

福井の地酒めぐり

JAPANESE SAKE BAR

MINAKOI

— 南越前町に恋して —

OPEN

無料試飲
現在12品!

場所は 南条サービスエリア隣接
道の駅 南えちぜん山海里
MARKET me
Bar rcounter



道の駅
南えちぜん
山海里

ハピライン南条駅からも
徒歩

10分!

Kineno!
(「いちっしやい」<福井弁>)

道の駅

南えちぜん山海里

minamiechizen sankairi

日本酒についての資料

団体予約専用企画

日本酒について
ABOUT SAKE

日本酒の種類

【米・水・米麹】	【米・水・米麹・醸造用アルコール】
純米大吟醸酒	大吟醸酒
純米吟醸酒	吟醸酒
純米酒	本醸造酒
	普通酒

【純米吟醸】

50% 以下

60% 以下

70% 以下

特徴による種類

特定名称酒以外にも、製法などの特徴によって種類があります。

原酒	にごり酒
生酒	古酒 (長期貯蔵酒)
生貯 / 生もと	山廃

日本酒について
ABOUT SAKE

Types of sake

Pure rice sake	Rice-polishing ratio	Ginjo sake
Junmai Daisanjo	50% 以下	Daisanjo 大吟醸酒
Junmai Ginjo	60% 以下	Ginjo 吟醸酒
Junmai	70% 以下	Honjizo 本醸造酒
		Futsushu 普通酒

Features of manufacturing method

In addition to Tokutei meishu shu (specific class name), there are other types of sake depending on characteristics such as manufacturing methods.

原酒	にごり酒
Genshu (undiluted sake)	Nigorizake (cloudy sake)
生貯	山廃
Namazake (raw sake)	Kimoto
	Yamahai

日本語表示

英語表示

ふくいの地酒カード

試飲銘柄ごとにご案内しています

加茂栄 上撰

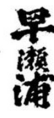
大正9年の創業以来、ずっと守り続けてきたまろやかな甘口の味わい。地元・三方五湖特産のうなぎや鯉など、しっかりと味付けされた伝統料理に良く合う地酒です。



鳥浜酒造 <若狭町>
70%精米
加工米
普通酒
アルコール分 15.5度

早瀬浦 本醸造

蔵の歴史は、創業享保3年(1718年)。飲みあきないお酒を信条としています。現蔵元は十一代目。飲みこたえがありながらも飲み疲れしない芳醇旨口を目指します。



三宅彦右衛門酒造 <美浜町>
60%精米
さかほまれ
本醸造酒
アルコール分 15度~16度

常山 純米辛口 超

落ち着いた穏やかな香りに、キレのある味わいの辛口酒。お燗での評価も高く、幅広い温度帯でそれぞれ違った味わいを楽しめます。



常山酒造 <福井市>
60%精米
福井県産五百万石
純米
アルコール分 15度~16度

白岳仙 純米吟醸 白練

福井県の安本酒造の代表銘柄である「白岳仙」から爽快感溢れる純米吟醸酒です。酒米は地元福井県大野産の五百万石を使用し、磨きは58%です。



安本酒造 <福井市>
58%精米
福井県産五百万石
純米吟醸
アルコール分 15度

黒龍 いっちょらい

「いっちょらい」とは福井の方言で「一張羅」のこと。心地よい吟醸香とくせのない旨さが人気の定番吟醸酒です。



黒龍酒造 <永平寺町>
55%精米
国産酒造好適米
吟醸
アルコール分 15.5度

花垣 純米酒

厳選した酒造好適米(100%)と越前大野の名水を仕込み水として使用し、丁寧に醸しました。過熟な米のうまみとふくやかな酸味、コクとキレが特徴です。冷やしてすっきりと、またはお燗でよりふくらした味わいをお楽しみいただけます。



南部酒造場 <大野市>
60%精米
国産酒造好適米
純米
アルコール分 15度

一本義 辛口純米酒

ほんのりとチェリー様の香り。潤いのあるみずみずしい口中感に、喉に響く心地よい押し味。クリアな旨味をまとめる爽酸味は、カニ料理など塩味食材との相性が最高。辛口を追求する一本義において、最強の辛口酒。



