

静岡オリジナル酒造好適米

誉富士

ほまれふじ

SHIZUOKA
HOMAREFUJI



“ふじのくに”

食の都の芸術品

静岡県知事 川勝平太



「富士」の地酒は、本県の質の高い農林水産物やその料理を引き立てる、ふじのくに「食の都の芸術品」と言えます。

平成17年の「誉富士」登場以来、醸造する酒蔵の数は年々増加しています。現在26の酒蔵が、同じ酒米を使いながらも、純米酒から吟醸酒まで、さらには、新酒から貯蔵酒までと、酒蔵ごとに味わいの違う、実にバラエティーに富んだ酒造りに取り組み、様々な銘柄で販売しています。

このパンフレットをきっかけに、多くの皆様が「誉富士」の地酒の魅力を知り、御自身のお好みの酒を見つけてくださることを願っています。

静岡県の地酒は、世界遺産の富士山やユネスコエコパークの南アルプス等の豊かな水源がもたらす名水に加え、柔らかな果実香を引き出す「静岡酵母」の開発により、全国でも、一躍高い評価を得るようになりました。

本県には、このような良質な水と独自の酵母があることから、「今度は静岡

の米で地酒を造りたい。」という酒蔵や米生産者の皆様の熱い要望を受け、静岡県農林技術研究所が7年の歳月をかけて開発したのが、本県初の酒造好適米（酒米）「誉富士」です。この酒米に、酒蔵の高い技術が加わって、「誉富士」ブランドの地酒が生まれました。まるでやかで、ふくよかな味わいの「誉

静岡県産酒のさらなる発展に 寄与して参ります

J A静岡経済連 経営管理委員会 会長

松永大吾



酒蔵ごとの技術で様々な味に仕上げられ、老若男女問わず楽しめます。自分好みの地酒を見つけ、ぜひ地元静岡の食材を使った料理と一緒に楽しみたいだければと存じます。

これからもJ A静岡経済連は、高品質な酒米の生産を通して、静岡県産酒のさらなる発展に寄与して参ります。

消費者のみなさまに、安心・安全・新鮮な農畜産物をお届けすることが、私どもJ A静岡経済連の使命です。静岡のお酒ともども、静岡県下の農畜産物をご愛顧いただきますようお願い申し上げます。

静岡県オリジナル酒造好適米「誉富士」の取り組みが始まり、10年余りとなります。その生産も、今では4000俵程の収穫量となりました。

誉富士を原料とするお酒は大変高い

評価を得ていると聞いております。夏頃

には入手しにくくなってしまいう人気銘柄もあるとのことで、生産者が苦労してつくった酒米「誉富士」を集荷販売する者として、大きな喜びと誇りを感じています。

静岡の風土に育まれた誉富士のお酒は、

静岡県の酒

『誉富士』

ほまれふじ

静岡県酒造組合会長

望月正隆



市の静岡県農林研究所で、酒米の王「山田錦」の品種改良が開始されました。突然変異を誘発した山田錦十萬個体から、最も優れた一つを選抜する作業は八年間を要し、平成十七年静岡オリジナルの酒造好適米「誉富士」が生まれました。

静岡県は富士山・天城山地・南アルプスといった豊かな水源と優れた水質に恵まれた土地です。

「吟醸王国静岡」の名を全国に知らしめるようになりました。

水と酵母と技術の他に静岡の酒に足りないものは、静岡県産の独自の酒米

でした。

この天恵の水を仕込水とし、静岡県が開発した『静岡酵母』によって醸された酒は静岡型吟醸と呼ばれ、この酒は

こうしたい思いから平成十年より磐田

味下さい。

まさに静岡オリジナルの酒「誉富士」を醸す蔵は二十六蔵、純米から大吟醸まで蔵の特色を生かした酒造りを行っています。

静岡県の風土が育む食文化



撮影協力：静岡県 浮城

静岡県は、日本の中央部に位置し、温暖で日照時間が長く、降水量が多い風土に恵まれ、多彩な農林水産物の産地です。お茶やわさび、みかんは有名ですが、かつお、しらす、さくらえび、まぐろ類の水揚げも日本。お酒は、その土地の風土や素材、造り手の思いが反映しています。そして、これら食材の美味しさを更に引き立てる。それが、「誉富士」の地酒です。

日本酒の中でも、「誉富士」の地酒は料理を食べながら飲むと、その良さが引き立つ「食中酒」といわれます。酒米「誉富士」を原料に醸造したお酒も、酒蔵ごとの技術で様々な味に仕上げられています。まずは、自分好みの「誉富士」の地酒を見つけたことから始め、さらに、自分に合う地域食材を使った料理を探す。「誉富士」の地酒は、ちよとした冒険心をくすぐるお酒です。

静岡県民は和食好き？

「和食」の世界無形文化遺産登録に関連し、日本型食生活が再評価されています。静岡県と言えば茶処ですが、実は、お米の消費量も多いのです。ごはんと相性の良い「和」の食材が豊富で、食後はお茶、という食文化が根付いているからではないでしょうか。

■全国順位

品目	金額ベース		数量ベース	
	静岡市	浜松市	静岡市	浜松市
米	1	2	2	1
緑茶	1	2	1	3
まぐろ	1	7	1	3
しらす干し	1	4	1	4

総務省家計調査(二人以上の世帯、県庁所在地及び政令市ランキング H24~26年平均)

