

風土が育み、技で磨いた至高の逸品

# しずおか の酒

# 清酒の 地理的表示「GI 静岡」

産地特有のブランド価値を  
保護するGI

代表的なワインの産地フランスには、古くから気候や風土、歴史などが、ワインの品質や味わいに影響を与えるという考え方があります。1930年代には品質保持と偽造防止のため、ワイン法が制定され、産地を表示するための基準が定められました。

一方日本では、WTO(世界貿易機関)の発足に伴い、国税庁が平成7年に産地特有のブランド価値を守る酒類の地理的表示(GI)の保護制度を創設しました。静岡の清酒は、令和5年11月に県内の酒類として初めて、GIの指定を受けました。県単位の

清酒としては全国で9番目の指定となります。

## 「GI静岡」の特性、要因、生産基準

GIの指定を受けるためには、産地における酒類の特性を明確にし、その特性と産地とのつながりについて、自然的要因や人的要因から明らかにする必要があります。

### 1. 酒質の特性

静岡の清酒は、淡麗で穏やかな旨味の、きれいで丸みのある酒質で、やわらかい口当たりとキレのよい余韻が両立し、飲み飽きしません。静岡県豊かな魚介類との相性がとてもよい、食材のおいしさを引き立たせる食中酒です。

### 2. 自然的要因

日本最高峰の富士山、南アルプスの主脈となる赤石山脈、伊豆にそびえる天城山と名だたる山々に恵まれた静岡県。蓄えられた雨は豊富な伏流水や湧水となって、淡麗で丸みのある静岡の清酒を醸します。

### 3. 人的要因

酒造りには寒冷な気候が適していると言われる中、温暖なことで知られる静岡県。新しい酵母の開発と、県内酒造会社の努力を経て、静岡らしさを象徴する酒質の方向性が確立され、「吟醸王国静岡」と呼ばれるまでになりました。

### 4. 原料・製法

- ・国内産米を用いること
- ・県内で採水した水を用いること
- ・「静岡酵母」を発酵に用いること
- ・特定名称酒(吟醸酒、純米酒、本醸造酒)であること
- ・県内で醸造・貯蔵・容器詰めを行うこと

### 5. 静岡酵母

県内酒造会社の酵母を分離または交雑して開発されたオリジナル清酒酵母です。バナナのような穏やかな香りを生み出す新酵母の開発は、静岡の清酒の評価を高めるきっかけになりました。



「自然的要因」

# 山々が育む豊かな水

— 名水あるところに名酒あり —



南アルプス

南アルプスをはじめ、豊富で清らかな伏流水

赤石山脈を主脈とする南アルプス国立公園には、手つかずの大森林が広がり、膨大な量の雨水が蓄えられています。また、富士山には年間約22億トンの降水があり、その多くが富士山内部の玄武岩層に浸透し、長い年月を経て湧出します。そして、風光明媚な伊豆半島には天城連山がそびえ、アユ釣りで名高い狩野川の水源地ともなっています。静岡県は常に全国上位の降水量を誇る、水の豊かな土地です。その水質は総じて軟水であり、鉄分が少なく適度のミネラルを含んでおり、静岡酵母による酒造りに適した水質です。名水あるところに名酒ありとも言えます。

温暖な気候を克服した、静岡らしい酒造り

酒造りには、気温が低く、雑菌の少ない寒冷な気候が適していると言われており、温暖な気候の静岡県は必ずしも酒造りに適した土地ではありませんでした。こうした気候条件にあっても淡麗で穏やかな旨みのある吟醸タイプのお酒を目指し、県内酒造会社は蔵内の気温や醸造用タンクの温度を下げる設備を、全国的に見ても早い段階で導入しています。丁寧な時間をかけて麴を造り、醪（もろみ）は低い温度に保ちながらゆっくりと静岡酵母で発酵させます。さらには貯蔵にいたるまで、一貫した低温管理によって、温暖な気候条件を克服した静岡吟醸のスタイルが完成しました。

「人的要因／原料・製法」

# 静岡吟醸と気候

— 丁寧に酒造りと向き合い大切に醸す —



糴入れの様子



1 2 削った(精米した)お米を、水を惜しみなく使用して洗米します。ここで糠(米の削りカス)などが残っていると雑味の素に。この工程を丁寧にすることにより、お酒の味が決まります。  
3 洗米後の吸水は、米質により毎年異なり、秒単位で決まるので作業場には緊張が走ります。  
4 蒸米(むしまい)は、冬空に水蒸気が激しく立ち昇る酒造りの風物詩。

