

東京の
地酒24本
味覚チャート化



地酒に合う
地元料理

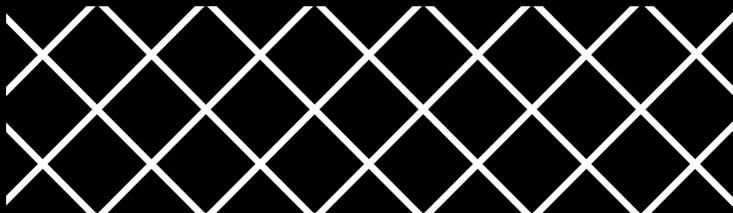
12メニュー

TOKYO
東京
SAKE
旅 TABI



酒蔵 × 地酒 × 料理

新宿から1時間〜! 酒蔵見学&地酒&料理を楽しむ、日帰り旅へ。



酒蔵 MAP

新宿駅から約1時間～1時間半。
多摩地区は、奥多摩や秋川渓谷
もある自然豊かなエリア



行こう! 東京 SAKE 旅



「ひねりもち」という工程。蒸米の状態を確認



石川酒造直営の和食処「雑蔵」



実力派、そろい。
多摩地区の6酒蔵

田村酒造場。江戸・大正時代に建てられた国登録有形文化財の蔵が点在

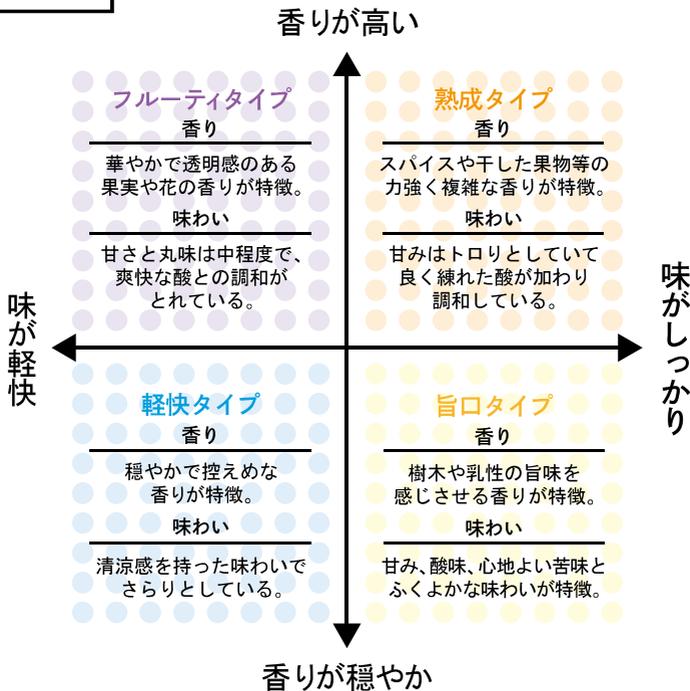


「日帰り東京SAKE旅」案内人 葉石かおりさん

酒ジャーナリスト。「酒と料理のペアリング」をテーマに、講演・執筆・レシピ開発などを行う。本冊子では、案内人として全24本の地酒の味覚チャート化と地元料理とのペアリングを担当。

実は、江戸・明治期から良質な日本酒を造り続けている多摩地区の酒蔵。秩父山系の伏流水など酒造りに適した水も豊富、また小・中規模の酒蔵なので、クオリティが担保されやすい。東京の地酒は、洗練された辛口の中にも、旨みを感じるものも、しっかりとした味わいのものが多い。現在も、全国新酒鑑評会などの受賞歴多数の実力派ぞろいだ。酒造りだけでなく、レストランや美術館、音楽や食のイベントまで開催するところもあり、今や酒蔵の楽しみ方も幅広くなってきた。ぜひ行ってみよう。

味覚チャート



この冊子の使い方

1

日本酒のタイプを知ろう。

3～5ページに、酒蔵ごとにおすすめの地酒(日本酒)を4本掲載。本冊子「日帰り東京SAKE旅」案内人の葉石さんが日本酒を4タイプに味覚チャート化(上記参照)。チャートと味わいの説明から好みのタイプを選んでみよう。チャートをまとめて見たい方は裏表紙を。

