

スタンプを集めて遊る!

静岡県の酒造所 21

工場見学のマナー

工場見学を希望する際は、必ず事前に確認を!

- ※酒造所によっては工場見学ができず、見学できない場合があります。
 - ※工場見学は服装や行動に注意し、集合時間を守ります。
 - ※一部の社氏・工場長などとの撮影撮影は遠慮ください。
- 特典は、若一人様1冊までにつき1冊印刷!

パ酒ポートをもちって 酒造所へ遊び、3冊以上スタンプを集めて応募しよう!

①パ酒ポートにスタンプを集める。お酒の楽しみ方、酒造りの楽しさを伝えるために、パ酒ポートにスタンプを集めてください。

②スタンプを集めてもらおう。スタンプラリー参加券を、スタンプを集めたパ酒ポートと専用ハガキを添えて、お酒造りに参加しよう。

③お酒造りを記入し、パ酒ポートに提出しよう。お酒造りの楽しさを、パ酒ポートに記入し、お酒造りに参加しよう。

全酒造所制覇者限定プレゼント!

サッポロビール静岡焼酎工場見学会 開催 25名編

認定証

酒修士コース

サッポロビール黒ラベル6缶入り(1箱) 開催12名編

認定証

酒研学生コース

永谷園 お茶漬け3種セット 開催50名編

認定証

3 富士高砂酒造株式会社

富士高砂酒造株式会社
〒410-0201 静岡県富士市大井町9-25 ☎0544-27-2008
TEL 830~1800 / 土・日・祝 10:00~17:30 (年中無休)
TEL 大井1号店 830~1800 / 土・日・祝 10:00~17:30 (年中無休)
TEL 大井2号店 830~1800 / 土・日・祝 10:00~17:30 (年中無休)

創業100年、100年の歴史を誇る。富士山の麓に広がる富士山麓の酒造り。富士山の麓に広がる富士山麓の酒造り。富士山の麓に広がる富士山麓の酒造り。

「米・水・人」を想いをこめて、100年の歴史を誇る。富士山の麓に広がる富士山麓の酒造り。富士山の麓に広がる富士山麓の酒造り。

パ酒ポート提示で STAMP

2,000円以上お買い上げの方に「高砂・猪口」プレゼント

4 富士正酒造株式会社

富士正酒造株式会社 赤坂り蔵
〒410-0201 静岡県富士市大井町450-1 ☎0544-52-0313
TEL 900~1800 / 土・日・祝 10:00~17:30 (年中無休)
TEL 大井1号店 830~1800 / 土・日・祝 10:00~17:30 (年中無休)

創業100年、100年の歴史を誇る。富士山の麓に広がる富士山麓の酒造り。富士山の麓に広がる富士山麓の酒造り。

「米・水・人」を想いをこめて、100年の歴史を誇る。富士山の麓に広がる富士山麓の酒造り。富士山の麓に広がる富士山麓の酒造り。

パ酒ポート提示で STAMP

1,000円以上お買い上げの方に「お猪口」プレゼント

5 牧野酒造株式会社

牧野酒造株式会社
〒410-0201 静岡県富士市大井町1037 ☎0544-58-1188 ☎0544-58-5778
TEL 900~1630 / 土・日・祝 10:00~17:30 (年中無休)
TEL 大井1号店 830~1800 / 土・日・祝 10:00~17:30 (年中無休)

創業100年、100年の歴史を誇る。富士山の麓に広がる富士山麓の酒造り。富士山の麓に広がる富士山麓の酒造り。

「米・水・人」を想いをこめて、100年の歴史を誇る。富士山の麓に広がる富士山麓の酒造り。富士山の麓に広がる富士山麓の酒造り。

パ酒ポート提示で STAMP

お酒をお買い上げの方に「蔵元オリジナルグッズ」をプレゼント!

6 富士錦酒造株式会社

富士錦酒造株式会社
〒410-0201 静岡県富士市上柳野532 ☎0544-66-0005
TEL 1000~1700 (日・祝 10:00~17:00)
TEL 大井1号店 830~1800 / 土・日・祝 10:00~17:30 (年中無休)

創業100年、100年の歴史を誇る。富士山の麓に広がる富士山麓の酒造り。富士山の麓に広がる富士山麓の酒造り。

「米・水・人」を想いをこめて、100年の歴史を誇る。富士山の麓に広がる富士山麓の酒造り。富士山の麓に広がる富士山麓の酒造り。

パ酒ポート提示で STAMP

粗品進呈 (季節によって変わります)

7 根上酒造株式会社

株式会社根上酒造店
〒410-0201 静岡県富士市根上532 ☎0550-89-3555
TEL 1000~1700 (日・祝 10:00~17:00)
TEL 大井1号店 830~1800 / 土・日・祝 10:00~17:30 (年中無休)

創業100年、100年の歴史を誇る。富士山の麓に広がる富士山麓の酒造り。富士山の麓に広がる富士山麓の酒造り。

「米・水・人」を想いをこめて、100年の歴史を誇る。富士山の麓に広がる富士山麓の酒造り。富士山の麓に広がる富士山麓の酒造り。

パ酒ポート提示で STAMP

お酒2,000円以上お買い上げの方に「特典有り」をご用意!

