

今日 飲み場に

ちょい飲み、宴会、ひとり飲みに使える
京阪神の工工酒場300軒。

Meets

Regional meets
300軒
mapbook

ミーツ・リージョナル別冊
300軒 (税込)

大阪キタ/ミナミ
神戸/京都
1.5軒目&
ほろ酔いセット
MAP付き



「今」を感じさせる、ノッてる酒場
ちょい飲み欲を掻き立てるスタンド、バル、ワインショップ
宴会、接待、女子会…わい飲みに最適手札
蕎麦屋、寿司屋、お好み焼き屋、うどん屋を居酒屋使い
オーセンティックバー、偏愛バー、バーテンダーの魅力、再検証
酒オーソリティ、作り手による家飲みアップデート

行かへん?



(右)「GOZENSHU9(NINE)」ブルー・ボトル夏の生酒 945円。(左)ゆるめがおすすめ「御前酒 純米造り 佳作」1,235円。

アラサー女性社氏が牽引する由緒正しき蔵。

辻本店 [岡山・真庭]

三浦藩主の御酒として提供されていたこと由来する「御前酒」が看板。由緒ある蔵だが、スタッフの平均年齢は30歳ちょっと。岡山県初の女性社氏・辻麻衣子さんが指揮を執る。彼女が社内に就任した30歳のころ、「前の味を守りだけでなく、挑戦を」と若手蔵人9人と軒並み折を経て造ったのが純米酒「9(NINE)」だ。今では早々に完売するものもあるほどの人気ぶり。



酒蔵真向かいの「酒蔵レストラン 西蔵」では、銀鱈の粕漬が食べられる酒蔵膳2,310円(予約が必要)が人気メニュー。●真庭市藤山116 ☎0867-44-3155 10:00AM~5:00PM 無休 カード可



(右)60年途絶えていた酒米・但馬産の「小鼓 純米吟醸丹鼓」3,150円。(左)軽めがおすすめ「小鼓 純米吟醸 緑」2,835円。

バイタリティー溢れる若き蔵元の革命。

西山酒造場 [兵庫・丹波]

「通好みより、初心者&家族飲み向き」と話すのは、当主の西山周三さん。飲みやすい味は、海外でも人気。「伝統産業こそ革新を」と考え、酒だけではなく、無糖・無添加の甘酒オーガニックといった「酒蔵スイーツ」や無農薬野菜の販売など、安心と安全にこだわったものづくりを展開。毎年2月第1土・日曜には「今朝しほり」の蔵元直売イベントを開催する。



借入 高浜虚子が命名した「小鼓」で知られる老舗。●丹波市市島町中竹田1171 ☎0795-86-0331 9:00AM~5:00PM 土・日・祝休 カード不可 <http://www.zakuten.co.jp/suzumiya/>



(右)「金鼓伝承水飯仕込み 濁酒(生) 238Y」2,700円。12年6月現在、秋濁酒は完売。春濁酒を発売中。(左)「大倉 山廃特別純米 備前雄町 70%直造り 無濾過生原酒 238Y」2,940円。12年9月蔵出し予定。

荒波の日本酒界を切り開く四代目と義兄の兄弟船。

大倉本家 [奈良・香芝]

「金鼓」と「大倉」の醸造元。キーワードは、「山廃」「自家栽培米ひのひかり」「水飯仕込みの濁酒」。実は10数年前に先代が病に倒れて休職したが、それを復活させたのが横濱帰りの四代目・大倉隆彦さんと元営業マンの義兄・田中康弘さん。機械ではなく想いで造る、近道ナシの酒造りを2人で守る。どこか芯の強さを感じる酒は、実直な彼らと思わせる。



創業は1896(明治29)年。2000年の仕込みを最後に休職。03年に再開。現在は4代目を中心にほぼ家族で造る。●香芝市鎌田692 ☎0745-52-2018 8:00AM~5:00PM 酒造り期間以外は土・日・祝休 カード不可



