広島広域都市圏のお酒

1 ㈱原本店（広島市）

〒730-0003　広島市中区白島九軒町 9-19
TEL：082-221-1641　FAX：082-221-1643

1805年（文化2年）創業。200年前、当時の人家はまばらで、土手の上から眺めると、晴れた日には厳島の弥山がよく見えました。海中高くそびえる弥山は気高く、縁ありげでもあり、不老長寿の伝説で有名な蓬莱山と見紛うばかりであったとされます。これが酒銘「蓬莱鶴」の由来です。辛口ながら小味の効いたキレのあるお酒が特徴です。

辛口	やや辛口	普通	やや甘口	甘口
	◎			

2 ㈱小泉本店（広島市）

〒733-0861　広島市西区草津東三丁目 3-10
TEL：082-271-4004　FAX：082-271-4026

天保年間（1830年～1844年）の時期に創業。明治天皇の行幸（明治18年8月1日）を記念し酒銘を「御幸」と命名しました。"まろやかな味わい、美妙なうま口"を特徴として、広島の風土に根ざした酒造りを行っています。

辛口	やや辛口	普通	やや甘口	甘口
	◎			

3 八幡川酒造㈱（広島市）

〒731-5116　広島市佐伯区八幡三丁目 13-20
TEL：082-928-0511　FAX：082-927-2850

文政年間（1818年～1830年）に創業。代表銘柄「八幡川」は蔵の近くに二級河川「八幡川」が流れていることに由来します。冬季限定の「活性にごり酒」は昔から多くの人に愛されています。きれいで旨みのあるお酒は瀬戸内海の魚料理との相性もばっちりです。

辛口	やや辛口	普通	やや甘口	甘口
	◎			

4 (名)梅田酒造場（広島市）

〒736-0081　広島市安芸区船越六丁目 3-8
TEL：082-822-2031　FAX：082-822-4128

1916年（大正5年）創業。安芸区船越の岩滝山の麓に位置します。この岩滝山は標高134メートルの山ですが、不思議なことに大きな岩山で、岩の割れ目に穴を空けると清水が噴出します。お酒の特徴は、口当たりがまろやかでありながら、すっきりとしたキレのあるお酒です。口にふくむと、きめ細かな広がりのある味わいです。

辛口	やや辛口	普通	やや甘口	甘口
	◎			

5 旭鳳酒造㈱（広島市）

〒731-0221　広島市安佐北区可部三丁目 8-16
TEL：082-812-3344　FAX：082-812-3345

1865年（慶応元年）創業。代表銘柄「旭鳳」は3代目蔵元が春の暁に、東にそびえる高松山に神々しく朝日が昇り、その朝日に向かって「鳳凰」が輝きつつ舞い上がる夢を見たことに由来します。それまでの「新鷹山」を改め「旭鳳」と命名。のどごしよく、しかもまろやかで、飲む程に興の増す味を保ち続けています。

辛口	やや辛口	普通	やや甘口	甘口
◎				

6 久保田酒造㈱（広島市）

〒731-0221　広島市安佐北区可部二丁目 34-24
TEL：082-815-7660　FAX：082-815-6451

1868年（慶応4年）創業。太田川の伏流水が湧き出る、家伝の菱形の井戸の水を仕込み水として酒造りを行っています。香り豊かなさらりとした香み口で、守り続けた伝統の旨さが冴えます。

辛口	やや辛口	普通	やや甘口	甘口
◎				

7 安佐酒造㈱（広島市）

〒731-0101　広島市安佐南区八木九丁目 32-41
TEL：082-873-2023　FAX：082-873-2433

1947年（昭和22年）創業。代表銘柄「安佐泉」は蔵のある地名とそのそばを流れる太田川の水を使って酒造りを始めたことに由来。くせのないやわらかくて口当たりのよいお酒です。

辛口	やや辛口	普通	やや甘口	甘口
			◎	

8 ㈱三宅本店（呉市）

〒737-0045　呉市本通七丁目 9-10
TEL：0823-22-1029　FAX：0823-24-5500

1856年（安政3年）創業。「千福」の酒銘は、女性に由来。初代三宅清兵衛が母「フク」と嫁「千登」の内助の功をたたえ、二人の名前から一文字ずつ取って名付けたものです。この名をつけてから千福はさらに繁盛。酒銘と味が良いと評判になり広まっていったと言われています。旨みのある辛口で、呑み飽きしないお酒です。