酒蔵見学のマナー

※毎年、10月頃から翌年4月頃まで、お酒造りの時期になり蔵の中に入れなくなります。

酒蔵は酒造りに携わる人たちにとって神聖な場所です。見学している間も酒造りが行われていますので、マナーやルールを守りましょう。また、見学の後に試飲できる蔵もありますので、電車やバスで行くのがおすすめです。見学を希望する場合は、事前に電話やホームページで確認してから出かけましょう。

① 香水や香りの強いものを身につけて行かない。
② 土間や芝場の悪いところを歩かない、細いビールの靴は避ける。
③ お菓子など飲食物を持ち込まない。
④ 見学ルート以外には立ち入らない。
⑤ タンフや容音などに、むやみに触らない。
⑥ 見学中は大声でしゃべらない。
⑦ 前日・当日に納豆を食べない。
(納豆は麹菌や酵母に悪影響を及ぼすため、酒の味が濁ってしまうため、納豆を食べた後には酒蔵見学はできません。)

パ酒ポート 蔵巡りの極意

1. 蔵巡りの日程を決めて、訪問日時を蔵に連絡しよう。
2. 電車・バスの乗り継ぎ、車の走行ルートなど、目的地までのアクセスを事前に確認しておく。
3. 蔵巡り当日、予定していた蔵が急遽予定が出来ず閉まっている場合は、近くの酒蔵をネット検索し、そこでお酒を購入。そこで、地域のおいしい居酒屋や食堂を聞き込み、地元のおいしいご飯を食べよう。
4. 帰ったら、仲間と買ったお酒を飲みながら次回のパ酒ポート巡りの作戦を練ろう。

静岡が好きなから宣言★サッポロビール

静岡が好きなから、静岡宣言★サッポロビール

静岡宣言★サッポロビール

静岡宣言★サッポロビール

静岡が生んだ酒造好適米 誉富士の話

温暖な静岡の土地でもより美味しいお酒を醸造できるようにする為、1975年頃から沼津工業技術センター(旧静岡県工業試験場)と静岡県酒造組合との共同研究で開発された「静岡酵母」。その酵母を使って1985年の全国新酒鑑評会では多数の金賞を受賞し、静岡県は日本屈指の吟醸王国となりました。そのオリジナル静岡酵母を使って静岡のオリジナル米で静岡のお酒を醸そうと7年の歳月をかけ開発されたのが酒造好適米「誉富士」です。まろやかでふくよかな味の「誉富士」の純米酒を、静岡に来たら是非一度は飲んでみてください。

13 駿河酒造場

駿河酒造場
〒410-0201 静岡県駿河区西郷25-1 ☎054-288-0003
TEL 900~1700 (日・祝 10:00~17:00) (年中無休)
TEL 大井1号店 830~1800 / 土・日・祝 10:00~17:30 (年中無休)

創業100年、100年の歴史を誇る。富士山の麓に広がる富士山麓の酒造り。富士山の麓に広がる富士山麓の酒造り。

「米・水・人」を想いをこめて、100年の歴史を誇る。富士山の麓に広がる富士山麓の酒造り。富士山の麓に広がる富士山麓の酒造り。

パ酒ポート提示で STAMP

系列酒販店「にしきや」にて(静岡市駿河区西郷11-1)054-285-2121

冷酒グラスプレゼント

20 大村屋酒造場

株式会社大村屋酒造場
〒410-0201 静岡県大井町1-18 ☎0547-37-3058
TEL 800~1700 (日・祝 10:00~17:00) (年中無休)
TEL 大井1号店 830~1800 / 土・日・祝 10:00~17:30 (年中無休)

創業100年、100年の歴史を誇る。富士山の麓に広がる富士山麓の酒造り。富士山の麓に広がる富士山麓の酒造り。

「米・水・人」を想いをこめて、100年の歴史を誇る。富士山の麓に広がる富士山麓の酒造り。富士山の麓に広がる富士山麓の酒造り。

パ酒ポート提示で STAMP

蔵から徒歩5分(山頂直下)にて(静岡市中央区大井4-14)0547-37-4408

大村屋酒造場の酒購入で3%引き

21 森本酒造

森本酒造株式会社
〒410-0201 静岡県大井町1477 ☎0537-35-2067
TEL 800~1700 (日・祝 10:00~17:00) (年中無休)
TEL 大井1号店 830~1800 / 土・日・祝 10:00~17:30 (年中無休)

創業100年、100年の歴史を誇る。富士山の麓に広がる富士山麓の酒造り。富士山の麓に広がる富士山麓の酒造り。

「米・水・人」を想いをこめて、100年の歴史を誇る。富士山の麓に広がる富士山麓の酒造り。富士山の麓に広がる富士山麓の酒造り。

パ酒ポート提示で STAMP

2,000円以上お買い上げの方に「特製キールダー」1個プレゼント

25 千寿酒造

千寿酒造株式会社
〒410-0201 静岡県大井町2914-6 ☎0538-32-7341
TEL 900~1800 (日・祝 10:00~17:00) (年中無休)
TEL 大井1号店 830~1800 / 土・日・祝 10:00~17:30 (年中無休)

創業100年、100年の歴史を誇る。富士山の麓に広がる富士山麓の酒造り。富士山の麓に広がる富士山麓の酒造り。

「米・水・人」を想いをこめて、100年の歴史を誇る。富士山の麓に広がる富士山麓の酒造り。富士山の麓に広がる富士山麓の酒造り。

パ酒ポート提示で STAMP

1,000円以上お買い上げの方に「オリジナル」お猪口プレゼント

26 花の舞酒造

花の舞酒造株式会社
〒410-0201 静岡県浜北区宮地口632 ☎053-582-2121
TEL 1000~1800 (日・祝 10:00~17:00) (年中無休)
TEL 大井1号店 830~1800 / 土・日・祝 10:00~17:30 (年中無休)