5 2020年「現代の名工」にも選出された、磯自慢酒造の多田杜氏。蒸した米に麴菌を振りかけているところ。  
6 麴菌がまんべんなく行き渡るように採み込む。  
7 タンクの中で発酵が進行。全面に泡がふつふつと沸き立ちます。

# 静岡酵母

バナナやメロンを思わせる穏やかな吟醸香



静岡酵母で醸した、新しいタイプの清酒誕生

高度成長期を過ぎた昭和50年代、清酒の消費量は減少に転じ、抜本的な品質向上による需要創出が急務となりました。静岡県工業試験場醸造課（現・静岡県工業技術研究所沼津工業技術支援センター）は、「静岡の気候と水に適した高品質な清酒の製造」を目標として、県内酒造会社と連携し、オリジナルの清酒酵母「静岡酵母」を開発します。さらに、県全体の技術力の向上を図るため、静岡酵母に適した麴の造り方や発酵管理、原料米の洗い方に至るまで、技術指導を行いました。県内酒造会社も講習会やきき酒訓練を通じて醸造技術の向上に取り組み、のちに「静岡吟醸」と呼ばれる酒質が誕生します。

海外でも高く評価される、静岡吟醸の変わらぬ価値

昭和61年の全国新酒鑑評会において静岡県の17歳が入賞、うち10歳が金賞を受賞し、全国の酒類関係者から注目を集めます。静岡酵母で醸された、淡麗で穏やかな香りの酒質は、静岡型の吟醸酒「静岡吟醸」と呼ばれるようになり、その高い評価から吟醸王国静岡と称されるまでになります。以来、毎年春に開催される静岡県清酒鑑評会では、静岡らしさが現れた酒質となっているかが厳しく審査されています。「飲み飽きしない食材の特徴を引き立たせる食中酒」ともいわれる静岡吟醸は各国の首脳が集まる会議で振る舞われるなど、高い評価を受け、年々輸出货量も増加しています。

## 呑み飽きしない食中酒

### ＼ 地元食材 × 地元酒 ／

静岡の地元食材を活かしたお料理にも相性抜群! 地元酒とのマリアージュを楽しもう!

#### 静岡東部エリア



アジの開き

こんがりとしたアジの開きに、レモンや大根おろしを添えたりするとさらに美味しさが引き立ち、お酒が進むこと間違いなし。



金目鯛

美しい朱色の体と文字通りの金色に光る目。定番は「煮付け」だが、新鮮な「刺身」も、もっちりとした食感と上品な脂が絶品。



しいたけ

高品質で知られる伊豆のしいたけ。バターとしょうゆでいためるだけで香ばしさと旨みを楽しめる。



ニジマスのヒレ酒

炙ったニジマスのヒレを温めたお酒に入れて蒸らすだけ。寒い季節にはたまらない風味豊かなニジマスのヒレ酒がおすすめ。

#### 静岡中部エリア



マグロの刺身

漁獲量日本一の静岡県ではマグロの取り扱いも多い。色々な種類の鮪や珍しい部位が流通するのも静岡ならでは。



しらす

しらす漁の時期に獲れた、その日のうちにしか味わえない旬ならではの味覚。透き通った体が印象的。



サクラエビ

世界的にも希少なサクラエビ。特に生で食せるのは静岡だけ。生でなくかき揚げや、炊き込みご飯なども美味しい。



静岡おでん

濃口しょうゆを使った黒いだしの中に、串に刺さったおでん種。出し粉と青のりをかけるのが特徴。黒はんぺんはマストアイテム。

#### 静岡西部エリア



うなぎの蒲焼

淡水と海水が混ざる浜名湖ではうなぎの養殖が盛ん。香ばしい香りが食欲を誘う。



浜松餃子

あっさり味でありながら、豚肉のコクが楽しめる浜松餃子は、口の中をサッパリさせてくれるお酒で杯が進む。



あさりの酒蒸し

プリッと肉厚のアサリの酒蒸し。お酒と合わないはずはなく、浜焼きなどでもおいしくいただける。



生がき

うなぎよりも古くから養殖が始められていたという浜名湖産のかき。身が大きくミネラルを含み濃厚な味とプリプリの触感が魅力。



**③ 高嶋酒造株式会社**  
 【代表銘柄】白隠正宗(はくいんまさむね)  
 【創業】文化元年(1804年)  
 〒410-0312 沼津市原354-1  
 TEL.055-966-0018 FAX.055-966-8324  
 URL <https://www.hakuinmasamune.com/>