和食が根付く食文化！

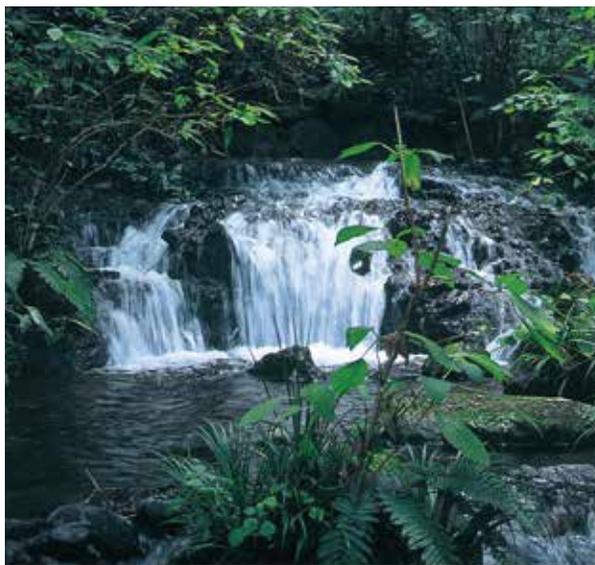


ご当地ブランド「誉富士」の役割

静岡県やJ A静岡経済連、酒造業者、販売関係者で、酒造好適米「誉富士」の生産振興と地酒誉富士の需要振興をはかるために、これらの関係者で構成する「静岡県誉富士普及推進協議会」が活動をしております。活動の環として地域の食材と組み合わせた地酒の飲み比べセミナーなどを開催し、地域の食文化に絡めたPRをしています。

また、県内で最も多く「誉富士」を栽培している焼津地区の生産者で組織する

「焼津酒米研究会」は、酒米作りの研究のほかにも、酒米誉富士の生産振興をはかるため酒蔵や飲食店、消費者などを招き、田植えや稲刈りのイベントを開催しています。このイベントを通して、酒米作りへの理解が深まります。また、水田は多数の生き物の生息場所であり、貯水機能や風景の保全など、様々な役割を持つていることがわかります。実は、「誉富士」の地酒を飲むことは、水田を守ることにもつながっているのです。



名水、湧水に恵まれた名酒処

日本酒造りには大量の水が使われます。原料の米の糠を洗い落とす洗米、水分を吸わせる浸漬、仕込みに使用する水など様々な作業工程で多くの水が使われます。

もちろん、使用する水の水質は酒の品質に大きな影響を与えます。酒造りに適した水とは、鉄分や有機物が殆どなく、酵母の栄養源となるカリウム、カルシウム、マグネシウム、リン酸等のミネラルを適度に含むものであって、まさしく、名水あるところに名酒あり、名酒あるところに名水ありです。

静岡県内には、大小河川や富士山、南アルプスなどの山々からの伏流水も豊富で酒造りのための条件が十分整っています。

県内の多くの酒蔵も富士川をはじめ天竜川、大井川、安倍川などの水源を中心に広く分布し、創業以来の井戸を有し脈々と湧き出す水を使って現在も酒造りが行われています。

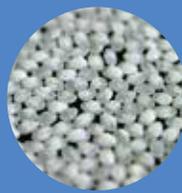
中には、この仕込み水だけを飲む酒蔵もあります。お酒が苦手な方でも、この水を味わってみてはいかがでしょうか。



産、学、官、民が一体で
静岡県のブランド発信を応援

誉富士を100%使用した清酒にはシンボルマークが貼ってあります。「誉富士」という品種名は、平成17年に県内公募で集まった中から決定した名前です。「誉富士」のシンボルマークは、静岡文化芸術大学の学生がデザインしました。

このマークを
目印に!



静岡県初のオリジナル酒米誕生

「誉富士」は酒米の王といわれる山田錦の特長を引き継ぎながら、丈を低くして、栽培しやすさを高めた品種です。また、米の中央にやや大きめの心白が安定して現われ、タンパク質含有が低く、雑味のない酒が造りやすいと言われています。

味の差が
出やすい!

誉富士で醸す蔵

26 BREWERIES

掲載蔵元一覧

東部エリア

万大醸造・根上酒造店・高嶋酒造・富士正酒造・
富士高砂酒造・牧野酒造・富士錦酒造

中部エリア

神沢川酒造場・英君酒造・三和酒造・萩錦酒造・
駿河酒造場・静岡平喜酒造・君盃酒造・磯自慢酒造・
初亀醸造・杉井酒造・志太泉酒造・大村屋酒造場

西部エリア

森本酒造・土井酒造場・山中酒造・國香酒造・
千寿酒造・花の舞酒造・浜松酒造



米、水、酵母に杜氏の技

酒造りには、米や水といった素材の良さはもちろんのこと、その土地の風土や食文化が反映されます。そして、何よりも造り手の思いや高い技術が求められます。静岡の酒は、吟醸や純米、本醸造の特定名称酒が主流となっており、全国的にみて出荷量は少ないものの、のみやすい、のみあきのしないきれいな酒として、品質にこだわり嗜好の流行に流されず、頑固に守り続けている香りの華やかで味がソフト、喉ごしがよく端麗で辛口と言われる酒の

ファンが県内外に多くおります。それを支えているのが、酒造りの責任者の杜氏（とうじ）です。東北など米どころを中心に杜氏の技術が発達し、南部流、能登流、越後流などといわれる流派があります。酒の仕込みの時期になると全国の酒蔵に出向き、それぞれの技術で酒造りに励んでいます。県内の蔵にも様々な流派の杜氏がいいます。また、自社杜氏もいます。酒蔵ごとの杜氏を知るのも日本酒通の第一歩かも知れません。

静岡県の酒造りの特徴

静岡県の酒造りの特徴として、全出荷量に占める「特定名称酒」（吟醸酒などの高級酒）の比率が高いことがあげられます。中でも吟醸酒、純米吟醸酒の割合が高く、「吟醸王国」と評価されています。

全体数量に対する
特定名称酒の割合

全国 29.2%
静岡県 81.9%

出典：日本酒造組合中央会H25BY
(H25.7~H26.6)