創業100年、100年の歴史を誇る。富士山の麓に広がる富士山麓の酒造り。富士山の麓に広がる富士山麓の酒造り。

「米・水・人」を想いをこめて、100年の歴史を誇る。富士山の麓に広がる富士山麓の酒造り。富士山の麓に広がる富士山麓の酒造り。

パ酒ポート提示で STAMP

冷酒グラス1杯サービス

28 御殿場高原ビール

御殿場高原ビール株式会社
〒410-0201 静岡県御殿場市山1719 ☎0550-87-5500
TEL 1100~2130 (平日15:00~17:30) (土・日・祝 10:00~17:00) (年中無休)
TEL 大井1号店 830~1800 / 土・日・祝 10:00~17:30 (年中無休)

創業100年、100年の歴史を誇る。富士山の麓に広がる富士山麓の酒造り。富士山の麓に広がる富士山麓の酒造り。

「米・水・人」を想いをこめて、100年の歴史を誇る。富士山の麓に広がる富士山麓の酒造り。富士山の麓に広がる富士山麓の酒造り。

パ酒ポート提示で STAMP

300mlグラスビール1杯サービス

29 伊豆の国ビール(時の橋ビール)

株式会社時の橋 IZU-WORLD みんなのHawaiians
〒410-0201 静岡県伊豆市市田195-2 ☎0558-76-3355
TEL 1000~2100 (日・祝 10:00~17:00) (年中無休)
TEL 大井1号店 830~1800 / 土・日・祝 10:00~17:30 (年中無休)

創業100年、100年の歴史を誇る。富士山の麓に広がる富士山麓の酒造り。富士山の麓に広がる富士山麓の酒造り。

「米・水・人」を想いをこめて、100年の歴史を誇る。富士山の麓に広がる富士山麓の酒造り。富士山の麓に広がる富士山麓の酒造り。

パ酒ポート提示で STAMP

ハワイアン入園で先着300名様 350mlグラスビール1杯サービス

31 バイエルンマイスタービール

バイエルンマイスタービール株式会社
〒410-0201 静岡県富士市上井上河津1254-1 ☎0544-54-3311
TEL 1000~1700 (日・祝 10:00~17:00) (年中無休)
TEL 大井1号店 830~1800 / 土・日・祝 10:00~17:30 (年中無休)

創業100年、100年の歴史を誇る。富士山の麓に広がる富士山麓の酒造り。富士山の麓に広がる富士山麓の酒造り。

「米・水・人」を想いをこめて、100年の歴史を誇る。富士山の麓に広がる富士山麓の酒造り。富士山の麓に広がる富士山麓の酒造り。

パ酒ポート提示で STAMP

お酒2,000円以上お買い上げの方に「特典有り」をご用意!

「忠正」を引き継ぐ新し蔵

「忠正」を引き継ぐ新し蔵

「忠正」を引き継ぐ新し蔵

「忠正」を引き継ぐ新し蔵

天保3年創業。大井川の伏流水に恵まれた島田唯の造り酒屋

天保3年創業。大井川の伏流水に恵まれた島田唯の造り酒屋

天保3年創業。大井川の伏流水に恵まれた島田唯の造り酒屋

天保3年創業。大井川の伏流水に恵まれた島田唯の造り酒屋

「自分の造りたい酒を造る」というこだわりを貫く蔵元

「自分の造りたい酒を造る」というこだわりを貫く蔵元

「自分の造りたい酒を造る」というこだわりを貫く蔵元

「自分の造りたい酒を造る」というこだわりを貫く蔵元

創業元治元年の伝統と技。100%静岡産米で醸す旨い酒

創業元治元年の伝統と技。100%静岡産米で醸す旨い酒

創業元治元年の伝統と技。100%静岡産米で醸す旨い酒

創業元治元年の伝統と技。100%静岡産米で醸す旨い酒

富士の名水と。日本最大級のラフトビール

富士の名水と。日本最大級のラフトビール

富士の名水と。日本最大級のラフトビール

富士の名水と。日本最大級のラフトビール

芳醇・清涼、そして至高。心をこめたビールが咲きました

芳醇・清涼、そして至高。心をこめたビールが咲きました

芳醇・清涼、そして至高。心をこめたビールが咲きました

芳醇・清涼、そして至高。心をこめたビールが咲きました

ドイツ・ビールマイスターが造る。日本で唯の本格ドイツビール

ドイツ・ビールマイスターが造る。日本で唯の本格ドイツビール

ドイツ・ビールマイスターが造る。日本で唯の本格ドイツビール

ドイツ・ビールマイスターが造る。日本で唯の本格ドイツビール

ドイツ・ビールマイスターが造る。日本で唯の本格ドイツビール

ドイツ・ビールマイスターが造る。日本で唯の本格ドイツビール

ドイツ・ビールマイスターが造る。日本で唯の本格ドイツビール

ドイツ・ビールマイスターが造る。日本で唯の本格ドイツビール

33 宇佐美酒造株式会社

宇佐美酒造株式会社
〒410-0201 静岡県宇佐美市3504-1 ☎0557-33-0333
TEL 1000~1700 (日・祝 10:00~17:00) (年中無休)
TEL 大井1号店 830~1800 / 土・日・祝 10:00~17:30 (年中無休)