(右)旨みガツリ。切れはサッパリの「三重錦 超辛純米 八反錦 火入」2,700円。(左)穏やかな味わいの「三重錦 神の穂 火入」2,700円。

もう1杯と手が伸びる、酒の意外なパンチ力。

中井仁平酒造場 [三重・伊賀上野]

造る酒はわずか80石(原酒換算で6,000本ほど)。社氏中井昌平さんは、元ボクサーと異例の経歴。プロ引退後に実家の酒造りを手伝いながら、東京に戻ろうと画策していたが「酒の勉強がおもしろくて」、蔵を改装したジムでトレーナーを兼業する。造る酒も飲んだ瞬間旨みの拳にやられ、去り際の早さも異例。「狙いは味が思い出せずにもう1杯飲みたくなる酒」。まさにそれ!



蔵見学は10~3月を除く期間で、参加人数10名以下に限り随時受付する。要予約。また、蔵の向かいには直営店「中井酒造」もあり。●伊賀市上野西大町3721 ☎0595-21-0010 9:00AM~9:00PM 無休 カード不可



(右)地元で一番人気の「玉川」1,927円。(左)リキュールのような濃厚な甘み特徴の純米酒「Time Machine」5,500円。

日本古来の醸造方法で造る攻めの酒。

木下酒造 [京都・久美浜]

城山の湧き水や、酒米・五百万石など地元産にこだわった原材料を使用。そんな170年の歴史を持つ酒蔵では、日本で唯一の英国人社氏フィリップ・ハーバーさんが活躍中。各地の酒造での修業中に木下社長に抜擢された。たどり着いたのは、時間も手間もかかる、蔵に住む微生物だけで酒を造る江戸時代からの自然仕込。酒造りに人生を捧げる彼こそ、日本酒界の期待の星だ。



年間通じて酒造見学が可能。10名以上から受付。見学料無料。地酒ケーキやソフトクリームも木下酒造発のご当地名物。●京丹後市久美浜町甲山1512 ☎0772-82-0071 販売9:00AM~5:00PM 無休 カード不可



(右)ほんのり甘い口当たりと酸味があり食中酒に向く「天野酒 花紋」1,785円。(左)滋味深い吟醸香が広がる「吟醸あまの酒 吉野」3,885円。

伝統とチャレンジ、両極を行き来する老舗。

西條合資会社 [大阪・河内長野]

天野山金剛寺の僧房酒を受け継ぐ酒蔵。現在は数名の蔵人で「天野酒」を守る。5年前、南部社氏頭の山本克明さんの要望で生産造りを復活させたことはセンセーショナルだった。生産造りの純米特別酒は、複雑な香りや時の経過で変化する豊かな表情を持つ。さらには同じ醸し方で生飯と連醸法の酵母の違いの純米酒も。清酒ベースの梅酒など新たな試みは続いている。



酒造見学は毎年、酒の仕込み中の1月下旬~3月上旬に開催する。事前に要予約。●河内長野市長野町12-18 ☎0721-55-1101 販売9:00AM~5:00PM(日・祝10:00AM~) 無休 カード不可

酒蔵を訪ねて。



「地酒道」を邁進する全国屈指の老舗酒蔵。

富田酒造

[滋賀・木之本]

銘柄は幾ヶ岳の戦いで活躍した7人の若武者にちなんだ「七本鎧」。木桶押りに代表される伝統的な造りを代々受け継ぐ。15代目の富田泰伸さん曰く「地酒というからには、水も米も地元のもの。滋賀を詰め込んでますからね」。そして、「僕らは液体だけを売るといふより、今の木造の蔵で造った環境と伝えたい。奇をてらった酒ではなく、意識しての「定香洗路線」です」と、職人堅気な頑固さがそこかしこに。



天文年間創業。北大路魯山人が木之本巡遊の際、愛飲したことでも有名。見学は要予約。●長浜市木之本町木之本1107 ☎0749-82-2013 販売9:00AM~6:00PM 火曜休(祝日の場合は営業) カード不可

(上)左から、復刻米の純米大吟醸「渡船」2,100円、[拵]の産地山田錦を使った純米無濾過生原酒1,575円、純米と特別純米の2本セット1,300円。