**④ 富士正酒造株式会社**  
 【代表銘柄】げんこつ、富士正(ふじまさ)  
 【創業】慶応2年(1866年)  
 〒418-0101 富士宮市根原450-1  
 TEL.0544-52-0313 FAX.0544-52-0314  
 URL <https://www.fujimasa-sake.com/>



**⑤ 富士高砂酒造株式会社**  
 【代表銘柄】高砂(たかさご)  
 【創業】天保元年(1830年)  
 〒418-0055 富士宮市宝町9-25  
 TEL.0544-27-2008 FAX.0544-23-1752  
 URL <https://fuji-takasago.com/>



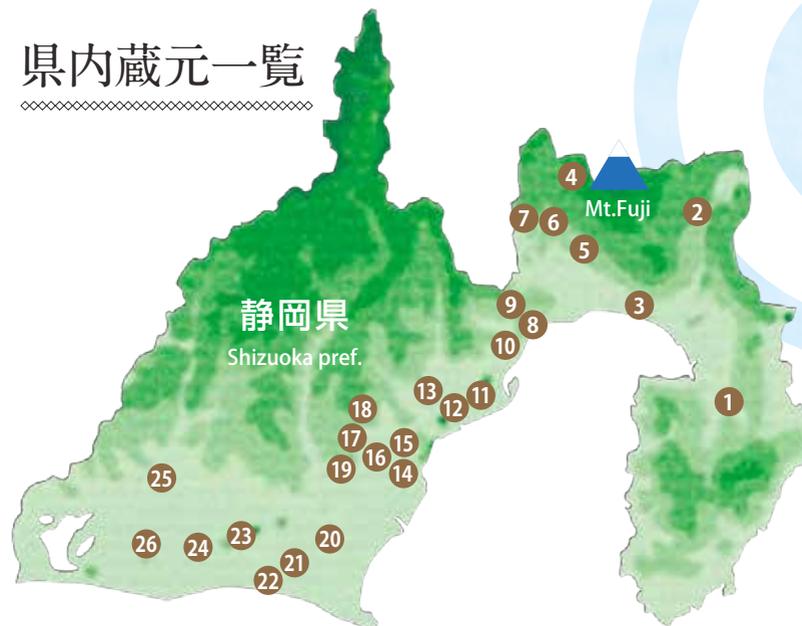
**⑥ 牧野酒造合資会社**  
 【代表銘柄】白糸(しらいと)、富士山(ふじさん)  
 【創業】寛保3年(1743年)  
 〒418-0114 富士宮市下条1037  
 TEL.0544-58-1188 FAX.0544-58-5778  
 URL <https://www.makino-shuzo.com/>



**⑦ 富士錦酒造株式会社**  
 【代表銘柄】富士錦(ふじにしき)  
 【創業】元禄元年(1688~1704年)  
 〒419-0301 富士宮市上柚野532  
 TEL.0544-66-0005 FAX.0544-66-0076  
 URL <https://www.fujinishiki.com/>



## 県内蔵元一覧



# 吟醸王国静岡



**① 万大醸造合資会社**  
 【代表銘柄】あはしり、萬耀(ばんよう)  
 【創業】昭和10年(1935年)  
 〒410-2403 伊豆市年川34  
 TEL.0558-72-0055 FAX.0558-72-9550  
 URL <https://izu-bandai.com/>



**② 株式会社 根上酒造店**  
 【代表銘柄】金明(きんめい)  
 【創業】明治25年(1892年)  
 412-0046 御殿場市保土沢850-4  
 TEL.0550-89-3555 FAX.0550-89-7588

静岡県の酒蔵は、旧東海道などの主要街道沿いを中心に点在し、富士山や赤石山脈(南アルプス)などの山々に蓄えられた豊富で良質な水によって酒造りを行っています。



13 静岡平喜酒造株式会社

【代表銘柄】喜平(きへい) 静岡蔵  
 【創 業】平成23年(2011年)  
 〒421-0111 静岡市駿河区九子新田1-1  
 TEL.054-259-0758 FAX.054-685-1558  
 URL <http://shizuokahirakishuzo.com/>



8 株式会社 神沢川酒造場

【代表銘柄】正雪(しょうせつ)  
 【創 業】大正元年(1912年)  
 〒421-3103 静岡市清水区由比181  
 TEL.054-375-2033 FAX.054-375-2133  
 URL <http://kanzawagawa.co.jp/>



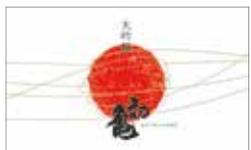
14 磯自慢酒造株式会社

【代表銘柄】磯自慢(いそじまん)  
 【創 業】天保元年(1830年)  
 〒425-0032 焼津市鯛ヶ島307  
 TEL.054-628-2204 FAX.054-629-7129  
 URL <http://www.isojiman-sake.jp/>