創業100年、100年の歴史を誇る。富士山の麓に広がる富士山麓の酒造り。富士山の麓に広がる富士山麓の酒造り。

「米・水・人」を想いをこめて、100年の歴史を誇る。富士山の麓に広がる富士山麓の酒造り。富士山の麓に広がる富士山麓の酒造り。

パ酒ポート提示で STAMP

工場蔵出し。出来たばかりの伊豆のクラフトビール

34 伊豆高原ビール株式会社

伊豆高原ビール株式会社
〒410-0201 静岡県伊豆市富戸1103-21 ☎0557-51-3000
TEL 1100~2100 (日・祝 10:00~17:00) (年中無休)
TEL 大井1号店 830~1800 / 土・日・祝 10:00~17:30 (年中無休)

創業100年、100年の歴史を誇る。富士山の麓に広がる富士山麓の酒造り。富士山の麓に広がる富士山麓の酒造り。

「米・水・人」を想いをこめて、100年の歴史を誇る。富士山の麓に広がる富士山麓の酒造り。富士山の麓に広がる富士山麓の酒造り。

パ酒ポート提示で STAMP

生きた酵母で元気百倍。自然派のオリジナルビール

35 鷹農王酒造株式会社

鷹農王酒造株式会社
〒410-0201 静岡県田原郡岡部町349-1 ☎055-974-4192
TEL 400~2100 (日・祝 10:00~17:00) (年中無休)
TEL 大井1号店 830~1800 / 土・日・祝 10:00~17:30 (年中無休)

創業100年、100年の歴史を誇る。富士山の麓に広がる富士山麓の酒造り。富士山の麓に広がる富士山麓の酒造り。

「米・水・人」を想いをこめて、100年の歴史を誇る。富士山の麓に広がる富士山麓の酒造り。富士山の麓に広がる富士山麓の酒造り。

パ酒ポート提示で STAMP

伊豆丹那の自然の中で。美味しさと安全にこだわったオリジナルビール

37 ペアードビール

合資会社ペアード・ブルーイング
〒410-0201 静岡県伊豆市大平1052-1 ☎0558-73-1225
TEL 1200~2400 (日・祝 10:00~17:00) (年中無休)
TEL 大井1号店 830~1800 / 土・日・祝 10:00~17:30 (年中無休)

創業100年、100年の歴史を誇る。富士山の麓に広がる富士山麓の酒造り。富士山の麓に広がる富士山麓の酒造り。

「米・水・人」を想いをこめて、100年の歴史を誇る。富士山の麓に広がる富士山麓の酒造り。富士山の麓に広がる富士山麓の酒造り。

パ酒ポート提示で STAMP

情熱と哲学に伝説と。新しき発想から生まれた個性派

39 アイブリューイング

併設ビアバー BEER GARAGE
〒410-0201 静岡県葵区宮崎崎町30番地 ☎054-294-8911
TEL 1200~2400 (日・祝 10:00~17:00) (年中無休)
TEL 大井1号店 830~1800 / 土・日・祝 10:00~17:30 (年中無休)

創業100年、100年の歴史を誇る。富士山の麓に広がる富士山麓の酒造り。富士山の麓に広がる富士山麓の酒造り。

「米・水・人」を想いをこめて、100年の歴史を誇る。富士山の麓に広がる富士山麓の酒造り。富士山の麓に広がる富士山麓の酒造り。

パ酒ポート提示で STAMP

文久3年創業の醬油醸造蔵をリノベーションした、静岡市初のクラフトビール醸造所

40 中伊豆ワイナリー ショート-T.S.

シダックス中伊豆ワイナリー株式会社
〒410-0201 静岡県伊豆市下白岩1433-27 ☎0558-83-5111
TEL 900~1700 (日・祝 10:00~17:00) (年中無休)
TEL 大井1号店 830~1800 / 土・日・祝 10:00~17:30 (年中無休)

創業100年、100年の歴史を誇る。富士山の麓に広がる富士山麓の酒造り。富士山の麓に広がる富士山麓の酒造り。

「米・水・人」を想いをこめて、100年の歴史を誇る。富士山の麓に広がる富士山麓の酒造り。富士山の麓に広がる富士山麓の酒造り。

パ酒ポート提示で STAMP

葡萄畑と伊豆高原。そして富士山を望める。ワイナリー

42 はまかつフルーツパーク時の橋

はまかつフルーツパーク時の橋
〒410-0201 静岡県浜北区都田町4263-1 ☎053-428-5211
TEL 930~1830 (日・祝 10:00~17:00) (年中無休)
TEL 大井1号店 830~1800 / 土・日・祝 10:00~17:30 (年中無休)

創業100年、100年の歴史を誇る。富士山の麓に広がる富士山麓の酒造り。富士山の麓に広がる富士山麓の酒造り。

「米・水・人」を想いをこめて、100年の歴史を誇る。富士山の麓に広がる富士山麓の酒造り。富士山の麓に広がる富士山麓の酒造り。

パ酒ポート提示で STAMP

静岡県西部で唯一、テイラーズと工場見学ができるワイナリー

43 キリンディステリアー富士御殿場蒸溜所

キリンディステリアー株式会社
〒410-0201 静岡県葵区宮崎崎町30番地 ☎0550-89-4909
TEL 900~1700 (日・祝 10:00~17:00) (年中無休)
TEL 大井1号店 830~1800 / 土・日・祝 10:00~17:30 (年中無休)