2

一緒に楽しみたい地元料理を探そう。

7～10ページに、日本酒の4つのタイプごとに、ぴったりの地元料理を紹介。地元の人気料理店のメニューから葉石さんがセレクト。日本酒のタイプごとに合う料理の傾向をつかんで、メニュー選択に生かそう。※本冊子でお店ごとに紹介している日本酒は、季節ごとに変更する場合があります。来訪の際は、直接お店にお問い合わせください。

3

酒蔵見学に申し込もう。

6ページに、酒蔵見学情報を掲載。行きたい酒蔵を選んで、電話やWEBで予約してみよう。旅の当日、酒蔵見学とともに、自然や地元グルメを堪能しよう。酒蔵同士が近いので酒蔵ハシゴも楽しい。



日帰り東京SAKE旅へGO!

※上記、味覚チャートの「香り」「味わい」の文章は、日本酒造組合中央会HPより引用。

OZAWA SHUZO 青梅市

小澤酒造

1702年創業 風光明媚な奥多摩にたつ酒蔵。周辺に料亭や美術館 庭園なども経営。自然と食文化に触れ、豊かな休日を通こせるエリアとなっている。



- フルーティタイプ
- 熟成タイプ
- 軽快タイプ
- 旨口タイプ

1 澤乃井 大吟醸 風(こう)
5,400円(税込)/720ml

南国フルーツに似た香り。絹ごしのやわらかな口当たりと、美麗な味わいに魅了される。長めの余韻も魅力的。

2 澤乃井 熟成「蔵守」2009年醸造 純米
1,458円(税込)/720ml

食中酒にも最適で、熟成酒ビギナーにも向くライトな一本。やや高めの酸味で、甘味とのバランスをそつなく取る。

3 澤乃井 純米大辛口
1,210円(税込)/720ml

清流を思わせるクリアな香り。舌に乗せた瞬間、スーッと切れる勇前の辛口。辛口派の方を満足させる一本。

4 澤乃井「東京蔵人」純米吟醸 生酛造り
1,800円(税込)/720ml

マスカットを思わせる壮麗な香り。豊かなコクを、やや高めの酸味で味をバランスよくまとめた上品な旨口。



NOZAKI SHUZO あきる野市

野崎酒造

1884年創業以来、手造り・少量生産を徹底。小さく仕込むことで品質をぐっと上げている。全国新酒鑑評会にて27酒造年度まで連続6年金賞を受賞。



- フルーティタイプ
- 熟成タイプ
- 軽快タイプ
- 旨口タイプ

5 喜正 しろやま桜 吟醸酒
1,360円(税込)/720ml

果実を思わせる香りが随々と立つ。青りんごのようなフレッシュな味わい。辛味をともなったほど良い甘味が魅力。

6 喜正 純米吟醸
1,576円(税込)/720ml

たっぷりのコクと旨味を内包した重厚感のある味わい。ほど良い酸味によって、余韻を残しつつ切れる上がる。

7 喜正 本醸造
972円(税込)/720ml

旨味をたたえつつ、後キレの素早さで軽快な飲み口を実現。スムーズな飲み口は蓋を重ねても飽きない。

8 喜正 純米酒
1,188円(税込)/720ml

香りよく控えめ。口に含んだ瞬間、米の旨味が口中いっぱい広がる。酸味と辛味による滑りキレが心地よい。



中村酒造

1804年創業、秩父古生層に磨かれた清冽な水を使用。手造り要素を多く残す酒造りが特徴。敷地内に「酒造り資料館」があり、常時試飲ができる。



9 千代鶴 純米吟醸 秋川渓谷
1,620 円(税込)/720ml

バナナを思わせる香りが壁々と立つ。米本来の甘味のポテンシャルを感じさせるエレガントな香味が素晴らしい。

10 千代鶴 お燗酒 湯っ蔵(ゆっくら)
1,026 円(税込)/720ml

米の旨味をほどよく内包した旨辛口。温めることで、さらに旨味がアップ。温度による変化を堪能できる一本。

11 千代鶴 吟醸辛口
1,242 円(税込)/720ml

旨味もたえたキレのいい辛口。ナチュラルで優しい甘味で、長時間飲んでも飲み疲れさせない癒し系の酒。

12 千代鶴 特別純米 奥多摩
1,242 円(税込)/720ml