9 英君酒造株式会社

【代表銘柄】英君(えいくん)  
 【創 業】明治14年(1881年)  
 〒421-3101 静岡市清水区由比入山2152  
 TEL.054-375-2181 FAX.054-375-4304  
 URL <https://eikun.co.jp>



15 初亀醸造株式会社

【代表銘柄】初亀(はつかめ)  
 【創 業】寛永12年(1636年)  
 〒421-1121 藤枝市岡部町岡部744  
 TEL.054-667-2222 FAX.054-667-3170  
 URL <https://www.hatsukame.jp/>



10 三和酒造株式会社

【代表銘柄】臥龍梅(がりゅうばい)、鶯宿梅(おうしゅくばい)  
 【創 業】貞享3年(1686年)  
 〒424-0038 静岡市清水区西久保501-10  
 TEL.054-366-0839 FAX.054-366-0380  
 URL <http://garyubai.com>



16 杉井酒造

【代表銘柄】杉錦(すぎにしき)  
 【創 業】天保9年(1838年)  
 〒426-0033 藤枝市小石川町4-6-4  
 TEL.054-641-0606 FAX.054-644-2447  
 URL <http://suginishiki.com/>



11 萩錦酒造株式会社

【代表銘柄】萩錦(はぎにしき)  
 【創 業】明治9年(1876年)  
 〒422-8044 静岡市駿河区西脇381  
 TEL.054-285-2371 FAX.054-287-7569  
 URL <https://www.facebook.com/haginishikishuzo/>  
<https://www.instagram.com/haginishiki/>



17 青島酒造株式会社

【代表銘柄】喜久醉(きくい)  
 【創 業】宝暦年間(1751~1764年)  
 〒426-0036 藤枝市上青島246  
 TEL.054-641-5533 FAX.054-644-3156



12 株式会社駿河酒造場

【代表銘柄】曾我鶴(そがつる)、萩の蔵(はぎのくら)、天虹(てんこう)、忠正(ちゅうまさ)  
 【創 業】平成22年(2010年)  
 〒422-8044 静岡市駿河区西脇25-1  
 TEL.054-288-0003 FAX.054-288-0005  
 URL <https://tenkou.base.ec/>





23 國香酒造株式会社

【代表銘柄】國香(こっこう)、傳一郎(でんいちろう)  
【創業】嘉永元年(1848年)  
〒437-0001 袋井市山田537



18 株式会社志太泉酒造

【代表銘柄】志太泉(しだいずみ)  
【創業】明治15年(1882年)  
〒426-0133 藤枝市宮原423番地22の1  
TEL.054-639-0010 FAX.054-639-0777  
URL <https://shidaizumi.com/>



24 千寿酒造株式会社

【代表銘柄】千寿 白拍子(せんじゅしらびょうし)  
【創業】明治35年(1902年)  
〒438-0078 磐田市中泉2914-6  
TEL.0538-32-7341 FAX.0538-32-7344  
URL <https://www.e-senju.co.jp/>



19 株式会社大村屋酒造場

【代表銘柄】若竹(わかたけ)  
【創業】天保3年(1832年)  
〒427-0022 島田市本通1-1-8  
TEL.0547-37-3058 FAX.0547-37-7576



25 花の舞酒造株式会社

【代表銘柄】花の舞 至福の極み純米大吟醸(はなのまい しふくのきわみ)  
【創業】元治元年(1864年)  
〒434-0004 浜松市浜名区宮口632  
TEL.053-582-2121 FAX.053-589-0122  
URL <https://hananomai.co.jp/>



20 森本酒造合資会社

【代表銘柄】小夜衣(さよごろも)  
【創業】明治20年(1887年)頃  
〒439-0006 菊川市堀之内1477  
TEL.0537-35-2067 FAX.0537-35-1384  
URL <https://sayogoromo.jimdofree.com/>



26 浜松酒造株式会社

【代表銘柄】出世城(しゅっせじょう)  
【創業】明治4年(1871年)  
〒430-0808 浜松市中央区天神町3-57  
TEL.053-540-2082 FAX.053-540-4189  
URL <http://hamamatsushuzo.com/>



21 株式会社土井酒造場

【代表銘柄】開運(かいうん)  
【創業】明治5年(1872年)  
〒437-1407 掛川市小貫633  
TEL.0537-74-2006 FAX.0537-74-4077  
URL <https://kaiunsake.com/>