品質本位の
姿勢！

沼津市 高嶋酒造

蔵元より“ひとことPR”

地の食文化に合った酒こそが地酒であるという考えをモットーに手造りで丁寧な酒造りをしております。白隠正宗 誉富士純米酒は米の旨みと香りを感じる食中酒に最適なお酒です。

蔵元DATA

社名 高嶋酒造株式会社
住所 沼津市原354-1
連絡先 TEL.055-966-0018
FAX.055-966-8324
代表者 高嶋一孝
社氏 高嶋一孝(自社)
創業 文化元年(1804年)

<http://hakuinmasamune.com/>



3

白隠正宗

〈誉富士純米酒〉

伊豆市 万大醸造

蔵元より“ひとことPR”

伊豆宇佐美山系の軟水で醸す口当たりが優しい純米吟醸酒です。伊豆の山海の食材との相性も良く、食中酒としておすすめです。

蔵元DATA

社名 万大醸造合資会社
住所 伊豆市年川34
連絡先 TEL.0558-72-0050
FAX.0558-72-9550
代表者 佐藤智昭
社氏 伊奈静夫(伊豆)
創業 昭和10年(1935年)

<http://izu-bandai.com>



1

萬燿

〈誉富士純米吟醸〉

富士宮市 富士正酒造

蔵元より“ひとことPR”

慶応2年創業。「富士山に一番近い酒蔵」として朝霧高原にて酒造りに勤しんでいます。富士山の湧水と誉富士使用の純米吟醸は、静岡酵母由来の香りの中にも、米本来の力強さを感じさせ好評を得ています。

蔵元DATA

社名 富士正酒造合資会社
住所 富士宮市根原450-1
連絡先 TEL.0544-52-0313
FAX.0544-52-0314
代表者 佐野睦子
社氏 佐野彰紀(自社)
創業 慶応2年(1866年)

<https://www.fujimasa-sake.com/>



4

富士正

〈純米吟醸〉

御殿場市 根上酒造店

蔵元より“ひとことPR”

大きな富士山が目の前にそびえる、標高480m、全量純米酒で醸す酒蔵です。もちろん仕込み水は100%富士山の伏流水。南アルプス系よりも、若干ミネラル分のあるこの水を活かすのが、当蔵らしい酒造りだと考えています。

蔵元DATA

社名 株式会社根上酒造店
住所 御殿場市保土沢850-4
連絡先 TEL.0550-89-3555
FAX.0550-89-7588
代表者 根上陽一
社氏 根上陽一(自社)
創業 明治25年(1892年)



2

金明

〈特別純米酒〉

富士宮市 富士錦酒造

歳元より“ひとことPR”

江戸元禄年間創業。世界遺産に登録された富士山の眼前に蔵を構え、自社田で酒米の栽培も行う。富士山からの清麗な湧水で仕込む酒は、柔らかな味わい。心に残る酒を醸します。

歳元DATA

社名 富士錦酒造株式会社
住所 富士宮市上柚野532
連絡先 TEL.0544-66-0005
FAX.0544-66-0076
代表者 清信一
社氏 小田島健次(南部)
創業 元禄元年(1688年)

<http://www.fujinishiki.com/>



7
富士錦
〈特別純米 ほまれふじ〉

富士宮市 富士高砂酒造

歳元より“ひとことPR”

百年の歳月をかけ自然の濾過を施された霊峰富士の伏流水仕込。水の特徴を活かして滑らかな口当りの誉富士、米の旨味を最大限に活かした美酒造りに励んでおります。

歳元DATA

社名 富士高砂酒造株式会社
住所 富士宮市宝町9-25
連絡先 TEL.0544-27-2008
FAX.0544-23-1752
代表者 山岸逸人
社氏 小野浩二(自社・能登)
創業 天保元年(1830年)

<http://fuji-takasago.com/>



5
高砂
〈誉富士純米吟醸酒〉

静岡市 神沢川酒造場

歳元より“ひとことPR”

創業以来「軽くて、まろくて飲み飽きしない」杯のすすむ酒をめざしています。誉富士は平成17年より、お店でも、ご家庭でも気取らず楽しめる純米酒を醸造しています。ぜひおためしください。

歳元DATA

社名 株式会社神沢川酒造場
住所 静岡市清水区由比181
連絡先 TEL.054-375-2033
FAX.054-375-2133
代表者 望月正隆
社氏 榮田秀孝(南部)
創業 大正元年(1912年)

<http://www.kanzawagawa.co.jp/>



8
正雪
〈誉富士辛口純米〉

富士宮市 牧野酒造

歳元より“ひとことPR”

創業270有余年。富士山の伏流水で、丁寧に醸された清酒「富士山」「白糸」は地酒として昔から愛飲されています。「富士山・誉富士」は、フルーティーで微かな甘味が感じられ、男性は勿論、女性にも好評な純米吟醸です。

歳元DATA

社名 牧野酒造合資会社
住所 富士宮市下条1037
連絡先 TEL.0544-58-1188
FAX.0544-58-5778
代表者 牧野利一
社氏 高田賢一(能登)
創業 寛保3年(1743年)

<http://makino-shuzo.com/>



6
富士山
〈誉富士〉

静岡市 萩錦酒造

蔵元より“ひとことPR”

創業明治9年の蔵元で、安倍川水系の湧水を仕込水に使用しています。誉富士の酒は、その軟水の特徴を生かしたやわらかな口当たりでコクのある味わいの純米酒で、駿河の生一本「駿河酔」という銘柄です。

蔵元DATA

社名 萩錦酒造株式会社
住所 静岡市駿河区西脇381
連絡先 TEL.054-285-2371
FAX.054-287-7569
代表者 萩原知令
社氏 蔵元杜氏
創業 明治9年(1876年)