飲むほどにおいしさを実感する程やかな味。やや高め酸味でシャープなキレを表現。後口は爽快そのもの。



田村酒造場

1822年創業、江戸〜大正期に建てられた国登録有形文化財の蔵などが美しい。伝統を守りながらも自由な発想を大切に、独自性のある酒をつくる。



13 嘉泉 大吟醸
3,240 円(税込)/720ml

夕張メロンに似たゴーヤスな香り。きれいな甘味を体現した優美な味わい。緻密な味の層をとくと堪能して。

14 嘉泉 特別本醸造 幻の酒
1,080 円(税込)/720ml

甘露餡を思わせる濃醇な香り。ふくよかな米の旨味がたっぷり。飲みごたえ十分。冷やしても燗にしても美味。

15 嘉泉 特別純米 幻の酒
1,134 円(税込)/720ml

重すぎず、軽すぎない中庸の味はどんな料理にも合う懐の深さを持つ。キレの良さが次の盃をスムーズに促す。

16 嘉泉 特別純米 東京和醸
1,598 円(税込)/720ml

切ったばかりのりんごに似たフレッシュな香味。きれいな酸味と旨味のバランスが見事。後口の余韻が心地いい。



ISHIKAWA SHUZO 福住市

石川酒造

1863年創業、明治20年にはビール製造に着手するなどチャレンジ精神あふれる酒蔵。国登録有形文化財の蔵や資料館、飲食店があり、散策が楽しい。



17 多満自慢 大吟醸

3,240円(税込)/720ml

華やかな香りが穏やかに立つ。甘味と酸味のバランスを取り、上品かつスッキリとまとめた芸術品といえる味。

19 多満自慢 淡麗吟醸

1,080円(税込)/720ml

メロンに似た香りが立つ。軽快、かつスムーズな喉越し。もたつきのない深いキレが最高の爽快感を演出。

18 多満自慢 純米無濾過

972円(税込)/720ml

蜜を含んだりんごに似た芳醇な香味。甘すぎず、辛すぎず、味のバランスが絶妙。ワイングラスで飲みたい一本。

20 多満自慢 上撰 本醸造

896円(税込)/720ml

米の旨味をダイレクトに感じる一本。どんな温度帯でも楽しめるストライクゾーンの広い酒。後口の良さも上々。



TOSHIMAYA SHUZO 東村市

豊島屋酒造

1936年創業。酒蔵見学だけでなく、アートや音楽食のイベントを開催。お酒を活かして、人と人の縁を醸す酒蔵「屋守」がメディアアヤクチコミで人気。



21 屋守 純米無調整

1,431円(税込)/720ml

りんごやバナナを思わせるフルーティな香りが立つ。ジューシーで、ほど良い膨らみがあり、キレも抜群。

23 金婚 純米無濾過原酒 十右衛門

1,512円(税込)/720ml

香り穏やか。シルキーな口当たりが心地よい。豊かな旨味をシャープな辛味で引き締めたバランスに富む味。

22 金婚 貴醸酒

972円(税込)/300ml

メーブルシロップを思わせる香り。舌を包み込むなめらかな飲み口。凝縮された旨味と甘味を堪能できる。

24 金婚 山廃純米無濾過生原酒

1,200円(税込)/720ml ※3月出荷・数量限定

甘味、酸味、辛味のさじ加減が秀逸。米の旨味をしっかりと感じさせつつ、辛味でアクセントをつけた旨辛口。



田村酒造場

TAMURA SHUZOJO

TEL 042-551-0003

(予約受付: 8:00 ~ 17:00、祝・日・月曜除く)



【住所】
福生市福生 626

【酒蔵見学】
10名以上にて受付、所要約1時間、試飲あり(12~1月、祝・日・月曜を除く)。ご希望日の1週間~3か月前を目安に電話又はHPにて要事前申込。国登録有形文化財の複数の蔵、水車小屋、上水石垣、大ケヤキなど敷地内を案内。古き良き酒蔵の風情を楽しもう。

【交】 福生駅から徒歩10分。

酒蔵学内 見案内

INFORMATION

石川酒造

ISHIKAWA SHUZO

TEL 042-553-0100

(予約受付: 平日 10:00 ~ 17:00)

