

コメから生まれた 北陸の食文化 【富山県版】



北陸農政局

Hokuriku Regional Agricultural Administration Office

編集協力: 金沢国税局、中部経済産業局

【はじめに】

北陸農政局では、北陸地域（新潟、富山、石川、福井4県）の優れた農林水産物・食品の輸出促進に向け、日本酒を軸とした「コメの食文化」を、日本酒や日本酒と相性の良いモノをストーリー立てで紹介することといたしました。

北陸のコメから生まれた食文化を日本酒を中心に紹介することで、国内外の方々が北陸の食文化に興味を持ち、北陸地域の農林水産物・食品への関心の高まりから、更なる輸出の拡大に繋がれば幸いです。

最後に、酒蔵をはじめとする食品関連事業者や酒造組合など、本取組にご協力頂いた関係者の皆様に心より感謝申し上げます。

○当資料は、北陸農政局のホームページでもご覧いただけます。

【ウェブサイト】

http://www.maff.go.jp/hokuriku/food/export/kome_culture.html#toyama



○マークの意味について



日本酒を紹介するマークです。



酒蔵の関係者がおすすめする、日本酒に合う料理やつまみを紹介するマークです。



酒蔵の関係者がおすすめする、日本酒を楽しむための器を紹介するマークです。



酒蔵から生まれた、日本酒以外の商品を紹介するマークです。



酒蔵の個性的特徴などを紹介するマークです。

目 次

1. 富山県版 コメの食文化の基礎	1
2. 富山県版 酒蔵・酒蔵すいせん つまみマップ	2
3. 地域の酒蔵編	3
4. 日本酒と相性の良い料理・つまみ編	10
5. 日本酒と相性の良い器編	12
6. 日本酒を買える店・飲める店	16

北陸農政局へのお問い合わせ

経営・事業支援部地域連携課

直通：076-232-4233

富山県版 コメの食文化の基礎

富山県には、地域と人とは強く結びついて育まれた独特の食文化があり、この中でコメを中心とした食文化を紹介するにあたり、まず最初に育まれた基礎となる背景を紹介します。

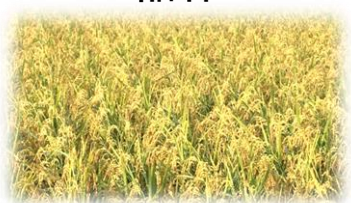
気候



富山県は、日本海側に面し、冬には大陸から吹き込む北西の風によって、多くの雪が降る地域です。

冬の生活には厳しさもありますが、立山連峰に降り積もった雪は、春から豊富な雪解け水となって田畑を潤し、海に栄養豊かな水を供給し、多彩な食材を育ててくれます。

稲作



富山県は、豊かな雪解け水による豊富な水源と、夏から秋の日照が多い気候により、コメどころです。

コメは、江戸時代から長く経済の中心的役割があり、主食であるとともに、コメ・稲わらは、食料や生活用品の加工原料としても幅広く用いられてきました。

日本酒



富山県は、酒造りに必要な、コメ、水、気候に恵まれた地域です。原料のコメは、山田錦や五百万石などの酒造りに適した品種の使用割合が高く、北アルプスの清らかな水が仕込み水となっています。酒蔵の多くが江戸時代から明治にかけての創業で、地域に根ざした酒蔵が多く、個性豊かな酒造りを行っています。

多彩な食材と発酵食品



富山県では、海が荒れ、雪に耕地が覆われる厳しい冬を越す保存食として、発酵食品が食生活に根付きました。適度な湿度や冬の気温、清らかで豊かな水も発酵食品を作る環境に適していました。また、海と山の幸に恵まれ、江戸時代に北前船でもたらされた食材が加わり、平野・山間部ごとに多彩な食品が作られました。

器



富山県では、江戸初期より発展した「高岡銅器」や「高岡漆器」が伝統工芸として広く知られています。陶器では、「越中丸山焼」「越中瀬戸焼」「小杉焼」「越中三助焼」などの地域窯が知られています。また、近年ガラス工芸が振興されており、独創的な品々が誕生しています。

歴史



加賀藩や富山藩の産業振興策により「銅器」「漆器」などの発展が図られ、現在の多岐にわたる産業の礎となりました。また、江戸時代初期からの安定した政治により、北前船などの物流が活発となったことは、食材を豊かにし食文化を発展させました。