11 駿河の生一本 駿河酔

静岡市 英君酒造

蔵元より“ひとことPR”

蔵内湧水と静岡酵母によって醸される英君のお酒は、通常爽やかでキレのある香味が特徴ですが、誉富士を醸した純米酒は柔らかな旨みとふくらみがあり、英君の中ではひと味違う味わいです。

蔵元DATA

社名 英君酒造株式会社
住所 静岡市清水区由比入山2152
連絡先 TEL.054-375-2181
FAX.054-375-4304
代表者 望月裕祐
社氏 粒来保彦(自社)
創業 明治14年(1881年)

<https://eikun.co.jp>



9 英君 〈誉富士特別純米酒〉

静岡市 駿河酒造場

蔵元より“ひとことPR”

清らかな安倍川の伏流水で仕込んだ特別純米酒。柔らかな酸味と透明感のある甘みと果実香。スツと舌を洗う様な飲み飽きしないお酒に仕上げました。季節を問わず食中酒としてお勧めです。

蔵元DATA

社名 株式会社駿河酒造場
住所 静岡市駿河区西脇25-1
連絡先 TEL.054-288-0003
FAX.054-288-0005
代表者 萩原義満
社氏 萩原大吾(自社)
創業 平成22年(2010年)



12 天虹 〈誉富士特別純米〉

静岡市 三和酒造

蔵元より“ひとことPR”

創業1686年。様々な酒米を使用して米の違いによる味と香りのバリエーションをお楽しみ頂くのが弊社の方針です。誉富士はとりわけ芳醇で口当りのきれいなお酒に仕上りご好評を戴いております。

蔵元DATA

社名 三和酒造株式会社
住所 静岡市清水区西久保501-10
連絡先 TEL.054-366-0839
FAX.054-366-0380
代表者 鈴木克昌
社氏 多田和仁(南部)
創業 貞享3年(1686年)

<http://garyubai.com/>



10 臥龍梅 〈純米吟醸 誉富士〉

焼津市 磯自慢酒造

蔵元より“ひとことPR”

志太平洋野で栽培された誉富士を55%まで精米し、南アルプス間ノ岳を源泉とする名水、大井川の伏流水で丁寧に仕込みました。誉富士の柔らかな米質に由来する、まろやかな香味をお楽しみいただけます。

蔵元DATA

社名 磯自慢酒造株式会社
住所 焼津市鱒ヶ島307
連絡先 TEL.054-628-2204
FAX.054-629-7129
代表者 寺岡洋司
社氏 多田信男(南部)
創業 天保元年(1830年)

<http://www.isoijman-sake.jp>



15

磯自慢

大井川の恵み
〈かおるととき〉
〈誉富士〉

静岡市 静岡平喜酒造

蔵元より“ひとことPR”

2012年秋、霊峰富士を望む清流安倍川の畔に新たな酒蔵を立ち上げました。手造りの丁寧な酒造りを心掛けています。誉富士の酒は、香りと味わいのバランスの良さで大好評を頂いております。

蔵元DATA

社名 静岡平喜酒造株式会社
住所 静岡市駿河区丸子新田1-1
連絡先 TEL.054-259-0758
FAX.054-685-1558
代表者 戸塚敦雄
社氏 戸塚堅二郎(自社)
創業 平成23年(2011年)

<http://shizuokahirakishuzo.com/>



13

喜平

静岡蔵
〈特別純米酒 誉富士〉

藤枝市 初亀醸造

蔵元より“ひとことPR”

岡部丸とは17年間、初亀で飼われていた白い愛犬『マル』から命名しました。保健所から来た子で、皆から愛され強く長く生きた犬です。岡部丸はマルの様に時代を超え愛されて欲しいと願いを込めた静岡の地酒です。

蔵元DATA

社名 初亀醸造株式会社
住所 藤枝市岡部町岡部744
連絡先 TEL.054-667-2222
FAX.054-667-3170
代表者 橋本謹嗣
社氏 八重樫次幸(南部)
創業 寛永12年(1636年)

<https://www.hatsukame.jp/>



16

初亀

岡部丸
〈誉富士純米酒〉

静岡市 君盃酒造

蔵元より“ひとことPR”

創業60年来、名水安倍川の伏流水を仕込み水に少量品種で手作りで丁寧な酒造りをしています。誉富士の酒は、フルーティーでやさしいお酒で飲みやすく、女性に好評です。

蔵元DATA

社名 君盃酒造株式会社
住所 静岡市駿河区手越302
連絡先 TEL.054-259-3062
FAX.054-256-3062
代表者 市川誠司
社氏 市川英俊(自社)
創業 昭和25年(1950年)



14

君盃

〈誉富士特別純米酒〉

島田市 大村屋酒造場

蔵元より“ひとことPR”

「呑人の笑顔を想う酒造り」を心がけ、よりうまい酒を醸すよう常に挑戦し続けています。誉富士は特別純米酒から純米大吟醸まで幅広く使用し、米の持つ力を最大限に引き出したいと思っています。

蔵元DATA

社名 株式会社大村屋酒造場
住所 静岡県島田市本通1-1-8
連絡先 TEL.0547-37-3058
FAX.0547-37-7576
代表者 松孝孝廣
杜氏 日比野 哲(南部)
創業 天保3年(1832年)



19
若竹
純米大吟醸
レトロラベル
〈純米大吟醸〉

藤枝市 杉井酒造

蔵元より“ひとことPR”

杉錦の酒造りは生酛、山麩造りが基本です。自然の乳酸菌の生み出す酸によって雑菌を淘汰する伝統的な生酛、山麩造りの酒は味に幅と深みがあり熟成に向くとされます。じっくりと味わえる酒です。

