

ちばはおいしいニュースにあふれている。

豊乃鶴酒造 [大多喜町]

豊乃鶴酒造の「庄家造りの母屋」や「赤レンガの煙突」、「元精米所」等は国の有形文化財に登録されており、伝統の手づくり製法にこだわった酒造りにはファンも多く、代表銘柄の「大多喜城」と創業の地名を冠した「銭神」は、キレの良い辛口でありながら、しっかりと日本酒本来の旨味を楽しめると評判です。



大多喜城吟醸酒 大多喜城純米酒
大吟醸原酒十五代伊兵衛 大多喜城大吟醸 銭神純米大吟醸

寺田本家 [神崎町]

近江で創業した「寺田本家」は、江戸・延宝年間に神崎に移り、以来約300年に亘って酒造りを行ってきました。原料米は全て無農薬・無化学肥料栽培。契約農家が丹精込めた米と、蔵人たちが自社田で収穫した米を原料に、蔵内の湧水を仕込み水として使用した昔ながらの「生もと造り」で酒を醸しています。「五人娘」「香取」は、濾過を一切しない無濾過でお届け。自然な琥珀色を纏ったこのお酒は、身体に優しい乳酸菌の芳醇な酸味とコクのある味わいが特徴です。



五人娘 純米酒 寺田本家 木桶仕込 五人娘 純米生酒 五人娘 純米吟醸生酒

ちばのお酒

千葉の地酒は、関東きつての個性派揃い。ほろ酔い気分を楽しんでみては？

鍋店 神崎酒造蔵 [神崎町]

創業元禄2年(1689年)創業。杜氏制を止め自分たちの手で酒を造り始めてから早20年、全国新酒鑑評会での金賞受賞は16回を越え、2015年は世界における審査の権威と言われるインターナショナルワインチャレンジ日本酒部門において不動の純米大吟醸が金賞を受賞しました。「酒人心」、心に響く酒を造るのがモットーです。



仁勇天恵山 廣純米 仁勇 こだわり梅酒 仁勇大吟醸 花山水



一の宮純米吟醸 大吟醸金龍稲花 稲花絆特別純米

稲花酒造 [一宮町]

文政年間(1818年~1830年)には酒造業を営んでいたといわれており、明治の頃から吟醸酒を手がけている稲花酒造。伝承される高い技術を守りながらも、最新の技術も積極的に取り入れた商品づくりにチャレンジし、香味豊かな味わいのある酒造りを行っています。代表銘柄である「純米かもし酒 稲花正宗」は、ソフトな口あたりとすっきりとしたのどごしが絶妙で、飲み飽きることがないと愛飲家に親しまれている一品です。