辛口	やや辛口	普通	やや甘口	甘口
		◎		

9 中野光次郎（呉市）

〒737-0853　呉市吉浦中町二丁目 7-10
TEL：0823-31-7001　FAX：0823-31-7966

1871年（明治4年）創業。代表銘柄の「水龍」は創業者の初代・中野光次郎氏が，湧水の中から龍が生まれる夢を見たことに由来します。多数ある，自社蔵内井水の極軟水による旨口を伝統味とする地酒蔵で，濃厚・芳醇・後キレの良さを味の柱としています。

辛口	やや辛口	普通	やや甘口	甘口
		◎		

10 (有)白天龍酒造場（呉市）

〒737-0012　呉市警固屋三丁目 2-18
TEL：0823-28-0049　FAX：0823-28-4410

1912年（大正元年）創業。代表銘柄の「金冠 白天龍」は中国古来より龍が天に昇るさまは商売繁盛・家族繁栄など縁起が良いとされることから命名したものです。甘口，辛口，呑み応えのある酒やさらっとした酒まで色々あります。

辛口	やや辛口	普通	やや甘口	甘口
◎				

11 相原酒造㈱（呉市）

〒737-0152　呉市仁方本町一丁目 25-15
TEL：0823-79-5008　FAX：0823-79-6247

1875年（明治8年）創業。代表銘柄の「雨後の月」は明治の文豪，徳富蘆花の「自然と人生」の短編題より命名。醸造する全ての酒を吟醸造りとして，醸し，冷蔵して熟成させています。酒名のとおり上品で透明感のある味わいです。

辛口	やや辛口	普通	やや甘口	甘口
	◎			

12 宝剣酒造㈱（呉市）

〒737-0152　呉市仁方本町一丁目 11-2
TEL：0823-79-5080　FAX：0823-79-0119

1872年（明治5年）創業。製造場内に、広島県ではまれといわれる名水が湧き出しています。その湧水を使用し、広島県産の酒米を原料として、こしきによる蒸米、大箱による手造りの麹造りにこだわり、味わい深い食中酒を目標に研鑽しています。

辛口	やや辛口	普通	やや甘口	甘口
◎				

13 榎酒造㈱（呉市）

〒737-1205　呉市音戸町南隠渡二丁目 1-15
TEL：0823-52-1234　FAX：0823-51-2238

1899年（明治32年）創業。創業時は平清盛ゆかりの地から銘柄を「清盛」としていましたが、蔵のある場所が「鳩岡」であった事、また、当時の教科書が「ハナ、ハト、マメ、マス…」で始まっていたことから、誰でも知っている「華鳩」と名付けました。疲れた時にも飲んでホッとやすらぐお酒です。

辛口	やや辛口	普通	やや甘口	甘口
		◎		

14 林酒造㈱（呉市）

〒737-1377　呉市倉橋町 11777
TEL：0823-54-0310　FAX：0823-54-0390

1806年（文化3年）創業。代表銘柄の「三谷春」は、当代随一の漢学者・坂井虎山が命名し、頼山陽の長男・聿庵が書をしたためたという由緒あるお酒です。醸造はもちろん，ビン洗いから、詰め、ラベル貼りまで1本1本全て手作業で造っています。

辛口	やや辛口	普通	やや甘口	甘口
◎				

15 盛川酒造㈱（呉市）

〒737-2506　呉市安浦町原畑 44
TEL：0823-84-2002　FAX：0823-84-7006

1887年（明治20年）に創業。代表銘柄の「白鴻（はくこう）」は大きな鳥が鴻図（大望）を抱いて大空に舞い上がっていく気概を表しています。県内有数の軟水を仕込み水として使用。広島杜氏伝統の軟水醸造法を守り続ける小さな酒蔵です。

辛口	やや辛口	普通	やや甘口	甘口
◎				

16 竹鶴酒造㈱（竹原市）

〒725-0022　竹原市本町三丁目 10-29
TEL：0846-22-2021　FAX：0846-22-2344

1733年（享保18年）創業。代表銘柄「竹鶴」は社屋裏の竹藪に鶴が巣を作ったことを瑞兆として名付けられました。広島県では戦後初の製造から販売まで全て純米酒の蔵で，伝統の日本酒造りにこだわっています。