蔵元DATA

社名 杉井酒造
住所 藤枝市小石川町4-6-4
連絡先 TEL.054-641-0606
FAX.054-644-2447
代表者 杉井均乃介
杜氏 杉井均乃介(自社)
創業 天保13年(1842年)

<http://suginishiki.com/>



17
杉錦
〈誉富士山麩純米〉

菊川市 森本酒造

蔵元より“ひとことPR”

南アルプスの支脈粟ヶ岳に源を發する菊川の伏流水と誉富士で仕込みました「小夜衣誉富士」は香り穏やかで、キレの良い旨口の酒です。県内最小自醸蔵の一品です。

蔵元DATA

社名 森本酒造合資会社
住所 菊川市堀之内1477
連絡先 TEL.0537-35-2067
FAX.0537-35-1384
代表者 森本 均
杜氏 森本 均(自社)
創業 明治20年(1887年)

<http://sayogoromo.jimdofree.com/>



20
地酒工房 小夜衣
〈誉富士〉

藤枝市 志太泉酒造

蔵元より“ひとことPR”

蔵のすぐそばの藤枝市助宗地区の農家による誉富士の酒造りに挑戦しています。誉富士の酒は、米作りも酒造りも藤枝を流れる瀬戸川の水を使います。地酒の原点に回帰し地元藤枝産に徹底的にこだわります。

蔵元DATA

社名 株式会社志太泉酒造
住所 藤枝市宮原423番地22の1
連絡先 TEL.054-639-0010
FAX.054-639-0777
代表者 望月雄二郎
杜氏 西原光志(能登)
創業 明治15年(1882年)

<http://shidaizumi.com/>



18
志太泉
〈誉富士純米吟醸〉

袋井市 國香酒造

蔵元より“ひとことPR”

東海道五十三次のちょうと真ん中に位置する袋井市の國香酒造。河村傳兵衛直伝の傳一郎が「傳兵衛流」で醸す誉富士の酒。その酒は蔵元杜氏である傳一郎の男気が伝わる「静岡の辛口」です。

蔵元DATA

社名 國香酒造株式会社
住所 袋井市山田537
連絡先 TEL.0538-48-6405
FAX.0538-48-6428
代表者 松尾晃一
杜氏 松尾晃一(自社)
創業 嘉永元年(1848年)



23
國香
雅のしずく
〈誉富士吟醸〉

掛川市 土井酒造場

蔵元より“ひとことPR”

静岡の酒造好適米「誉富士」の特長を活かしながら、「開運」らしい爽やかな香りと軽やかなノド越しの食中酒として仕上げました。同銘柄の生原酒と飲み比べていただくのも一興と存じます。

蔵元DATA

社名 株式会社土井酒造場
住所 掛川市小貫633
連絡先 TEL.0537-74-2006
FAX.0537-74-4077
代表者 土井弥市
杜氏 榛葉農(能登)
創業 明治5年(1872年)

<https://kaiunsake.com/>



21
開運
花の香
〈純米〉

磐田市 千寿酒造

蔵元より“ひとことPR”

静岡県が生んだ酒造好適米「誉富士」と静岡酵母を使用しており、富士の裾野のような滑らかな味わいと、控えめながら品のある吟醸香がバランス良く調和した純米吟醸酒です。

蔵元DATA

社名 千寿酒造株式会社
住所 磐田市中泉2914-6
連絡先 TEL.0538-32-7341
FAX.0538-32-7344
代表者 小林義弘
杜氏 鈴木繁希(自社・越後)
創業 明治35年(1902年)

<http://e-senju.com.jp/>



24
ふじのくに
〈純米吟醸〉

掛川市 山中酒造

蔵元より“ひとことPR”

近江商人である山中家が、水量が豊富で良質な伏流水を求めてここ横須賀に蔵を構えました。萬延元年築の酒蔵にて蔵元自ら醸した、香味バランスのとれたお酒です。

蔵元DATA

社名 山中酒造合資会社
住所 掛川市横須賀61
連絡先 TEL.0537-48-2012
FAX.0537-48-6312
代表者 山中久典
杜氏 山中久典(自社)
創業 寛政元年(1789年)

<http://www.5a.biglobe.ne.jp/~yamanaka/>



22
葵天下
〈誉富士特別純米〉



蔵元より“ひとことPR”

創業150年の技術を注ぎ、原料米は全て地元「静岡産」にこだわった酒造りをしています。誉富士の酒の酒質はアルコール度数15.5%、精米歩合60%の純米吟醸酒。

蔵元DATA

社名 花の舞酒造株式会社
住所 浜松市浜北区宮口632
連絡先 TEL.053-582-2121
FAX.053-589-0122
代表者 高田謙之丞
杜氏 鎌江慎太郎(自社)
創業 元治元年(1864年)

<http://hananomai.co.jp/>



蔵元より“ひとことPR”

創業1871年。静岡の名水天竜川の伏流水に恵まれた地、旧浜松市唯一の蔵元です。ブランド名「出世城」は徳川家康が天下統一の第一歩を踏み出したこの地のシンボル「浜松城」の別名です。

蔵元DATA

社名 浜松酒造株式会社
住所 浜松市中区天神町3-57
連絡先 TEL.053-540-2082
FAX.053-540-4189
代表者 戸塚敦雄
杜氏 増井美和(自社)
創業 明治4年(1871年)

<http://hamamatsushuzo.com>

自分たちが育てた酒米で仕込んだ地酒を飲んでみたいそれが酒米栽培に取り組んだ原点です



焼津酒米研究会
会長
梅原浩氏

平成元年より他地域に先駆けて、山田錦など酒米の栽培に取り組み、平成17年より「静系酒88号」(のちの「誉富士」)の試作栽培に取り組む。会員数10名、県内誉富士栽培面積の実に6割を、焼津酒米研究会メンバーが占める。(facebook・FC2ブログ) 焼津酒米研究会