【住所】
福生市熊川 1

【酒蔵見学】
1名から受付、所要約1時間弱、試飲あり(祝・土・日曜も開催、年末年始・仕込み繁忙期除く)。10:30~14:00~、16:00~で電話にて要事前申込。国登録有形文化財の蔵などがある敷地内を案内。見学後、ぜひレストラン利用(予約推奨)を。地ビールも多種類製造している。

【交】 拜島駅から徒歩20分。



小澤酒造

OZAWA SHUZO

TEL 0428-78-8210

(予約受付: 10:00 ~ 17:00 ※上記「澤乃井園」にて電話受付)

【住所】
青梅市沢井 2-770

【酒蔵見学】
1名から受付、所要約45分、試飲あり<年末年始・仕込み繁忙期、月曜(祝日の場合は火曜)除く>。電話又はHPにて要事前申込。※11名以上の見学は詳細HPにて。見学後、料亭「ままごと屋」などの食事処や清流ガーデン「澤乃井園」でゆっくりしよう。

【交】 沢井駅から徒歩3分。



豊島屋酒造

TOSHIMAYA SHUZO

TEL 042-391-0601

(予約受付: 平日 9:00 ~ 17:00)



【住所】
東村山市久米川町 3-14-10

【酒蔵見学】
仕事帰りに立ち寄れる「夜の酒蔵見学」を月1回以上開催(19:00~・会費1,000円程度・おつまみ持参、日により詳細変動)。蔵人と会話しながら、数種類の酒が楽しめる。詳しくは豊島屋酒造HPまで(www.toshimayashuzo.co.jp)※「屋守」は酒造では販売していません。

【交】 東村山駅から徒歩20分。

中村酒造

NAKAMURA SHUZO

TEL 042-558-0516

(予約受付: 平日 9:00 ~ 17:00)



【住所】
あきる野市牛沼 63

【酒蔵見学】
5~15名程度で受付、所要約1時間、試飲あり(年末年始・仕込み繁忙期、祝・土・日曜除く)。ご希望日の2週間前を目安に電話にて要事前申込。明治17年建造の土蔵を復元した「酒造り資料館」は、毎日12:00~17:00開館(年末年始除く)。常時、館内で試飲は可能。

【交】 秋川駅から徒歩15分。

※野島酒造は、酒造での商品販売及び酒蔵見学は行っておりません。

フルーティ タイプ

華やかさのあるフルーティな味
わいの酒。(純米)大吟醸・吟醸
に多いタイプ。淡白な味わいの
魚介や野菜などと好相性。



熟成 タイプ

熟成によって生まれるなめらか
で、甘味と旨味が凝縮した味わ
いの酒。代表的なものは、長期
熟成酒。濃い味の料理と合う。



1 露草コース

秋川沿いの庭園に、250年前の庄屋屋敷を移築した、風情のある日本料理店。若鶏・川魚・野菜の炭火焼と山里料理がいただける「露草コース」は、ぜひフルーティタイプの「喜正 しるやま桜 吟醸酒」とともに、鶏や野菜などの優しい味わいの素材とあわせると、素材本来の甘みが強調される。

くろちや
黒茶屋(あきる野市)

☎042-596-0129 [所]あきる野市小中野167 [営]11:00~21:00(受付~20:00) [休]火曜(祝日は営業)、4-5-8-10~12月は無休 [¥]露草コース(5,184円/若鶏・川魚・野菜の炭火焼、山里料理※写真の炭火焼は2人分)、喜正 しるやま桜 吟醸酒(1,296円/一合) [交]武蔵五日市駅から徒歩25分



2 カニ・イカ・マグロ丼

地元の法事などでよく利用される日本料理店。平日1日20食限定ランチの選べる海鮮丼が人気。「カニ・イカ・マグロ丼」は、この価格で本マグロ使用と素材へのこだわりがうかがえる。ぜひお刺身と相性の良いフルーティタイプの「千代鶴 純米吟醸秋川渓谷」を。透明感のある味わいが魚の旨みをきりりと引き締める。

かいざん
海山(あきる野市)