22 遠州山中酒造株式会社

【代表銘柄】葵天下(あおいてんか)  
【創業】寛政元年(1789年)  
〒437-1301 掛川市横須賀61  
TEL.0537-48-2012 FAX.0537-48-6312  
URL <https://aaitenka.jp>



## 「GI静岡」は厳密な審査を受けています!

酒類の地理的表示(GI)は、正しい産地であること、一定の基準を満たした品質であることを示しています。品質の管理にあたっては、GIの管理機関(静岡県酒造協同組合)による審査(原料・製法の確認、理化学分析、官能評価)を受けることとされており、審査を通過したもののだけが「GI静岡」と表示することができます。官能評価では、清酒の専門家が味や香りを確認し、静岡らしい淡麗で丸みのある酒質であるかどうかを審査しています。

「静岡らしい味」が審査基準なんだって!



### 静岡県知事より、全国のみなさまへ



静岡県知事  
鈴木康友

静岡県の地酒は、富士山や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」の開発などにより、全国的に高い評価を得るようになりました。平成17年度からは原料米に本県独自の酒造好適米「誉富士」も加わり、味わいに一層深みが増しています。さらに、令和5年度からは「誉富士」のような旨味に加えて、高い香りを持つ清酒に仕上がる後継奨励品種「令和誉富士」が導入され、研究者の努力と蔵元の技術で磨かれた酒造りが進んでいます。

多くの皆様がGI指定された本県の地酒の魅力を知り、御自身のお気に入りのお酒を見つけてくださることを願っています。

### 静岡県酒造組合会長より、全国のみなさまへ



静岡県酒造組合  
会長 望月正隆

静岡県の豊かな水源と静岡酵母によって醸された静岡型吟醸酒が地理的表示「GI静岡」の指定を国税庁より頂きました。本県ならではの風土、独自の技術により確立されたブランドが知的財産として日本政府の保証・保護を受けることとなったのです。GIの認定を受けていることが確かなモノであることの証明となり、日本国内のみならず、日本酒に馴染みの薄い海外の人々にとって高品質なお酒の目安となるのです。引続き静岡の地酒をご愛飲賜いますようお願い申し上げます。

## 「GI静岡」を世界へ!

地理的表示(GI)が浸透しているヨーロッパにおいて、フランスのシャンパーニュやイタリアのキアンティなどのワインは信頼できる特産品として扱われており、GIは、海外への輸出を後押しするものとなります。静岡県では、「ふじのくにマーケティング戦略」において「日本酒」を海外戦略品目に位置付けており、県内酒造会社の海外展開を支援しています。

海外の人たちにも静岡のお酒を飲んでもらえるようになるね!



# おいしいお酒を静岡から

## 決定した「GI静岡」のロゴマークはこちら!

このデザインは、一般公募で応募された126点の作品の中から選ばれました。GI静岡の生産基準を満たし、管理機関から品質の審査を受けたものにこのマーク(商標登録出願中)が表示されます。



### 酒米

清酒の原料となる酒米の稲穂を表現

### 波

駿河湾や遠州灘からなる静岡の海を表現

### 背景

日の丸に見立てた背景で静岡の清酒がGIの指定を受けたことを表現

### 富士山

静岡県の象徴とも言える富士山



### 【コンセプト】

富士山をはじめとした山々が育む豊かな水や国内産の酒米を原料とした静岡の清酒は淡麗で穏やかな味わいであり、静岡の海の恵みである魚介類との相性がとても良いことを連想させるロゴマークです。

## 地理的表示制度の概要、指定要件とは

酒類の地理的表示(GI=Geographical Indication)は、地域の共有財産である「産地名」を守り、適切な使用を促す制度です。産地が以下の指定要件を満たしていることを申立てし、国税庁長官の指定を受けることで、「産地名」を独占的に名乗ることができます。

### 〈地理的表示の指定要件〉

- 酒類の品質又は社会的評価によって、特性が明確化されていること
- 酒類の特性と産地とのつながりが自然的要因や人的要因によって明確化されていること
- 独自の原料・製法によって製造されていること
- 酒類の特性を維持するための管理機関が設置されていること

常に品質を守るための努力をしているってことか!!



# 静岡を表現するGIブランドロゴ



問い合わせ先(窓口) 静岡県経済産業部商工業局地域産業課

〒420-8601 静岡市葵区追手町9番6号 TEL.054-221-2522 FAX.054-221-5002  
E-mail.chiikisangyo@pref.shizuoka.lg.jp URL.https://www.pref.shizuoka.jp/

