
108	【熊本県】 美少年酒造	ビショウケン セイヤ 美少年 清夜	純米	+2	2.2	のど越しスッキリ、あと味もサッパリとした純米酒。口中にふくよかな甘みが広がり、しっかりとした酸味が喉ごしをすっきりさせる飲みやすい食中酒
			AL15、アミノ酸度2.0			
109	【鹿児島県】 金山蔵	薩州正宗 純米酒	純米	+1	1.6	精米歩合70%の国産米を地元・冠岳(かんむりだけ)の伏流水仕込み。米のふくよかな香りと、ふくらみのあるきれいな味わいのお酒。冷やしてお飲みいただくと、いっそう美味しくいただけます。
			AL15、アミノ酸度△			
110	【沖縄県】 泰石酒造	レイメイ ホンジョウソウ 黎明 本醸造	純米	+7.1	1.6	コクのある、辛口仕立て。手作りの逸品の本醸造。
			AL15.5、アミノ酸度1.8			
111	【北海道】 センコー	特別出展(焼酎) トウキビ焼酎 キビ畑				北広島産のとうもろこしと北海道産米で製造しブレンド。製造は焼酎の本場・鹿児島県で蒸溜し、1年6ヶ月の間じっくり熟成させた本格焼酎です。すっきり飲みやすいので女性の方にもおすすめです。
			焼酎25度			

※AL=アルコール度数、△=非公開・不明

# 東広島「酒まつり」

## 酒都ならではの、一大イベント

「2014酒まつり」の経済波及効果は約32.6億円 公益社団法人東広島市観光協会と酒まつり実行委員会が、「2014酒まつり」の経済波及効果を計算した結果、広島県下で32億5,962万円となりました。平成2年に誕生した「酒まつり」は、お酒に係る様々な文化的な取り組みも積極的に行っていることから、大人も子どもも、お酒を飲む人も飲まない人も楽しめる祭りとして、酒都の名を冠する東広島市の地域文化醸成と地域活性化の一翼を担っています。「酒まつり」の経済波及効果についてはこれまで調査を行ったことがありませんでしたが、今回初めて外部機関に推計業務を委託（一般財団法人ひろぎん経済研究所）して得られました経済波及効果は、その規模や県経済への影響等の観点からみて、相当大きなものだと評価できるのではないかと自負しております。（東広島観光

**【東広島市】**1973年（昭和48年）2月 広島大学の統合移転地が西条町に決定。東広島市は1974年（昭和49年）4月20日、賀茂郡内の西条町、八本松町、志和町、高屋町の4町が合併し、広島県内で12番目の市として誕生。また2005（平成17）年2月7日に黒瀬町、福富町、豊栄町、河内町及び安芸津町と合併し、人口が17万人をこえ新たに東広島市が、「未来にはばたく国際学術研究都市」としてさらなる発展に向けてスタート。東広島市は、広島県のほぼ中央に位置し、豊かな自然と古い歴史・文化に生まれ、灘・伏見と並ぶ全国的な銘醸地。北広島市とのかかわりは、今から120余年前、現在の東広島市出身者を含む広島県の人々が現在の北広島市に入植し、飢えと寒さに耐えながら、血のにじむような努力を重ね田畑を切り開いた広島県人のフロンティア精神に端を発している。この人々の命がけの苦労が今の北広島市発展の原点。1980（昭和55）年7月19日姉妹都市締結以来、小中学生を親善のために交互に派遣するなど、教育・文化・産業などさまざまな分野で交流を深めている。【データ】：人口19万0,186人（2023年調査）、世帯数：9万0,294世帯（同佐）、面積：635.32km<sup>2</sup>

**【竹原市】**江戸時代後期に製塩そして酒造業で栄えたお屋敷や由緒あるお寺と町並みが今もそのまま保存されている。古くから瀬戸内海の交通の要衝として発展した。室町時代より港町として知られ、江戸時代後期は製塩業で栄えた。遥か平安時代、京都下鴨神社の荘園として栄えた歴史から現在は「安芸の小京都」と呼ばれ、2000年に国土交通省によって、町並み地区が「都市景観100選」に選定された。北海道にも馴染みの深いNHK朝の連続テレビ小説「マッサン」の舞台となった酒蔵はこの地区にある。



### スケジュール表

7月15日（土曜日）

11:00 開場  
 12:00 開会式  
 13:00 勇太鼓  
 13:30 Pony entertainnet  
 14:30 team ななめ上A  
 16:00 we are Dreamer!  
 17:00 三代目 今井篁山  
 18:00 YU-YA（ボーカル）  
 19:00 VENOS  
 20:00 初日終了

7月16日（日曜日）

10:00 開場開演  
 13:00 シンガーKasuga Romio  
 14:00 琉球國祭り太鼓  
 14:30 谷口雄也トークショー  
 15:50 MAKI  
 16:00 we are Dreamer!  
 17:00 閉会終了