☎042-518-7163 [所]あきる野市秋川5-9-16 [営]11:30~14:30、17:30~21:30 [休]木曜・年末年始 [¥]カニ・イカ・マグロ丼(1,059円/サラダ・茶碗蒸し・味噌汁・一品付)、千代鶴 純米吟醸秋川渓谷(3,780円/720ml、千代鶴 辛口(432円/一合) [交]秋川駅から徒歩12分



3 京野菜とオリーブオイルのマリアージュ

全国各地の厳選素材を、お客様の好みにあわせて一品に仕上げられる小料理店。ぜひフルーティタイプの「屋守 純米無調整生」と、オリーブオイルを使った料理を。酒の香り高さと料理の香りが見事に同調する。一品は九条ネギをオリーブオイルと自家製十五味とうがらして和えたりと、どれもクリエイティブティ豊か。

しんめい たまゆら
旬味 玉響(東村山市)

☎042-306-3055 [所]東村山市本町2-17-48-101 [営]夕方~夜の向くまで [休]第1・第3火曜、不定休 [¥]京野菜とオリーブオイルのマリアージュ(写真の3品で1,600円)※メニューは日により変動、屋守 純米無調整 生(800円/一合) [交]東村山駅から徒歩3分

4 坂東太郎のうな重

究極の養殖うなぎブランド「坂東太郎」のうな重が食べられる、人気の和食処。坂東太郎は、天然に限りなく近い味わいが特徴。紀州備長炭で焼き上げられた蒲焼と、ぜひ熟成タイプの「嘉泉 特別本醸造 幻の酒 ひやおろし」または「嘉泉 純米酒 白麹使用」を。濃厚なタレと熟成タイプの重厚感がぴったり。

くぼた(福生市)

☎042-551-0545 [所]福生市福生910 [営]11:30~14:00、17:00~21:00(うなぎL、O、昼13:30、夜20:00) [休]月曜、第1日曜(1-7-8月除く) [¥]坂東太郎のうな重(4,860円)、嘉泉 特別本醸造 幻の酒 ひやおろし(540円/一合) [交]福生駅から徒歩7分



5 粗挽きポークとフレッシュトマトのピッツァ

石川酒造直営のイタリアンレストラン。このピッツァは、フェネルシードの香りと、鶏のブイヨンで煮込んだ豚肉の強い旨み、濃厚なチーズのハーモニーがすばらしい。熟成タイプの「多満自慢 古酒 大吟醸」と。古酒の製造は現在は終了、今出ているだけの希少品。肉やチーズの強い旨みは、熟成タイプと合う。

ふっき
福生のビール小屋(福生市)

☎042-553-0171 [所]福生市熊川 [営]11:30~21:30(L、O、20:30)、隔週金曜は17:00~ [休]月・火曜(祝日は営業) [¥]粗挽きポークとフレッシュトマトのピッツァ(1,300円)、多満自慢 古酒 大吟醸(800円/グラス) [交]拜島駅から徒歩20分



6 もつ煮・もろみわさび

小澤酒造直営、多摩川沿いにたつ庭園「澤乃井園」。売店で軽食「もつ煮」「もろみわさび」と熟成タイプの「元禄酒」を買って、園内の「あづまや」へ。多摩川を見下ろしながら、くつろごう。「もつ煮」の味噌や「もろみわさび」のもろみなどの発酵食品は熟成タイプの旨みと相性抜群。

さわのいえん
澤乃井園(青梅市)

☎0428-78-8210 [所]青梅市沢井2-770 [営]10:00~17:00(軽食11:00~16:00) [休]月曜(祝日の場合、火曜) [¥]もつ煮(450円)、もろみわさび(250円)、元禄酒<200円/お猪口一杯(きき酒処)、1,350円/720ml I> [交]沢井駅から徒歩5分

※このページで紹介している日本酒は、お店に置かれている日本酒のなかからセレクトしています。そのため、3~5ページで紹介している日本酒とは一部異なります。また置かれている日本酒は、季節ごとに変更する場合があります。来訪の際は、直接お店にお問い合わせください。