だと思えます」焼津酒米研究会の研鑽による、更なる品質向上に期待が高まる。

田植え・稲刈りイベントの参加者は年々増えています。

平成元年、焼津の米生産者有志が、栽培の難しい酒米「山田錦」の栽培に着手、安定栽培法の確立に向け挑戦が始まった。「ここ焼津市周辺には、優れた酒造会社が多いことから、地元産の酒米のニーズがあるのではないかと、何より自分たちが栽培した酒米のお酒を飲んでみた

い。そこから始まりました」この日は焼津酒米研究会恒例の田植えイベント。百名程の参加者が交代で田んぼに入り、誉富士の苗を手で植えていく。「平成17年、誉富士の試作段階から栽培に取り組み、今年の田植えで11回目となりますが、これだ!という栽培法をなか

な確立できずにいます。手こわいですが、誉富士は」と笑いながら話してくれた。「圃場の土質、風の当たり具合、肥料の種類や量、ほんの少しの違いで出来が全く変わってしまう。会員同士で情報

を交換しながら、誉富士の安定生産に向け研究を重ねています」様々な苦



せつかく静岡にいらしたのなら
静岡の美味しいものを楽しんでいただく
そういうおもてなしを心がけています



駿府の肉処 静岡そだち
店長 久保田 将希 さん
希少部位の中でも「とも三角」「カイノミ」「リブローズ」などが揃う。美味しい和牛と日本酒の組み合わせを楽しんでみてはいかがでしょうか。

<http://www.s-sodachi.jp/>

静岡の中心街に位置する「駿府の肉処 静岡そだち」は、J A静岡経済連が直営で運営する店。店の名称にもなっている「特選和牛静岡そだち」とは、静岡県経済連の誇るこだわりのブランド牛。牛は「頭買い」という仕入れ方法のため、通常では手に入りにくい部位でも常

にあるのが特徴です。「県外の方や外国人も多く来られますが「誉富士」のお酒は老若男女、国籍を問わず人気があります。さっぱりとした赤身にも、脂がのつた部位にも日本酒は合います。なかでもほどよくサシの入った希少部位との組み合わせがおすすすめです」。

さらに「お肉というどビールと合わせることが多いと思いますが、口のなかでとろける脂と、静岡県産の山葵、そしてフルーティな香りとさっぱりとした飲み口の誉富士の日本酒が、素晴らしいマリナージユを奏でます」と店長。静岡そだち以外にも、県内産のお米や食材をふん

だんに使用して地産地消に貢献しています。「せつかく静岡に来ていただきたいのなら美味しいものを召し上がっていただいで満足していただきたいですね」。この店では一年を通して常に誉富士の在庫は欠かさないそうだ。



いつでも誉富士のお酒が用意されているのが嬉しい。

日本一の山にその名をもらい、
日本一の難関をくぐり抜け
日本一つくり手に愛されて育った酒米「誉富士」



酒食ジャーナリスト
地域食ブランドアドバイザー
山本 洋子

鳥取県境港市生まれ。素食やマクロビオティック、伝統発酵調味料、米の酒をテーマにした雑誌編集長を経て独立し、講演や執筆で活躍中。編集した本に「純米酒BOOK」「厳選日本酒手帖」「紅茶手帖」がある。(やまもとよこのマクロビーライフ)
www.yohkoyama.com

静岡は全国でも名高い吟醸県であり、特定名称酒(吟醸酒、純米酒、本醸造酒)比率は全国平均の3倍。技術の高さに定評あるものの、県独自の米の酒がないのは長い間、残念なことだった。

「誉富士」は10年の歳月をかけ国内最大規模の98,000個体から選抜

された待望の酒米。「山田錦」に比べ20cm以上も低い短稈種。強い風雨でも倒伏しにくい」と生みの親・宮田祐二さん(県農林技術研究所)。分けつがひと株あたり15〜20本と山田錦より多いのも魅力だ。

試験栽培の中核を担ったのは、腕を見込まれた焼津酒米研究会、宮田さんと早

朝から深夜まで喧々諤々の研究が続いたと聞く。研究会メンバーは日本酒イベントとなれば揃いの白法被で会場入りし、宮田さんも最前線で酒を注ぎ、熱い説明を行う。酒蔵のみならず、米の作り手たちが熱弁をふるってサービ

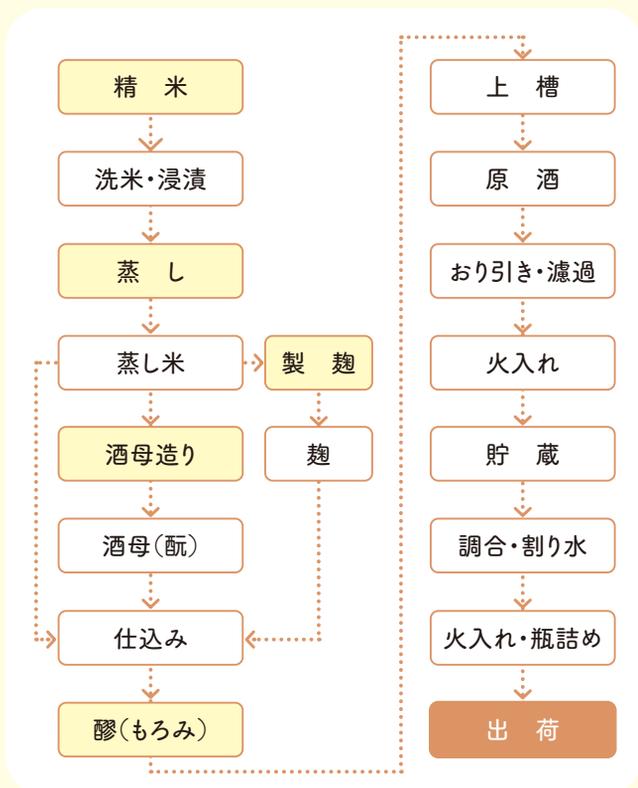
ス。これは、他県ではまず見られない光景だ。

誉富士の酒をひと口含むと、富士山の雄大なイメージが浮かび、あと味はスーと切れよく消える。豊潤な香りは酵母由来。スッキリ美味しいう理由は、高い醸造技術と富士山と南アルプスからの上質な水由来であろう。豊かな水源は、誉富士の田をも潤す。まさに静岡の地酒!