一本義久保本店 <勝山市>
70%精米
(麴米):越の雫(掛米):越の雫
純米
アルコール分 16度

白龍 純米酒

丁寧に原材料処理を行っているため、するりとした口当たりとともに、柔らかなうまみが口いっぱいに広がります。ゆったりと穏やかな気、またはお燗でよりふくらした味わいをお楽しみいただけます。



吉田酒造 <永平寺町>
70%精米
福井県産米
純米
アルコール分 15度

梵 純米55

さわやかで重厚なコシのある香りがあり、素晴らしい切れとともに、軽快で深い味が特徴です。燗をすることで酸がきいて味がより深くなり、抜群の旨さです。家庭料理から本格的洋風料理まで、どんな料理にも合う、オールマイティーの旨さの「梵」の定番酒です。



加藤吉兵衛商店 <鯖江市>
55%精米
国産酒造好適米
純米
アルコール分 15度~16度

鳴り瓢 特別純米

江戸時代元和四年創業の堀口酒造が作った精米歩合60%の特別純米酒。鳴り瓢は低温長期熟成古酒で、新酒を5年以上熟成させています。長い期間熟成させたお酒は、円やかで呑みやすい淡麗辛口に仕上がっております。冷やしてご賞味ください。



堀口酒造 <南越前町>
60%精米
福井県産五百万石米
純米
アルコール分 15度

北国街道 今庄宿

江戸時代享保元年創業の北善商店が作った純米酒。やや酸味のある、のど越しスリッリな味わいで飽きの来ない逸品です。ややぬるめのお燗がお勧めです。



北善商店 <南越前町>
65%精米
五百万石
純米
アルコール分 14.5度

雪さらら 純米酒

江戸時代天保六年創業の畠山酒造が作った精米歩合60%の特別純米酒。厳選された酒造好適米と清冽な水で丹念に仕込んだ円やかな味わいの旨酒です。豆麹に残りにくいやさしいお酒で、常温でも冷やでもぬる燗でも美味しく召し上がって頂けます。



畠山酒造 <南越前町>
60%精米
福井県産五百万石米
純米
アルコール分 15度~16度

Fukukoma Honjozo Maruoka-jo

Dry and refreshing, but at the same time has a lot of flavor. We recommend drinking it straight in the summer and hot in the winter.

Kubota Brewery Limited
<Sakai City>
Rice-polishing ratio: 70%
Yamada nishiki rice
Honjozo
(authentically-brewed) Sake
Alcohol content of 15%



KumonoI Junmai Tojimbo

Pure rice sake brewed with local water and rice, with the desire to return to the roots of sake.

KumonoI Sake BREWERY
<Fukui City>
Rice-polishing ratio: 68%
Rice produced in Fukui
Junmai Sake
Alcohol content of 15%



Koshinoiso Shun-ka-shu-to Echizen

This sake is brewed in pursuit of the flavor of rice, which is alive in the light taste and smooth texture.

Koshinoiso Brewing Co., Ltd.
<Fukui City>
Rice-polishing ratio: 50%
Domestic rice
Junmai Ginjo Sake
(Ginjo Sake with no added alcohol)
Alcohol content of 15%



Wakasa Saba-kaido Kumagawa-shyuku

The sake that has been loved locally since ancient times.
Dry taste with rich aroma and flavor of rice.
Delicious either cold or hot, depending on the dish.

Obama Sake Co., Ltd.
<Obama City>
Rice-polishing ratio: 55%
Domestic rice
Ginjo Sake
Alcohol content of 16%



Ichino-tani Dai-ginjo Akatsuki

Fragrant sake that goes down smoothly. It has been loved by the locals for a long time.

Unoshuzo Co., Ltd.
<Ono City>
Rice-polishing ratio: 40%
Domestic rice
Daiginjo Sake
Alcohol content of 15%



Kansai Kasen

Passionately loved in the local area, mainly in Echizen City. A taste that you will never get tired of, with a smooth aftertaste.

Katayama Shuzou Co., Ltd.
<Echizen City>
Rice-polishing ratio: 40%
Domestic rice
Seishu (refined sake)
Alcohol content of 15%