7

軽快 タイプ

香り穏やかで、すっきりとした
のど越しの酒。本醸造・吟醸に
多いタイプ。繊細な素材の風味
をしつかり味わいたいときに。



10

旨口 タイプ

米の旨味をたたえたしつかりと
した味わいの酒。純米酒・純米
原酒に多いタイプ。ストライク
ゾーンが広く使いやすい。

7 お気軽ランチコース

石川酒造直営、国登録有形文化財の土蔵をリノベーションした和食処。石川酒造の多くの日本酒・ビールをいただける。仕込み水を使用した手打ち蕎麦が自慢。平日10食限定「お気軽ランチコース」とともに、軽快タイプの「多満自慢 淡麗吟醸」を。香り穏やかなので、繊細な蕎麦の風味を生かしてくれる。

そうら
雑蔵(福生市)

☎042-530-5057 [所]福生市熊川1
[営]11:30~21:30、隔週金曜17:00~
[休]水・木曜(祝日は営業) [¥]お気軽ラ
ンチコース(2,000円/サラダ・小鉢・前菜
三種・天ぷらそば・デザート、平日1日10
食限定)、多満自慢淡麗吟醸(550円/グ
ラス) [交]拝島駅から徒歩20分



8 二色のざる豆腐膳

小澤酒造直営、仕込み水で作った豆腐・ゆばがいただける和食処。「二色のざる豆腐膳」は、水にさらさず天然にがりで作った旨味たっぷりのおぼろ豆腐と、変わり豆腐の二色。ぜひ軽快タイプの「澤乃井 純米大辛口」とともに、軽い飲み口が豆の風味を生きた豆腐の繊細かつシンプルな味を際立たせる。

まめ
豆らく(青梅市)

☎0428-78-8223 [所]青梅市沢井
2-748 [営]11:00~16:30(L、0.15:30、
1~2月・平日のみL、0.15:00)※天候により
変動 [休]月曜(祝日の場合、火曜)、
その他休有 [¥]二色のざる豆腐膳
(1,350円)、澤乃井 純米大辛口(500円/
180ml) [交]沢井駅から徒歩5分



9 きのご・豆腐ほうとう

屋には、行列ができるほど人気の五日市ほうとう専門店。宗太屋などでしっかりとったダシ、まろやかな味噌、もっちりとした麺が特徴。天然いぐち茸入りの「きのご・豆腐ほうとう」には、軽快タイプの「喜正 本醸造 生酒」を。素材の優しい旨みと香りを引き立ててくれる。きのごは噛むほどに旨みが広がる。

まごへい
佐五兵衛(あきる野市)

☎042-596-0445 [所]あきる野市小
中野30 [営]11:30~19:30 [休]月
曜(祝日の場合、火曜) [¥]きのご・豆
腐ほうとう(1,026円)、五日市ほうとう
(1,134円/猪豚入り)、喜正 本醸造 生酒
(864円/300ml) [交]武蔵五日市駅
から徒歩25分



10 煮穴子丼セット

丁寧な仕事で評判の寿司店。ランチの「煮穴子丼セット」は、甘辛とゆず塩の2つの味で楽しめる。穴子は、ふわふわの食感、雑味の全くない旨みを感じられ絶品。ぜひ旨口タイプの「金婚 山廃純米 無濾過生原酒」と。穴子のほどよい脂に溶け合い、素材のナチュラルな甘みをグンと引き出してくれる。

すし
ダイヤ寿司(東村山市)

☎042-393-0162 [所]東村山市栄町
1-16 [営]11:30~15:00(L、0.14:00、
17:00~23:00(L、0.22:00) [困]水曜
(月曜が祝日の場合、火・水曜連休) [¥]
煮穴子丼セット(1,728円)、金婚 山廃純米
無濾過生原酒(432円/小グラス)※屋
守|取扱有 [交]久米川駅から徒歩7分



11 銀だら西京焼

釜飯・うなぎ・季節料理などがいただける和食処。何も食べてもおいしいと人気がある。「銀だら西京焼」と一緒に、旨口タイプの「千代鶴 上撰 本醸造」を。西京味噌の甘みと旨みが米の旨みをたたえたコクのある日本酒タイプにマッチ。皮目の少し焦げた部分もまた日本酒の甘みとよく合う。

おし
潮(あきる野市)

☎042-558-2312 [所]あきる野市二
宮1164 [営]11:30~14:00、17:00~
21:00 [休]火曜 [¥]銀だら西京焼
(864円)、千代鶴 上撰 本醸造(440円/
一合)、千代鶴 純米生酒(980円/300ml)
[交]東秋留駅から徒歩5分