また、静岡の地酒!

日本一の標高差を持つ県ゆえ、バラエティ豊かにつきまみが揃うのも嬉しい。メロン、わさび漬で冷たい純米吟醸酒を。シラス、桜えび、たたみいわし、生利節で常温の純米酒。熱燗ならば、黒はんぺんにおでん、金山寺味噌に浜納豆など種類はつきない。それらすべてを受け入れる懐の広さが「誉富士」の米の酒。日本一の山にその名をもらって育つ、日本の飲み助のための酒米だ。

日本酒ができるまで



日本酒はワインやビールなどと同様に醸造酒に分類されます。ワインは原料となるブドウは糖分が多く含まれるため、原料に酵母を加え、そのまま発酵させます。

一方、デンプン質が主体となる米や麦を原料とする日本酒やビールでは、デンプン質を糖化させる工程が必要となります。ビールの製造工程では、原料を糖化させた後に発酵させますが、日本酒の場合は糖化と発酵が同じ過程で行われます。

日本酒づくりでは、まず、米を精米しますが、どの程度精米するかで吟醸酒や大吟醸酒に分かれます。次の工程は、白米を蒸して蒸し米を作ります。第3の工程は蒸し米に黄麹菌(きこうじきん)を植えて麹を作ります。第4の工程は、蒸し米と麹と水を混ぜて、糖液を作り、これに酵母を加えます。これを酒母(しゅぼ)と呼びます。第5の工程は、酒母に蒸し米と麹、水を加えて醪(もろみ)を作ります。この醪(もろみ)をかきまぜながら20日間ほど発酵させます。発酵を終えた醪(もろみ)は機械で搾られ、酒と酒粕に分けられます。

こうしてできあがった新酒は、ろ過、加熱処理された後に瓶詰めされます。精米から新酒が出来上がるまでに実に60日程度の日数がかかっているのです。



日本酒プチ講座



知ればもっと日本酒が好きになるかも!?
日本酒に関するあれこれ解説

日本酒の分類

特定名称酒	純米酒系 アルコール添加㊦	精米歩合	本醸造酒系 アルコール添加㊦	吟醸酒系
	純米大吟醸酒	50%以下	大吟醸酒	
	純米吟醸酒 (特別純米酒)	60%以下	吟醸酒 (特別本醸造酒)	
純米酒	70%以下	本醸造酒		
			普通酒	

日本酒は米の精米歩合などによって分類されますが、純米酒や本醸造酒であっても吟醸酒並の精米歩合や製法で造られたお酒

は、“特別”純米酒、“特別”本醸造など“特別”を冠する場合があります。静岡県産酒の場合は、「比較的価格の安い純米・本醸造酒であっても、吟醸酒並みの品質(精米・工程)で造ったお酒」を指すケースが多いようです。

裏ラベルの見方

①	清酒	720ml
②	原材料名	米・米こうじ
③	使用米	誉富士
③	精米歩合	50%
③	アルコール分	16度以上17度未満
④	日本酒度	+5.0
④	酸度	1.5
④	アミノ酸度	1.6
⑤	杜氏名	静岡太郎
⑥	加熱方法	びん燗急冷
⑤	株式会社 静岡酒造	製造年月
⑥	静岡県静岡市葵区追手町9の6	2014.01

①「清酒」もしくは「日本酒」と表示 ②原料米の品種名(使用割合50%以上の場合)

③精米歩合: 特定名称酒の場合は原材料名に隣接して表示

④日本酒の味わいの傾向を示す参考数値

「日本酒度」プラスの値が高いほど辛く、マイナスの値が高いほど甘く感じると言われる。「酸度」平均は1.3で、酸度の値が高いほど辛く濃く感じ、低いと甘く淡く感じると言われる。「アミノ酸度」アミノ酸度が高い日本酒は旨みが強く、少ないと淡い味の日本酒と言われる。

⑤製造者名・所在地 ⑥瓶詰めして出荷された年月

誉富士地酒リスト

蔵元一覧



Local Sake Brewed with Shizuoka's Own Homare Fuji Rice

Sake is made with rice, water, and yeast. Rice is the most important of these, to the point of being the core ingredient. Based on the importance of rice in sake brewing, Shizuoka Prefecture has developed a brand of rice, named Homare Fuji (in honor of Fuji), that is specifically designed for use in sake production. Some breweries use this rice for sake production, resulting in highly acclaimed products.



Sake made with Homare Fuji is best drunk during meals due to its ability to bring out the flavor of food. Such sakes are characterized by their mildness, which evokes the rice's umami (savoriness), as well as their sharp aftertaste and rich scent. These sake varieties go well with not only Japanese cuisine but cheese and ham as well.

Homare Fuji sake is brewed by twenty-six sake producers in Shizuoka Prefecture. The sake varieties differ according to the type of yeast used and the technique of the tōji (head brewer) who makes them, allowing for a colorful diversity of flavors. Sake made with Homare Fuji is truly rare and valuable, and it is available exclusively in Shizuoka Prefecture.