創業100年、100年の歴史を誇る。富士山の麓に広がる富士山麓の酒造り。富士山の麓に広がる富士山麓の酒造り。

「米・水・人」を想いをこめて、100年の歴史を誇る。富士山の麓に広がる富士山麓の酒造り。富士山の麓に広がる富士山麓の酒造り。

パ酒ポート提示で STAMP

富士の雪解け水と。富士の森に浄化された水が、自然の優しさから、極上のお酒を醸す

44 静岡が好きなから宣言★サッポロビール

静岡が好きなから、静岡宣言★サッポロビール

静岡宣言★サッポロビール

静岡宣言★サッポロビール

静岡が好きなから宣言★サッポロビール

静岡が好きなから、静岡宣言★サッポロビール

静岡宣言★サッポロビール

静岡宣言★サッポロビール

33 宇佐美酒造株式会社

宇佐美酒造株式会社
〒410-0201 静岡県宇佐美市3504-1 ☎0557-33-0333
TEL 1000~1700 (日・祝 10:00~17:00) (年中無休)
TEL 大井1号店 830~1800 / 土・日・祝 10:00~17:30 (年中無休)

創業100年、100年の歴史を誇る。富士山の麓に広がる富士山麓の酒造り。富士山の麓に広がる富士山麓の酒造り。

「米・水・人」を想いをこめて、100年の歴史を誇る。富士山の麓に広がる富士山麓の酒造り。富士山の麓に広がる富士山麓の酒造り。

パ酒ポート提示で STAMP

工場蔵出し。出来たばかりの伊豆のクラフトビール

34 伊豆高原ビール株式会社

伊豆高原ビール株式会社
〒410-0201 静岡県伊豆市富戸1103-21 ☎0557-51-3000
TEL 1100~2100 (日・祝 10:00~17:00) (年中無休)
TEL 大井1号店 830~1800 / 土・日・祝 10:00~17:30 (年中無休)

創業100年、100年の歴史を誇る。富士山の麓に広がる富士山麓の酒造り。富士山の麓に広がる富士山麓の酒造り。

「米・水・人」を想いをこめて、100年の歴史を誇る。富士山の麓に広がる富士山麓の酒造り。富士山の麓に広がる富士山麓の酒造り。

パ酒ポート提示で STAMP

生きた酵母で元気百倍。自然派のオリジナルビール

35 鷹農王酒造株式会社

鷹農王酒造株式会社
〒410-0201 静岡県田原郡岡部町349-1 ☎055-974-4192
TEL 400~2100 (日・祝 10:00~17:00) (年中無休)
TEL 大井1号店 830~1800 / 土・日・祝 10:00~17:30 (年中無休)

創業100年、100年の歴史を誇る。富士山の麓に広がる富士山麓の酒造り。富士山の麓に広がる富士山麓の酒造り。

「米・水・人」を想いをこめて、100年の歴史を誇る。富士山の麓に広がる富士山麓の酒造り。富士山の麓に広がる富士山麓の酒造り。

パ酒ポート提示で STAMP

伊豆丹那の自然の中で。美味しさと安全にこだわったオリジナルビール

37 ペアードビール

合資会社ペアード・ブルーイング
〒410-0201 静岡県伊豆市大平1052-1 ☎0558-73-1225
TEL 1200~2400 (日・祝 10:00~17:00) (年中無休)
TEL 大井1号店 830~1800 / 土・日・祝 10:00~17:30 (年中無休)

創業100年、100年の歴史を誇る。富士山の麓に広がる富士山麓の酒造り。富士山の麓に広がる富士山麓の酒造り。

「米・水・人」を想いをこめて、100年の歴史を誇る。富士山の麓に広がる富士山麓の酒造り。富士山の麓に広がる富士山麓の酒造り。

パ酒ポート提示で STAMP

情熱と哲学に伝説と。新しき発想から生まれた個性派

39 アイブリューイング

併設ビアバー BEER GARAGE
〒410-0201 静岡県葵区宮崎崎町30番地 ☎054-294-8911
TEL 1200~2400 (日・祝 10:00~17:00) (年中無休)
TEL 大井1号店 830~1800 / 土・日・祝 10:00~17:30 (年中無休)

創業100年、100年の歴史を誇る。富士山の麓に広がる富士山麓の酒造り。富士山の麓に広がる富士山麓の酒造り。

「米・水・人」を想いをこめて、100年の歴史を誇る。富士山の麓に広がる富士山麓の酒造り。富士山の麓に広がる富士山麓の酒造り。

パ酒ポート提示で STAMP

文久3年創業の醬油醸造蔵をリノベーションした、静岡市初のクラフトビール醸造所

40 中伊豆ワイナリー ショート-T.S.