辛口	やや辛口	普通	やや甘口	甘口
◎				

17 藤井酒造㈱（竹原市）

〒725-0022　竹原市本町三丁目 4-14
TEL：0846-22-2029　FAX：0846-22-8241

1863年（文久3年）創業。代表銘柄「龍勢」は蔵の裏山の龍頭山にある井戸水を使用して酒を醸したことにちなんで命名されました。全量純米酒の銘柄で、米の特性を活かし、食事と共に楽しめるお酒を探求しています。第1回全国清酒品評会で、日本一の栄誉に輝いた銘柄です。

辛口	やや辛口	普通	やや甘口	甘口
◎				

18 中尾醸造㈱（竹原市）

〒725-0026　竹原市中央五丁目 9-14
TEL：0846-22-2035　FAX：0846-22-8515

1871年（明治4年）創業。「杯に注いだ酒の表情を鏡に例え、蔵人の誠の心を映し出してほしい」という願いを込めて「誠鏡」の酒銘柄が誕生しました。日本酒本来のコクと旨みをしっかりと持ち合わせたお酒です。堅さ荒さ青くささが無く、適度に熟成しており、重たくなく軽い酒質です。

辛口	やや辛口	普通	やや甘口	甘口
		◎		

19 ㈱醉心山根本店（三原市）

〒723-0011　三原市東町一丁目 5-58
TEL：0848-62-3251　FAX：0848-62-3253

1860年（万延元年）創業。明治の中期に所有20銘柄を一つにまとめて「醉心（よいごころ）」と命名。人々はそれを「すいしん」と呼ぶようになり、今の「醉心（すいしん）」となりました。軟水造りできめこまやかな味が特徴です。

辛口	やや辛口	普通	やや甘口	甘口
	◎			

20 賀茂鶴酒造㈱（東広島市）

〒739-0011　東広島市西条本町 4-31
TEL：082-422-2121　FAX：082-422-2300

1873年（明治6年）に酒銘を「賀茂鶴」と命名。「賀茂」は地名とともに醸すという言葉を、「鶴」は気高い端鳥を表します。1918年（大正7年）賀茂鶴酒造株式会社を設立。味わいがあってキレが良い。呑み飽きしない、深い旨味のあるお酒です。

辛口	やや辛口	普通	やや甘口	甘口
	◎			

21 福美人酒造㈱（東広島市）

〒739-0011　東広島市西条本町 6-21
TEL：082-423-3148　FAX：082-422-7497

1917年（大正6年）創業。昔地名が「福神」と呼ばれ、女性にも好まれるお酒でありたいとの想いから「福美人」と命名。やわらかい「美人の井戸」の水で醸す、ほのかに甘いふくよかなお酒です。

辛口	やや辛口	普通	やや甘口	甘口
			◎	

22 白牡丹酒造㈱（東広島市）

〒739-0011　東広島市西条本町 15-5
TEL：082-422-2142　FAX：082-424-4250

1675年（延宝3年）創業。天保10年（1839年）に京都鷹司家より家紋にちなんで「白牡丹」の酒銘を拝受。小味の利いた呑み飽きしない甘口タイプのお酒です。

辛口	やや辛口	普通	やや甘口	甘口
			◎	

23 西條鶴醸造㈱（東広島市）

〒739-0011　東広島市西条本町 9-17
TEL：082-423-2345　FAX：082-422-8272

創業1904年（明治37年）。広島県産の原料米、伝統的な広島流の手造りに拘り、口当たり柔らかで米の旨味が広がる芳醇旨口の広島地酒を醸しています。

辛口	やや辛口	普通	やや甘口	甘口
	◎			

24 亀齢酒造㈱（東広島市）

〒739-0011　東広島市西条本町 8-18
TEL：082-422-2171　FAX：082-423-8219

明治初期の創業。代表銘柄の「亀齢」は「鶴は千年　亀は万年」の言葉のごとく、長命と永遠の繁栄の意を込めて名付けられました。甘口が多い広島酒の中では、辛口で喉ごしのうまさを身上としています。