1	萬 燿	誉富士 純米吟醸	万大醸造(伊豆市)
2	金 明	金明 特別純米酒	根上酒造店(御殿場市)
3	白隠正宗	誉富士 純米酒	高嶋酒造(沼津市)
4	富士正	富士正 純米吟醸	富士正酒造(富士宮市)
5	高 砂	誉富士 純米吟醸酒	富士高砂酒造(富士宮市)
6	富士山	富士山 誉富士	牧野酒造(富士宮市)
7	富士錦	特別純米ほまれふじ	富士錦酒造(富士宮市)
8	正 雪	誉富士 辛口純米	神沢川酒造場(静岡市清水区)
9	英 君	誉富士 特別純米酒	英君酒造(静岡市清水区)
10	臥龍梅	純米吟醸 誉富士	三和酒造(静岡市清水区)
11	萩 錦	駿河の生一本 駿河酔	萩錦酒造(静岡市駿河区)
12	天 虹	誉富士 特別純米	駿河酒造場(静岡市駿河区)
13	喜 平	喜平 静岡蔵 特別純米酒 誉富士	静岡平喜酒造(静岡市駿河区)
14	君 盃	誉富士 特別純米酒	君盃酒造(静岡市駿河区)
15	磯自慢	大井川の恵み 菱瞬 誉富士	磯自慢酒造(焼津市)
16	初 亀	岡部丸 誉富士 純米酒	初亀醸造(藤枝市)
17	杉 錦	誉富士 山鹿純米	杉井酒造(藤枝市)
18	志太泉	誉富士 純米吟醸	志太泉酒造(藤枝市)
19	若 竹	純米大吟醸レトロハベル	大村屋酒造場(島田市)
20	小夜衣	地酒工房 小夜衣 誉富士	森本酒造(菊川市)
21	開 運	花の香 純米	土井酒造場(掛川市)
22	葵天下	誉富士 特別純米	山中酒造(掛川市)
23	國 香	雅のしずく 誉富士吟醸	國香酒造(袋井市)
24	千 寿	ふじのくに 純米吟醸	千寿酒造(磐田市)
25	花の舞	花の舞 誉富士 純米吟醸	花の舞酒造(浜松市浜北区)
26	出世城	誉富士 特別純米	浜松酒造(浜松市中区)

静岡県オリジナル酒米で醸造する 誉富士の地酒

日本酒は、米、水、酵母からできています。その中でも、米は、日本酒の心臓部分とも言える、重要な要素です。静岡県では「誉富士」という酒造りに適した酒米の開発に成功し、それで醸造した地酒はととても人気があります。

「誉富士」の地酒は、食中酒として、料理の味を引き立てます。米の旨みを感じられるまろやかさ、切れの良いあと味と豊潤な香り。和食だけでなく、チーズやハムにも合います。

静岡県内の26蔵が「誉富士」を使って地酒を醸造しています。使用する酵母や、杜氏(とうじ:酒造りの最高責任者)の技術の違いにより、酒蔵ごと、バラエティーに富んだ味わいが楽しめます。静岡県内の酒蔵のみが醸造する希少性の高い地酒です。



静岡県産
おいしいお米
いただきます。

農協のお米「パールライス」とは、無農薬・仕入れ製造・販売まですべて「JAグループ」で管理しているお米のブランドです。
我々「JAグループ」は、生産者・精作ったお米を皆様に「安心・安全・おいしく」食べていただけるよう努めてまいります。



原料(酒造好適米 誉富士)の生産地

開発当初、栽培方法が手探りであった頃に比べ、研究が進み作付け面積も増加、現在誉富士は県内で酒米栽培の品種は静岡県の主力米となり、県内各所で栽培が行われています。また、県内26の酒蔵が当酒造好適米(誉富士)を使用し、酒造りをしています。



No.	農協名	No.	農協名
1	JAなんすん	5	JAハイナン
2	JA富士宮	6	JA遠州夢咲
3	JA静岡市	7	JA遠州中央
4	JA大井川	8	JAとぴあ浜松

誉富士の特性

- 出穂、成熟期は「山田錦」と同等の晩成熟期です。
- たんばく含有量は「山田錦」並みて低く、優れます。
- 心白の発現は「山田錦」よりも多く、玄米断面における心白の形状は線状です。
- 精米特性は、ほぼ「山田錦」並みて、高度精米にも耐えられます。

コシヒカリ

地元の農家が丹精こめてつくった「静岡コシヒカリ」は、本州では最も早く出るコシヒカリのひとつです。栽培は4月中旬に田植えをし、出穂時期は7月中旬、刈り取りは8月下旬となります。



最新設備を導入して、
安心・安全をお届けします。

きぬむすめ

キヌヒカリの娘であるきぬむすめ。食味はコシヒカリに劣らず、もちもちした食感と、炊きあがりの白さとツヤが特徴のお米です。



パーチミル精米機 (Si/ホライン)

お米の表面を砥石で削り、お米同士をこすり合わせてぬかを取ることで、ツヤツヤの白米ができます。

にこまる

にこまるは、高温に強く、暑い夏でも品質が安定しています。外観はツヤがあり、食味は粘りが強いのが特徴です。また、冷めても固くならないためお弁当やおにぎりにも最適です。



異物除去装置 ピカ選グランド

フルカラーCCDカメラやNIR(近赤外線)カメラで、病害虫の被害で変色したお米やガラス、プラスチックなどを取り除きます。





誉富士普及推進協議会

静岡県酒造組合

静岡市葵区清閑町4-18 TEL.054-255-3082

静岡県経済産業部農業局農芸振興課

静岡市葵区追手町9-6 TEL.054-221-3249

静岡県経済農業協同組合連合会

静岡市駿河区曲金3丁目8-1 TEL.054-284-9737

<https://homarefuji.com>