シダックス中伊豆ワイナリー株式会社
〒410-0201 静岡県伊豆市下白岩1433-27 ☎0558-83-5111
TEL 900~1700 (日・祝 10:00~17:00) (年中無休)
TEL 大井1号店 830~1800 / 土・日・祝 10:00~17:30 (年中無休)

創業100年、100年の歴史を誇る。富士山の麓に広がる富士山麓の酒造り。富士山の麓に広がる富士山麓の酒造り。

「米・水・人」を想いをこめて、100年の歴史を誇る。富士山の麓に広がる富士山麓の酒造り。富士山の麓に広がる富士山麓の酒造り。

パ酒ポート提示で STAMP

葡萄畑と伊豆高原。そして富士山を望める。ワイナリー

42 はまかつフルーツパーク時の橋

はまかつフルーツパーク時の橋
〒410-0201 静岡県浜北区都田町4263-1 ☎053-428-5211
TEL 930~1830 (日・祝 10:00~17:00) (年中無休)
TEL 大井1号店 830~1800 / 土・日・祝 10:00~17:30 (年中無休)

創業100年、100年の歴史を誇る。富士山の麓に広がる富士山麓の酒造り。富士山の麓に広がる富士山麓の酒造り。

「米・水・人」を想いをこめて、100年の歴史を誇る。富士山の麓に広がる富士山麓の酒造り。富士山の麓に広がる富士山麓の酒造り。

パ酒ポート提示で STAMP

静岡県西部で唯一、テイラーズと工場見学ができるワイナリー

43 キリンディステリアー富士御殿場蒸溜所

キリンディステリアー株式会社
〒410-0201 静岡県葵区宮崎崎町30番地 ☎0550-89-4909
TEL 900~1700 (日・祝 10:00~17:00) (年中無休)
TEL 大井1号店 830~1800 / 土・日・祝 10:00~17:30 (年中無休)

創業100年、100年の歴史を誇る。富士山の麓に広がる富士山麓の酒造り。富士山の麓に広がる富士山麓の酒造り。

「米・水・人」を想いをこめて、100年の歴史を誇る。富士山の麓に広がる富士山麓の酒造り。富士山の麓に広がる富士山麓の酒造り。

パ酒ポート提示で STAMP

富士の雪解け水と。富士の森に浄化された水が、自然の優しさから、極上のお酒を醸す

44 静岡が好きなから宣言★サッポロビール

静岡が好きなから、静岡宣言★サッポロビール

静岡宣言★サッポロビール

静岡宣言★サッポロビール

静岡が好きなから宣言★サッポロビール

静岡が好きなから、静岡宣言★サッポロビール

静岡宣言★サッポロビール

静岡宣言★サッポロビール

usami ゴールデンエール 無料試飲

usami ゴールデンエール 無料試飲

usami ゴールデンエール 無料試飲

usami ゴールデンエール 無料試飲

4名様まで。グラスビール又は。ソフトドリンクを。各1杯サービス

4名様まで。グラスビール又は。ソフトドリンクを。各1杯サービス

4名様まで。グラスビール又は。ソフトドリンクを。各1杯サービス

4名様まで。グラスビール又は。ソフトドリンクを。各1杯サービス

お土産地「王冠ショップ」。テールーム「花の風情」にて。風の谷のビールを。50円引き

お土産地「王冠ショップ」。テールーム「花の風情」にて。風の谷のビールを。50円引き

お土産地「王冠ショップ」。テールーム「花の風情」にて。風の谷のビールを。50円引き

お土産地「王冠ショップ」。テールーム「花の風情」にて。風の谷のビールを。50円引き

店内で飲食の方に。好きなビールを。ミニサイズ(100ml)で。プレゼント

店内で飲食の方に。好きなビールを。ミニサイズ(100ml)で。プレゼント

店内で飲食の方に。好きなビールを。ミニサイズ(100ml)で。プレゼント

店内で飲食の方に。好きなビールを。ミニサイズ(100ml)で。プレゼント

売店にて。ワイン10%OFF

売店にて。ワイン10%OFF

日本酒

醸造方法
並行複発酵
原料「米」
こうじ 酵母
糖化 発酵
糖化と発酵が
同時に行われる

日本酒の楽しみ方
基本原料は「米」と「水」でありながら芳醇な香り
と味わいをみ出し、海外でも注目される日本
酒。世界に知られる「A.M.T.C」を主催する日本
酒の「酒造り」について、詳しく解説します。

さまざまな温度で楽しく飲む！
日本酒の飲用温度には固有の表現があり、日本人特
有の繊細な気配が感じられます。その温度で飲ん
でも、それぞれの味わいを美味しく楽しみます。

日本酒の分類

日本酒は米を発酵させて造られる醸造酒。基本的
な原料は米ですが、水や米麹、酵母との組み合わせ
で味が変わる。清酒として、精米歩合と原酒で
分類される。特定名称酒とその他の「普通酒」に
分類されます。清酒の製造方法は、蒸溜法に定め
られている。特定名称酒は、原料や製造方法など
の諸条件によって、吟醸純米、本醸造など5種に
細分されます。

| 米・米こうじ | 原材料 (精米歩合) | 米・米こうじ+ 醸造アルコール |
|-----------------------------------|------------------------------------|--------------------------------|
| 純米大吟醸酒 吟醸造り、固有の香り、 色沢が非常に良好 | 50% 以下 | 大吟醸酒 吟醸造り、固有の香り、 色沢が特に良好 |
| 純米吟醸酒 吟醸造り、固有の香り、 色沢が良好 | 60% 以下 | 吟醸酒 吟醸造り、固有の香り、 色沢が良好 |
| 特別純米酒 香味、色沢が特に良好 | 60% 以下 ※特別純米酒(精米歩合) 70%以上 | 特別本醸造酒 香味、色沢が特に良好 |
| 純米酒 香味、色沢が良好 | 70% 以下 | 本醸造酒 香味、色沢が特に良好 |

出典：日本酒造り協会中央会、静岡県酒造組合ホームページ

【特定名称酒の分類】
「普通酒」は、
静岡県の日本酒が幻の酒として語り継がれ、ネッ
トオコシンでは店頭販売価格も数十倍の値段が
つく。その中でも、静岡県の日本酒は、その味
も静岡は温暖な気候と、水もよく、日本酒
造りに適している。その味は、吟醸酒であるため、
吟醸酒として、知名度が格段に低いのも事実。か
静岡県の日本酒が、この間に産地別の「本醸造」
とされていることも事実です。何故か、そこにあ