辛口	やや辛口	普通	やや甘口	甘口
◎				

25 賀茂泉酒造㈱（東広島市）

〒739-0006　東広島市西条上市町 2-4
TEL：082-423-2118　FAX：082-423-9217

1912（大正元年）創業。地名の「賀茂」と蔵所有の山林にある山陽道の名水「茗荷清水」を汲んで酒造りをしたことから「賀茂泉」と命名されました。昭和40年代初めから全国に先駆けて米と米こうじのみで造る純米酒造りを始め、生まれたのが代表銘柄の本仕込賀茂泉です。お米の旨味を残す為、炭素ろ過を行わない芳醇でコクのある酒質は冷酒からぬる燗まで幅広い温度で愉しめます。

辛口	やや辛口	普通	やや甘口	甘口
	◎			

26 山陽鶴酒造㈱（東広島市）

〒739-0016　東広島市西条岡町 6-9
TEL：082-423-2055　FAX：082-422-7933

1912年（大正元年）創業。山陽道の松並木に縁起の良い鶴をあしらって「黒松山陽鶴」と命名。一般的に「山陽鶴」として親しまれています。のどごしが良く「甘酸辛苦渋」が一体になって融けあうお酒です。

辛口	やや辛口	普通	やや甘口	甘口
		◎		

27 金光酒造（資）（東広島市）

〒739-2622　東広島市黒瀬町乃美尾 1364-2
TEL：0823-82-2006　FAX：0823-82-7948

1880年（明治13年）創業。代表銘柄の「桜吹雪」は旧来から、「賀茂金秀」は純米酒を中心に2003年からの銘柄です。フレッシュで味わいある、"こころに残る、「おいしい」を求めて"をキャッチフレーズに酒造りに勤しんでいます。

辛口	やや辛口	普通	やや甘口	甘口
	◎			

28 ㈱今田酒造本店（東広島市）

〒739-2402　東広島市安芸津町三津 3734
TEL：0846-45-0003　FAX：0846-45-3712

1868年（明治元年）創業。代表銘柄の「富久長」は同地安芸津出身で軟水醸造法の第一人者である三浦仙三郎により命名されたものです。広島杜氏の町　安芸津町で、丁寧な吟醸造りを心掛けています。製品は全て瓶貯蔵。しぼったそのままの味わいをフレッシュにお届けします。

辛口	やや辛口	普通	やや甘口	甘口
	◎			

29 柄酒造㈱（東広島市）

〒739-2402　東広島市安芸津町三津 4228
TEL：0846-45-0009　FAX：0846-45-5538

1848年（嘉永元年）創業。代表銘柄は「於多福」と「関西一」です。「於多福」は、一献すると福が多くおとずれるという由来をもちます。「関西一」は西日本一の品質を表しています。広島県産酒造好適米を100%使用し、酒造りの基本の麹は全量を手作り蓋麹。広島の米を広島杜氏が醸します。

辛口	やや辛口	普通	やや甘口	甘口
	◎			

30 中国醸造㈱（廿日市市）

〒738-8602　廿日市市桜尾一丁目 12-1
TEL：0829-32-2111　FAX：0829-32-2110

1918年（大正7年）創業。宮島の対岸に位置する総合酒類メーカーです。代表銘柄の「一代」は己の一代一代を大切にし、後世に名を残したいという願いを込めて命名されました。淡麗辛口ですっきりとした飲み口が特徴です。

辛口	やや辛口	普通	やや甘口	甘口
◎				

31 向原酒造㈱（安芸高田市）

〒739-1201　安芸高田市向原町坂 238-1
TEL：0826-46-2008　FAX：0826-46-4064

1909年（明治42年）に創業。向原の地名と、蔵の周辺にたくさん咲き誇っていた桜と合わせ、「向井櫻」と名づけられました。三篠川上流の岩の間からの湧き水を、雪が降る日でも水汲み出してつくっているこだわりのお酒です。

辛口	やや辛口	普通	やや甘口	甘口
	◎			

32 津田酒造㈱（江田島市）

〒737-2301　江田島市能美町中町 2372-1
TEL：0823-45-2727　FAX：0823-45-2729

1893年（明治26年）に創業。代表銘柄の「島の香」は初代津田次郎が島のイメージを市の名産である"菊"の香に託して製造したことに由来します。口に含んだ瞬間に、フワリと柔らかな甘さが広がります。ぜひ一度五臓六腑にしみる辛口のお酒をお楽しみください。