酒蔵すいせん つまみマップ



注意:掲載している日本酒は、本資料の作成にご協力いただいた一部の事業者(酒蔵)を紹介しており、富山県内の全ての酒蔵を紹介しているわけではありません。

代表銘柄

蔵元名

1

黒部峡

Kurobekyou

林酒造場

Hayashi Syuzoujo

寛永3年（1626年）に創業、富山県と新潟県の県境にある富山県最古の酒蔵。

蔵元の裏は山又山で北アルプスに連なり、前方には日本海のスイ海岸が広がる。

醸造水に恵まれ、人工的な影響が皆無の環境のもと、「一人一人に楽しんでいただく為、良い酒をより一層おいしく造っていききたい」との信条で醸造する。



☎ 0765-82-0384

URL <http://www.hayashisyuzo.com/>

Mail qat0274@hayashisyuzo.com



自慢の日本酒



紹介者

林 洋一 氏

Yoichi Hayashi

黒部峡 大吟醸

Kurobekyou Daiginjo

兵庫県産米山田錦
100%、精米歩合
40%で杜氏が精魂込
めて造りだした鑑評
会用の商品。
爽やかでキレのある
飲み口と上品な風味
が特徴です。

（おいしい飲み方）
口に少々含んで、口
の中で2回ほど酒を
まわし、味の五味を
確かめて飲めば、口、
食道、胃などが刺激
され食欲をそそる。
さらに鼻で息を吐け
ば、その時に感じる
のが吟醸香で、ます
ます食欲を刺激する
ので、食前酒として
お勧め。



製品の特徴
特定名称：大吟醸
原材料：山田錦
精米歩合 40%
日本酒度 +5



相性の良い料理・つまみ

カワハギの刺身



地域の身近な料理とし
て、食されるカワハギ
（ウマツラハギ）の刺
身は、クセの少ない
さっぱり味の白身魚で、
近年ではフグに匹敵す
るほどの味わいとの評
価。
最高の食材と最高の大
吟醸酒がマッチする。



相性の良い器

赤川焼 ぐい呑み



地元朝日町で焼かれてい
る陶器「赤川焼」。陶芸
教室での自作やオーダー
メイドも可能で、世界に
一つだけの器で飲む格別
の一杯を楽しんでほしい。



5月のゴールデンウィー
ク期間中には、酒蔵を開
放し、蔵元のすべての酒
の利き酒会と即売会を実
施している。

・林酒造場 富山県下新川郡朝日町境1608
詳しくは、林酒造場にお問い合わせください。

富山で買える店

- ・道の駅「うなづき」うなづき食菜館 黒部市宇奈月町下立687
- ・なないろKAN 富山県下新川郡朝日町横水300
- ・まめなけ市場 富山県下新川郡朝日町泊418
- ・富山県内やまや各店

代表銘柄

蔵元名

2

銀盤

銀盤酒造

Ginban

Ginban Syuzo Co., Ltd.

銀盤酒造は、北アルプス黒部峡谷を臨む風光明媚な自然環境にあり、明治43年、太古の時代に酒が湧き出たと伝えられる荻生村に創業。

日本の名水百選にも選ばれた黒部川扇状地湧水群を仕込み水とし、のどごし良く飲み飽きしない、すっきりとした口当たりの酒を醸している。



☎ 0765-54-1181

URL <http://www.ginban.co.jp/>

Mail office@ginban.co.jp



自慢の日本酒



紹介者

杜氏
荻野 久男 氏
Toji(chief sake brewer)
Hisao Ogino

米の芯 原酒 Komenoshin Genshu

兵庫産「山田錦」をその名のとおり惜しみなく磨いて造り、長期低温貯蔵した純米大吟醸を原酒のまま瓶詰め。程よい吟醸香とまろやかで上品な味わいが特徴の淡麗辛口のお酒。



(おいしい飲み方)
冷蔵庫から出して、すこし間を置くことで程よい温度になって吟醸香が立ち、すっきりとした口当たりでお楽しみ頂ける。

製品の特徴
特定名称：
純米大吟醸
原材料：山田錦
精米歩合 35%
日本酒度 約+3



相性の良い料理・つまみ ぶりの寿し



写真は「ぶりの寿し」

「ぶりの寿し」は、富山の冬の味覚「寒ぶり」が捕れる時期に合わせた冬季限定の商品。脂がのり、旨味が増した鰯が純米大吟醸のほのかな甘みと調和し、富山ならではの組み合わせをお楽しみ頂ける。