日本酒の楽しみ方

日本酒の楽しみ方

富士宮 甲州街道と日本酒

ハズボートタクシー

見学 道の駅霧高原

見学 あさぎりフードパーク

見学 富士正酒造

見学 牧野酒造

見学 富士錦酒造

見学 富士高砂酒造

見学 富士山ワイナリー

ビクラフト

醸造方法
単行複発酵
原料「麦」
発酵
麦芽
糖化
糖化と発酵が
別々に行われる

クラフトビールの楽しみ方

クラフトビールの楽しみ方

クラフトビールの分類

クラフトビールの分類

クラフトビールの分類

【クラフトビールの分類】

上面発酵ビール
発酵中に酵母が浮き上がることを呼ばれる比較的高温で発酵させたビール。

| | |
|---------|---------------------------------|
| ペールエール | イギリスを代表するエールの呼び名。芳醇な香り強い香み特徴。 |
| ピターエール | ホップの利いた香み特徴。英国の7の生ビールの8割がこのタイプ。 |
| ヴァイツェン | 独特の香りが特徴で苦みはほとんど感じない。ドイツで人気が高い。 |
| ケルシュ | 苦みが弱めで喉ごしよく飲みやすい。ドイツ・ケルンのみで製造。 |
| マイルドエール | 軽く苦みも弱い。瓶詰めし糖分を加えてさらに瓶内熟成。 |
| ポーター | 数種類のエールをブレンドして造られ、産業革命時の労働者が愛飲。 |
| スタウト | 世界的にはネスが代表。ローストによる香ばしさと苦みが特徴。 |
| アルト | エールの製造法をベースにドイツ・デュッセルドルフで製造。 |

下面発酵ビール
発酵の終わりに酵母が下に沈む製造法により低温(5度)で発酵させたビール。

| | |
|----------|---------------------------------|
| ピルスナー | ドイツ人技術によってチェコで誕生。現在、世界の主流のビール。 |
| ヘルス | モルトの香りが強く、まろやか。ドイツ・ミュンヘンで人気。 |
| アメリカンビール | トウモロコシや米などを副原料に使用したライトテイスト。 |
| ラガービール | 下面発酵ビールの一般名称。15世紀にドイツ・バイエルンで誕生。 |
| ウィーンビール | 褐色のウィーン麦芽で醸造されたオーストリアの琥珀色のビール。 |
| メルツェン | ウィーン麦芽を100%使用し醸造された赤みが強い褐色のビール。 |
| ドゥンケル | ドイツでの黒ビールの呼称。ローストされた大麦の香りが特徴。 |
| ミュンヘナー | まろやかな味が特徴のドイツ・バイエルン地方の伝統的な黒ビール。 |
| ポツンビール | 北ドイツで生まれ、香りが良く苦みの強い高級感のあるビール。 |
| ラオホ | 北部バイエルンで製造。独特のスモーキーな香りと味わい特徴。 |

自然発酵ビール(主にベルギービール)
20度以上の高温で酵母を接種せずに空気中の微生物を利用して自然発酵させるビール。

| | |
|-------------------|--|
| ランビック(グーズ等・フルーツ等) | モルトしていない小麦を30%以上使用し、自然発酵で醸造。 桃や葡萄などフルーツを加えて醸造したものもあります。 |
|-------------------|--|

中世の修道士は
ビールから栄養を取っていた！

当時の知識であった技術として、ビールは製造知識
に優れ、体力的な技術として、上等な
ビールを製造して、その時代には
ビールは嗜好品でもなく、栄養食品の高み。
現代ではビールは、質素な生活であった中
世ヨーロッパの修道士にこそ、ビールは生
産の糧でもあり、また自ら作るか、酒造り
を行なう人達による訪問によるビールも
造って、またその日々の発展は、中
世の修道士を抜きにしては語れません。

飛躍的に進歩し近代ビールが誕生。現在世界
150以上の国々で多種多様なビールが製造されて
います。
日本ビールに入ってきたのは、英米の船が航路して
からのこと。万延元年(1860)、幕府の御用通商
使節の入国。玉置半島は初めビールを飲んだ
日本人。その後、日本にビールが普及するに
前年、ベルギーが来航。1866年、ドイツに、地方長
官。日本では、蘭館の記録を見れば、ビールを試作たとい
われてます。これが日本のビール醸造の起源
とされています。

蔵見学モデルコース1(西部地区)

日本酒とワイナリーと
クラフトビール

9:30 JR浜松駅

10:30 花の舞酒造

12:00 はままつ
フルーツパーク

16:00 マインシュロス

17:00 JR浜松駅

蔵見学モデルコース2(中部地区)

浅間神社と
町中酒蔵場巡り

9:00 JR静岡駅

9:30 観光 静岡浅間神社

10:00 アイオクリューイング

12:00 観光 駿府城公園

14:30 観光 駿河酒造場

16:30 食事 ビールのヨコタクラフトビアパス

20:00 JR静岡駅

蔵見学モデルコース3(東部地区)