辛口	やや辛口	普通	やや甘口	甘口
	◎			

33 江田島銘醸㈱（江田島市）

〒737-2122　江田島市江田島町中央二丁目 27-1
TEL：0823-42-0001　FAX：0823-42-4536

1907年（明治40年）に創業。代表銘柄「同期の桜」は旧海軍兵学校出身の方の要望により命名。兵学校と長年歩んできた江田島の地にふさわしく、また、ご縁を大切にするという意味が込められています。果実のような芳醇な香りと，すっきりとした後味、中辛口で存在感ある呑み口に仕上げています。

辛口	やや辛口	普通	やや甘口	甘口
	◎			

34 八百新酒造㈱（岩国市）

〒740-0017　岩国市今津町 3-18-9
TEL：0827-21-3185　FAX：0827-21-3186

1891年（明治24年）創業。酒蔵は、創業時から清流錦川が瀬戸内海に注ぎ込むその河口近く「雁木」のあった河畔に位置。「雁木」とは、船着場の階段のある桟橋のことで、かつてお酒の原料米は錦川の上流から下ってくる船で運ばれ「雁木」から水揚げされていました。いわば「雁木」は八百新酒造にとっての原点です。全量が純米酒であり、活性炭素を用いた濾過をしない無垢なお酒です。

辛口	やや辛口	普通	やや甘口	甘口
	◎			

35 酒井酒造㈱（岩国市）

〒740-0027　岩国市中津町 1-1-31
TEL：0827-21-2177　FAX：0827-21-5372

1871年（明治4年）創業。代表銘柄「五橋」は錦川に架かる五連の反り橋「錦帯橋」に由来。酒米は平成8年から「山田錦」の契約栽培を始め自家精米所を移設。水は清流錦川の伏流軟水を使用しています。

辛口	やや辛口	普通	やや甘口	甘口
◎				

36 村重酒造㈱（岩国市）

〒741-0083　岩国市御庄 5-101-1
TEL：0827-46-1111　FAX：0827-46-1117

1959年（昭和34年）創業。古来、黒松は式典、結婚式等のお祝い事には必ず飾られた喜びを象徴するもので、初代蔵元が皆様により多く幸せがもたらせるよう金冠を上に載せ金冠黒松と名付けました。酒米は兵庫県産「山田錦」をはじめ山口県産「西都の雫」を主に使用。水は清流錦川の伏流水の軟水と蔵近くの石灰岩の地層から湧き出る井戸水（硬水）を酒質に応じて使い分けています。

辛口	やや辛口	普通	やや甘口	甘口
	◎			

37 (有)堀江酒場（岩国市）

〒740-0724　岩国市錦町広瀬 6781
TEL：0827-72-2527　FAX：0827-72-2868

1764年（明和元年）創業。士族として唯一許されたのが酒の商いでした。古来より「雀」は神の遣いとされ崇められてきました。かつては屋号である雀集堂で「金雀」、「銀雀」、「福雀」と銘柄はランク分けで販売していましたが、級別制度導入の時代と共に代表銘柄を「金雀」へと統一しました。古法の酒造りに現在を注ぎ込みながら緑の渓谷と清流に育まれた味わい深く香り豊かな錦のお酒です。

辛口	やや辛口	普通	やや甘口	甘口
	◎			

38 旭酒造㈱（岩国市）

〒742-0422　岩国市周東町獺越 2167-4
TEL：0827-86-0120　FAX：0827-86-0071

1948年（昭和23年）創業。蔵のある獺越の地名から一字を取って銘柄を「獺祭」と命名。獺祭の言葉の意味は獺が捕らえた魚を岸に並べてまるで祭りをするように見えることから、詩や文を作る時多くの参考資料等を広げ散らす事を指します。飲むため売るためのお酒ではなく、お客様から「あぁ、美味しい」と思わず声の出る味わえるお酒、それが「獺祭」です。

辛口	やや辛口	普通	やや甘口	甘口
◎				

39 小野酒造㈱（北広島町）

〒731-1502　山県郡北広島町蔵迫 47
TEL：0826-72-2135　FAX：0826-72-4511

1697年（元禄10年）創業。長寿の代名詞である「亀」と賢者・知恵者を表す長老の「老」を取り、「老亀（オイガメ）」と命名。15代当主自ら夏には自家水田において特別栽培の酒米を育て、冬には杜氏として大切に老亀を醸しています。原材料は全て「広島県産で!!」とこだわって酒造りをする小さな蔵です。