相性の良い器 錫器 ぐい呑み



錫で作られた酒器はお酒の雑味が抜けて美味しくなると言われ、冷酒の味わいを涼やかに引き立てる。職人の手仕事によるぐい呑みは心地よく手になじみ、純米大吟醸を味わうひと時をより豊かにしてくれる。



酒蔵生まれの発酵関連商品 ヨーグルトのお酒、酒粕あめ



(左) 日本酒仕込みのヨーグルトのりキュール。男女、世代を問わず、さっぱりとしていて飲みやすいと好評。

(右) アルコールは一切入っていないながらも、上品な酒粕の風味でやみつきになると人気の飴。



富山で買える店
飲める店

・銀盤酒造 富山県黒部市荻生4853-3
・銀盤酒造オンライン <http://ginban.co.jp/products/> (国内のみ)
・飲める店 <http://ginban.co.jp/store/> (国内のみ)

代表銘柄

蔵元名

3

満寿泉

Masuizumi

榎田酒造店

Masuda Shuzo Co., Ltd.

1893(明治26)年創業。蔵元名の一字「榎」に、縁起良く「寿」が満ちる「泉」と当て字し、満寿泉と命名。いままでの満寿泉の伝統を守りながら、脈々と受け継がれている革新力を発揮し、さらに良い酒を模索する。

そして常に原点に立ち返り、「水と米でどこまでできるか?」という命題を徹底追及しながら、世界に通じる酒造りを目指している。



☎ 076-437-9916

URL <http://www.masuizumi.co.jp/>

Mail info@masuizumi.co.jp



自慢の日本酒



紹介者

5代目蔵元
榎田 隆一郎 氏
Representative Director
Ryuichiro Masuda

満寿泉 純米大吟醸SUPECIAL
Masuizumi Junmai Daiginjo Supecial

純米大吟醸をオーク樽に入れて貯蔵・熟成。樽熟により吟醸酒特有の華やかで綺麗な味と香りが、樽の風味と一体になり、厚みのある複雑で不思議な味わいを楽しめる。まるで、年代物のワインを思わせる新しいスタイルのお酒。



(おいしい飲み方)
瓶の状態でも、熟成が進み、濃く、香りが変化するため、時を経て熟成した味わいも楽しんでほしい。

製品の特徴
特定名称: 純米大吟醸
原材料: 米・米麹
精米歩合 50%
日本酒度 非公開



相性の良い料理・つまみ

地物の魚介類



富山湾は、美味しい魚介類の宝庫。数ある朝どれの新鮮な刺身は地元のみで味わえる贅沢。甘くて、口の中に広がる旨味のある刺身とともに飲む日本酒はまた格別。



相性の良い器

呑みすぎる杯



満寿泉をより楽しむために制作された釋永岳氏による酒器。注がれた日本酒が透きとおる、薄く軽い杯で「満寿泉」を五感で堪能することができる。



酒蔵生まれの発酵関連商品

酒粕



榎田酒造店の酒粕は同じ岩瀬地区の酒商田尻本店にて期間限定(12~3月)で購入できる。手軽に作れる酒粕レシピもいただける。

富山で買える店

・榎田酒造店 富山県富山市東岩瀬町269
・酒商田尻本店 富山県富山市東岩瀬町102番地
<http://www.tajirisaketen.co.jp/>

日本酒を飲める国・地域(台湾、中国、米国、フランス、香港、韓国、シンガポール、オーストラリア、ドイツ)

代表銘柄

蔵元名

4

おわら娘

玉旭酒造

Owaramusume

Tamaasahi Shuzo Co., Ltd.

玉旭酒造は、富山県内有数の老舗蔵。
1808年創業で、代々、淡麗辛口の地酒を醸している。
美味しい水、美味しい米、そこには美味しい酒がある。
当たり前前を当たり前のように感じる幸せ、この
当たり前前を継承し、大量生産をせず、手作りの品を直
接お客様に手渡しできるような、真心のこもった酒造
りを心にかけている。



☎ 076-455-1331

URL <http://www.tamaasahi.jp/>

Mail tamaasahi.since1808@gmail.com



自慢の日本酒



紹介者

代表取締役社長
玉生 貴嗣 氏
President &
Representative Director
Takatsugu Tamou

玉旭 ECHOES
Tamaasahi ECHOES

ECHOESには、その名のとおり、「酸味」「甘味」「旨味」が「共に響きあう」「共鳴」という意味合いが込められている。
全国でも珍しい「酒母搾り」という製法で生まれた新感覚の純米酒。
酒米は、富山県産を使用する。