12 グループパック

東日本最大級の生け簀のある活魚料理店。「グループパック」は生け簀の鯛の活造り・ふぐちり・にぎり寿司・デザートとの3~4人前で総額6,459円とお得。フルティタイプだが旨口の傾向がある「純米吟醸 田むら 吟ぎんが」なら、鯛などの淡泊な素材の甘みを強調しながらも、コースのあらゆる素材にも合う。

はまざん
浜膳(福生市)

☎042-551-0035 [所]福生市熊川10
18 [営]11:00~22:00(L、0.21:30)
[休]無休(12/30~1/3休) [¥]グル
ープパック(6,459円)※「ふぐちり」は冬
期メニュー、夏期は変更)、純米吟醸
田むら 吟ぎんが(3,888円/720ml、田
村酒造場) [交]熊川駅から徒歩6分



※このページで紹介している日本酒は、お店に置かれている日本酒のなかからセレクトしています。そのため、3~5ページで紹介している日本酒とは一部異なります。また置かれている日本酒は、季節ごとに変更する場合があります。来訪の際は、直接お店にお問い合わせください。

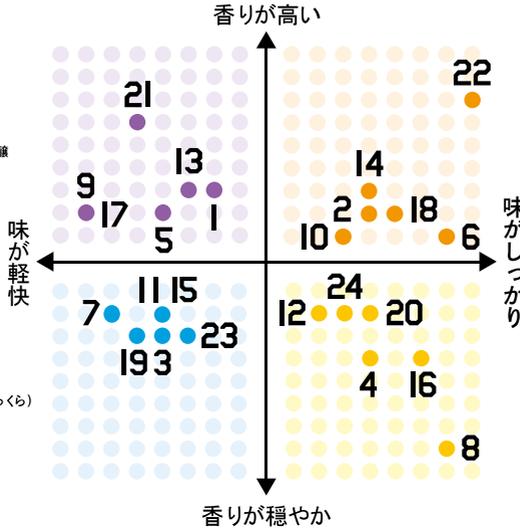
味覚 チャート

実力派6酒蔵のおすすめ全24本

FIND YOUR FAVORITE!

●フルーティタイプ ●熟成タイプ ●軽快タイプ ●旨口タイプ

- 1 澤乃井 大吟醸 風(こう)
- 2 澤乃井 熟成「蔵守」
2009年醸造 純米
- 3 澤乃井 純米大辛口
- 4 澤乃井「東京蔵人」純米吟醸
生酛造り
- 5 喜正 しらやま桜 吟醸酒
- 6 喜正 純米吟醸
- 7 喜正 本醸造
- 8 喜正 純米酒
- 9 千代鶴 純米吟醸 秋川渓谷
- 10 千代鶴 お燗酒 湯っ蔵(ゆっくら)
- 11 千代鶴 吟醸辛口
- 12 千代鶴 特別純米 奥多摩



- 13 嘉泉 大吟醸
- 14 嘉泉 特別本醸造 幻の酒
- 15 嘉泉 特別純米 幻の酒
- 16 嘉泉 特別純米 東京和醸
- 17 多満自慢 大吟醸
- 18 多満自慢 純米無濾過
- 19 多満自慢 淡麗吟醸
- 20 多満自慢 上撰 本醸造
- 21 屋守 純米無調整
- 22 金婚 貴醸酒
- 23 金婚 純米無濾過原酒
十右衛門
- 24 金婚 山廃純米無濾過生原酒

酒蔵 MAP

東京の酒蔵へ行こう。

LET'S GO TO SAKE BREWERIES!

新宿駅から約1時間~1時間半で行ける5つの酒造。事前に予約して気軽に行ってみよう。
※酒蔵見学情報は、本冊子6ページをご覧ください。なお、野崎酒造は、酒造での商品販売及び酒蔵見学は行っていません。



多摩地域観光資源広域活用協議会 TEL 042- 551-1 740 福生市本町5 (事務局: 福生市役所生活環境部シティセールス推進課内)

※本冊子の情報は、2016年12月1日時点の情報となります。最新の情報は各施設へお問い合わせください。
掲載料金は、特別な表記がない限り、消費税8%込・サービス料別の料金となります。