御殿場の馬肉と生ハムとパンと
日本酒とクラフトビール

10:50 JR御殿場駅

11:05 根上酒造

14:00 食事 お食事処 魚骨

14:00 買物 渡辺精肉店

14:00 買物 パン屋さん ベックファン

14:40 JR御殿場駅

15:05 御殿場高原ビール

19:35 JR三島駅

蔵見学モデルコース4(東部地区)

三島せせらぎウォークから伊豆半島ジオパーク
が作ったクラフトビールとワイン

9:30 JR三島駅

10:30 観光 菖池公園・白滝公園・源兵衛川

11:10 伊豆箱根鉄道 三島広小路

12:30 ペアードビール

14:00 伊豆箱根鉄道 修善寺駅

15:30 観光 富士山ワイナリー

17:00 JR三島駅

蔵見学モデルコース5(東部地区)

富士宮 甲州街道と日本酒

7:50 JR富士宮駅

見学 道の駅霧高原

見学 あさぎりフードパーク

見学 富士正酒造

見学 牧野酒造

見学 富士錦酒造

見学 富士高砂酒造

見学 富士山ワイナリー

ワイン

醸造方法
単発酵
原料「ブドウ」
ワイン酵母
発酵
原料に糖分が
含まれるため、
糖化は不要

ワインの分類

ワインの歴史

ワインの歴史

【ワインの分類】

醸造方法による分類

| | |
|------------------------|--|
| スティール・ワイン(テーブル・ワイン) | ぶどうを発酵させ、炭酸ガスを残さない非炭酸性ワインです。スティール＝静かと言う意味で非炭酸性を表わしています。食事の間に飲む一般的なワインでテーブル(食卓)ワインともいいます。 |
| スパークリング・ワイン | 炭酸ガスを閉じ込めた泡立つワイン(炭酸性ワイン)。フランスのシャンパン、ドイツのセクト、イタリアのスパマンテ、スペインのカタは世界的に知られています。日本やアメリカではスパークリング・ワインと呼ばれています。 |
| 酒種強化ワイン(フォアティファイド・ワイン) | 発酵過程でブランデーなどの強い酒を加え、アルコール度数15〜20度に高めたワイン。甘口はアペリティフ、デザート用。辛口はアペリティフに、代表的なものにシラー、ポート、マディヤなどがあります。 |
| 濃縮ワイン(プレパード・ワイン) | スティール・ワインに薬草や香料、蜂蜜、果汁などを加えて造ったワイン。イタリアのベルモントが薬草系で、スペインのサグアリアが果実系とされています。 |
| その他のワイン(フルーヴ・ワイン) | ぶどう以外の果物で作った醸造酒の総称。薬草を原料とし、果汁に酵母を加えて発酵させます。原料はりんご、もも、さくらんぼ、いちご、キウイなどで原料となる果物の名がつけられます。 |

色による分類

| | |
|-------|---|
| 赤ワイン | 黒ぶどうを使い、果皮や種子とともに発酵させたもの。一般的には辛口で、果実に含まれるタンニンから、渋みとコクが生じます。 |
| 白ワイン | 一般的には白ぶどう(いっぽうも緑色)を使い、果皮や種子を取り除き果汁だけを発酵させたもの。渋みが少なく、すっきりフルーティーな味わい。 |
| ロゼワイン | 赤ワインをつくる途中で、ほんのりピンク色になった頃に果皮や種子を取り除き、さらに発酵させてつくります。黒ぶどうと白ぶどうを混ぜて発酵させるロゼもあります。 |

ワインの楽しみ方

「香り」「色」「味」「酸」「渋み」「ボディ」など、ワインの魅力を表現する言葉は多くあります。ワインの楽しみ方として、まずは「香り」を確かめ、次に「色」を確認し、最後に「味」を味わいます。ワインの楽しみ方として、まずは「香り」を確かめ、次に「色」を確認し、最後に「味」を味わいます。

おすすめ!
モデルコース

※交通事情等により移動時間は変動しますので、右記時間とは目安としてご覧ください。

工場見学を希望する場合は、必ず事前に確認を!

静岡県酒造所MAP

自然と歴史文化と芳醇な味わいを一緒に

南アルプス【ユネスコエコパーク】
静岡県最北に位置し、生態系や多様な生物の保全を目的に、自然と人が親しみ合います。

富士山【世界文化遺産】
駿河湾北岸に面してそびえる独立峰は、日本人の心を癒やして活力を与えてくれます。

富士山静岡空港

伊豆半島【ジオパーク】
かつて南洋にあった島が本州に衝突して誕生した伊豆半島では大地の息吹が感じられます。

富士山反射炉【世界文化遺産】
明治日本の産業を推進し、近代化の第一歩を示した熱いエネルギーの跡を垣間見られます。

静岡城公園
天下太平の礎を築いた徳川家康が大御所として暮らした城の礎や風が頬に流れます。

歴史に酒蔵あり。
ユネスコパークの恵みに酒蔵あり。
そして富士山に酒蔵あり。
静岡版「ハボポート」で
旅を酒ブライズ!!

スタンプラリー参加酒造所

工場見学を希望する場合は、必ず事前に確認を!

※工場見学が可能な施設でも、少人数で営業されていたり、繁忙期には見学に対応できない場合があります。

スタンプラリーには参加していない酒造所

※工場見学が可能な施設でも、少人数で営業されていたり、繁忙期には見学に対応できない場合があります。必ず事前にご確認ください。

おすすめ!
モデルコース

※交通事情等により移動時間は変動しますので、右記時間とは目安としてご覧ください。

工場見学を希望する場合は、必ず事前に確認を!