(おいしい飲み方)
このお酒の最大の特徴でもある「酸味」「甘味」「旨味」を爽やかに味わうために、よく冷やして飲むのがおすすめ。

製品の特徴
特定名称：純米生原酒
原材料：国産米
精米歩合 60%
日本酒度 -55前後



相性の良い料理・つまみ

棒S(ボウズ)



「昆布巻かまぼこ」や「細工かまぼこ」など、独自の発展を遂げた富山のかまぼこ文化。
お酒のつまみに良く合う種類も豊富にあり、中でも贅沢な、チーズかまぼこの旨みと、「玉旭 ECHOES」の酸味との相性が抜群。



相性の良い器

ワイングラス



コメが原料とは思えないほどの「酸味」「甘味」「旨味」を存分に堪能するには、ワイングラスが最適。白ワインを楽しむがごとく、他には無い新感覚の日本酒を味わってほしい。



毎年9月に開催される「おわら風の盆」とともに歩んできた玉旭酒造では、事前に予約を行えば、蔵見学を受け入れる。店内では、酒粕の販売も行っている。

【酒蔵見学可能期間：通年（定休日：日曜日）】
詳しくは、玉旭酒造にお問い合わせください。

富山で買える店
飲める店

・玉旭酒造 富山県富山市八尾町東町2111

・飲める店・買える店 <https://m.facebook.com/sake.owara> (国内のみ)

代表銘柄

蔵元名

5

風の盆

福鶴酒造

Kazenobon

Fukutsuru Shuzo Co., Ltd.

「おわら風の盆」で知られる八尾町にあり、創業約170年、「ふくく」という屋号で親しまれている酒蔵。

石垣の上に家が建ち並ぶ風景は撮影や観光スポットとしても有名で、その坂道を利用した地下倉庫は、全国的にも珍しい貯蔵庫となっている。

伝統の技とこだわりで、従来より有機JAS認証のコシヒカリを使用した有機純米酒を造り、近年は地元産酒米を使用した生酏系日本酒を醸造している。



☎ 076-455-2727

URL <http://www.kazenobon.co.jp/>

Mail seisyu@kazenobon.co.jp



自慢の日本酒



紹介者

代表取締役社長
福島 淳 氏

President &
Representative Director
Atsushi Fukushima

ふくく 生酏 純米大吟醸 Fukuku Kimoto Junmai Daiginjo

地元八尾町の契約栽培による酒米五百万石を使用し、昔ながらの手間暇かかる製法「生酏（きもと）造り」で仕込んだ日本酒。

工程の一部に木製の「半切桶」を使用する為、ほのかに木の香りが立ち、酸味の効いたキレのある飲み口。

（おいしい飲み方）

常温（ひや）では、独特の風味がより味わえる。ぬる燗では、味の幅が広がり、和食のみならず、チーズやマリネ等の洋風にも合う。



製品の特徴
特定名称：

純米大吟醸

原材料：八尾町産
五百万石
精米歩合 50%
日本酒度 +2



相性の良い料理・つまみ

油揚げ（厚揚げ）



地元で茶屋と呼ばれるお店の厚揚げは、昔から八尾町の人々に愛される手造りの逸品で、晩酌のお供に欠かせない。外は香ばしく中はふわふわで、当蔵の日本酒にもぴったり。



相性の良い器

小杉焼



八尾町で栄え明治に廃窯となった「越中丸山焼」、同じく一度は途絶えたものの栄一窯により復活した「小杉焼」。歴史を感じさせる鴨徳利で昔に近い生酏造りの日本酒を飲むというのもお勧め。



酒蔵生まれの発酵関連商品

板酒粕、ねり酒粕

季節限定の酒粕、冬期（1月～3月頃）は板酒粕、夏季（8月～9月頃）は、ねり酒粕として販売。季節で変わる酒粕を味わってほしい。（写真右 板酒粕）



毎年9月1日～3日に開催される、民謡行事「おわら風の盆」は、300年以上の歴史があり、多くの入客を魅了している。観光名所としても有名な富山市八尾町に福鶴酒造があり、電話で事前に予約を行えば、季節を問わず酒蔵見学ができる。

詳しくは、福鶴酒造にお問い合わせください。

【酒蔵見学可能期間：通年（定員10名まで受入可能）】

富山で買える店

・福鶴酒造 富山県富山市八尾町西町2352

・福鶴酒造オンライン <https://www.goiken-toyama.com/kazenobon/order/order.html>

代表銘柄

蔵元名

6

有磯 曙 高澤酒造場

Ariso Akebono Takasawa Shuzoujo co., Ltd.