辛口	やや辛口	普通	やや甘口	甘口
	◎			

40 馬上酒造場（熊野町）

〒731-4215　安芸郡熊野町城之堀 2-5-16
TEL：082-854-0104　FAX：082-854-8852

1893年（明治26年）に創業。代表銘柄の「大號令」は日露戦争開戦時、広島大本営にて明治天皇が出陣の大号令を発せられたことに由来します。少量生産による手造り酒。酵母及び原料に広島県産のものを使用した地産地消の商品が主体です。

辛口	やや辛口	普通	やや甘口	甘口
◎				

41 川本酒造場（安芸太田町）

〒731-3810　山県郡安芸太田町戸河内 469
TEL：0826-28-2618　FAX：0826-28-2618

酒銘「三段峡（さんだんきょう）」は、戸河内の名勝地「三段峡」に由来しています。
きりっと深い味わいです。

辛口	やや辛口	普通	やや甘口	甘口
		◎		

日本酒度による味の傾向

辛口	やや辛口	普通	やや甘口	甘口
+3.5～	+1.5～+3.4	-1.4～+1.4	-1.5～-3.4	-3.5～

圏域内にはこのほかにも美味しいお酒があります

●呉市　海軍さんの麦酒
問　海軍さんの麦酒館
〒737-0046　呉市中通一丁目1-2
TEL:0823-26-9191　FAX:0823-26-9091
コンクールで9年連続受賞歴のあるビールです。定番4種類のビールと季節限定ビールをお楽しみください!

●東広島市　白牡丹大吟醸漬込梅酒
問　白牡丹酒造㈱
〒739-0011　東広島市西条本町15-5
TEL:082-422-2142　FAX:082-424-4250
広島県産梅を大吟醸酒に漬け込んだ贅沢な梅酒です。

●東広島市　純米酒仕込梅酒
問　賀茂鶴酒造㈱
〒739-0011　東広島市西条本町4-31
TEL:082-422-2121　FAX:082-422-2300
「何よりも味にこだわり、紀州南高梅を純米酒で仕込み、「2016全国梅酒品評会」日本酒梅酒部門では、最高位金賞を受賞しました。

●東広島市　COKUN、COKUN+
問　賀茂泉酒造㈱
〒739-0006　東広島市西条上市町2-4
TEL:082-423-2118　FAX:082-423-9217
COKUN（こくん）は、酵母の力で自然にピンクに色づいたワインのような日本酒です。COKUN+（こくんぷらす）は美味しく飲んで身体に優しいお酒です。

●東広島市　心ときめき夢ふわり
問　亀齢酒造株式会社
〒739-0011　東広島市西条本町8-18
TEL:082-422-2171　FAX:082-423-8219
赤い酵母と白いお米が出逢って生まれたピンク色の微発泡にごり生酒です。季節限定で、甘酸っぱくさわやかな春を思わせるやさしい風味です。（季節限定：二月上旬～桜の花の散る頃まで）

●廿日市市　もみじ饅頭のお酒
問　中国醸造㈱
〒738-8602　廿日市市桜尾一丁目12-1
TEL:0829-32-2111　FAX:0829-32-2110
甘い香り、トロトロの舌触り、口の中に広がるおいしさはまさに「もみじ饅頭」です。

●廿日市市　宮島ビール
問　㈱宮島ビール　〒739-0588　廿日市市宮島町401
TEL:080-3401-3984　FAX:082-245-7845
元々老舗旅館の20代目になるはずだった社長がプロデュースしたクラフトビールで、柑橘系の香りと苦みが特徴です。2017年秋頃には島内自家製造を開始する予定です。

●安芸高田市　神楽ワイン
問　神楽門前湯治村
〒731-0612　安芸高田市美土里町本郷4627
TEL:0826-54-0888　FAX:0826-54-0288
鬼もほろ酔う、神楽ワイン。三次ワイナリーのブレンド技術を生かし、爽やかな酸味とジューシーな甘味、豊かな香りを引き出したフルーティーなワインです。

●江田島市　江田島芋焼酎てくてく
問　峰商事合同会社（販売元）
〒737-2101　江田島市大柿町飛渡瀬363-1
TEL:0823-40-3399　FAX:0823-40-3433
江田島市産のサツマイモ「紅はるか」を使用し荒濾過で仕上げた本格芋焼酎です。土づくりからこだわったサツマイモの香りをお楽しみください。

●北広島町　どぶろく「八幡」（民宿あるぺん屋）
問　あるぺん屋八幡高原酒造
〒731-2552　山県郡北広島町西八幡原405-3
TEL:0826-37-0226　FAX:0826-37-0226
女性の方にも飲みやすいフルーティーなどぶろくです。甘味酸味のバランス良い元気な生酒です。

●北広島町　どぶろく「谷川」（民宿タニモト）
問　民宿タニモト
〒731-2314　山県郡北広島町才乙672-1
TEL:0826-35-1180　FAX:0826-35-1160
昔なつかしい味を楽しめます。米と麹の味をそのまま味わえるのがどぶろくの醍醐味です。
*いずれも経営している民宿のほか、北広島町内の道の駅等で販売しています。

●北広島町　赤ワイン「山紫野」yamashino
問　からしろ館
〒731-2101　山県郡北広島町宮迫386-12
TEL:0826-82-2472　FAX:0826-82-3770
原料のブドウは山葡萄とカベルネ・ソーヴィニヨンの交配品種「ヤマソービニオン」。深い赤紫色で、程よいまろやかな甘さにかすかな渋味と酸味がアクセントとなった飲みやすいワインです。

●大崎上島町　ブルーベリーワイン「瀬戸の宝碧」
問　農業組合法人神峯園
〒725-0302　豊田郡大崎上島町原田363
TEL:0846-64-3911　FAX:0846-64-3338
大崎上島町産のブルーベリーをふんだんに使ったワイン。やや甘めなので女性の方にもおすすめです。

●坂町　梅ワイン「梅の薫」
問　坂町建設部産業建設課産業係
〒731-4393　安芸郡坂町平成ヶ浜一丁目1-1
TEL:082-820-1512　FAX:082-820-1523
町木である「梅」にちなんで誕生した本格醸造梅ワインです。爽やかで心地よい酸味のある白ワインと、梅のフルーティーな香りと優しい甘味のあるロゼワインです。

●世羅町　Sera Montagneハニービーナス
問　株式会社セラアグリパーク（せらワイナリー）
〒722-1732　世羅郡世羅町黒渕518番地1
TEL:0847-25-4300　FAX:0847-25-4306
世羅町産ぶどう100%にこだわり、丁寧に仕上げました。フルーティな香りと上品な甘さが特徴です。

●安芸太田町　本格芋焼酎　恐羅漢
問　醸造元：株式会社稲田本店（米子市）
販売元：株式会社百姓屋（安芸太田町）
〒731-3664　山県郡安芸太田町上殿2395-4
TEL:0826-28-1370　FAX:0826-28-1372
安芸太田町にある広島最高峰の恐羅漢山をイメージした、孤高で力強い味わいです。

●安芸太田町　戸河内ウイスキー
問　中国醸造　〒738-0004　廿日市市桜尾1丁目12-1
TEL:0829-32-2111　FAX:0829-32-2110
国の特別名勝「三段峡」に程近い鉄道用試掘トンネル跡を活用した「戸河内貯蔵庫」内の樫樽で熟成させたウイスキーです。若々しさを活かしたライトな味わいの中に力強さを感じさせるウイスキーに仕上げました。

●田布施町　田布施いちじくわいん
問　田布施地域交流館　〒742-1517　山口県熊毛郡田布施町中央南1-8
TEL:0820-51-0222　FAX:0820-51-0225
田布施町は、いちじく出荷量が山口県内トップであり、生食用のみでなく、様々な加工品が販売されています。中でも「田布施いちじくわいん」は、田布施町産いちじくをたっぷり使用しており、自然な風味を味わえるワインとなっています。

●柳井市　芋焼酎「平郡」
問　平郡東島おこし推進協議会　〒742-0041　山口県柳井市平郡1843番地
TEL:0820-47-2211　FAX:0820-47-2212
柳井市平郡島で生産されたサツマイモを使用。フルーティーでまろやかな味わい。※出荷本数に限りあり。例年4～8月頃販売。市内では遊気百菜館、ふれあいどころ437、平郡島内JA等で販売。