明治5年創業、氷見漁港近くの海の側で、氷見唯一の酒蔵として地元に愛され、魚介類との相性がとても良いお酒を醸している。

富山湾からの海の風「あいの風」を利用し、蒸した酒米を冷やし、昔ながらの槽「ふね」で全量、優しく搾っている。

「あいの風」にさらす作業を経て醸したお酒は、口当たりが柔らかく、キレがよい。



☎ 0766-72-0006

URL <https://ariiso-akebono.jp/>

Contact <https://ariiso-akebono.jp/contact/>



自慢の日本酒



紹介者

代表取締役
高澤 龍一 氏
Representative Director
Ryuichi Takasawa

有磯 曙 純米大吟醸 Ariso Akebono Junmai Daiginjo

酒蔵が始まるきっかけともなった、有磯海に望む立山連峰から昇る日の出の美しさを「有磯 曙」に表現。

富山の水、米、造り手が一体となり、富山の食に最もぴったりなお酒。

やわらかく、滑らかで、香りが有り、旨み、キレが抜群。

(おいしい飲み方)

口当たりが柔らかく、魚介類やお肉の脂をさっと流すキレのあるお酒で、常温又は、やや冷やして飲むのがおすすめです！



製品の特徴
特定名称：

純米大吟醸
原材料：山田錦
精米歩合 40%
日本酒度 +5



相性の良い料理・つまみ

旬の魚介類



氷見では四季を通じて様々な魚介類が水揚げされる。なかでも寒鰯は有名だが、その他にも沢山旨いお魚がとれる。お酒にも四季があり、旬の幸である魚介類の刺身や焼き物にあわせるのが一番良い。



相性の良い器

ガラスの酒器



「富山ガラス工房」の各作家が、様々な形状でガラス器を制作している。

多くの個性的な作品の中からお気に入りの器を見つけ、ガラスの器ならではの雰囲気とともに、日本酒を楽しんでほしい。



ホームページでは、「曙シリーズ」の商品紹介を、英文、中文でも行っている。

- ・English <https://ariiso-akebono.jp/english/>
- ・繁體中文 <https://ariiso-akebono.jp/hantai/>
- ・簡体中文 <https://ariiso-akebono.jp/kantai/>

富山で買える店

・高澤酒造場 富山県氷見市北大町18-7

・高澤酒造場オンライン <https://ariiso-akebono.jp/category/item/itemgenre/itemakebono/>

日本酒を飲める国・地域(台湾、カナダ、タイ、ベルギー)

代表銘柄

蔵元名

7

若駒

若駒酒造場

Wakakoma Wakakoma Shuzoujo General Partnership

南砺市井波の瑞泉寺の門前町に、明治22年（1889年）創業。

木彫の里としても有名な井波の地で、唯一の酒蔵として、地元の米と水にこだわり1樽1樽心をこめ、土蔵の蔵にて辛口のお酒を造る。

代表銘柄の若駒は、天までかけのぼる天駒のように、若駒の酒が広く親しまれ愛されるようにと名づけられた。



☎ 0763-82-7373

URL <https://wakakoma.bsj.jp/>

Mail wakakoma@p1.tst.ne.jp



自慢の日本酒



紹介者

専務取締役
清都 英雄 氏
Executive Director
Hideo Kiyoto

若駒 辛口純米酒 Wakakoma Karakuchi Junmai

庄川上流の清らかな伏流水と、富山県産米を2種類使用して醸したお酒。伝統の技を生かし、手作りで醸した純米酒は、スッキリとした辛口でありながら、味わいがあり飲み飽きない。後口の切れ味が良いので、料理との相性も良好。



（おいしい飲み方）
程よく酸の効いたお酒で、お燗をしてまろやかな味わいを楽しんで頂くことができる。

製品の特徴
特定名称：純米酒
醸原材料：米・米麴 富山県産
精米歩合65%
日本酒度 約+5



相性の良い料理・つまみ

すき焼き



すき焼きなどの、味わいの濃いものを食べた後に当社の日本酒を飲んでいただくと、程よい酸が口の中をすっきりとさせ、さらに次の箸が進みます。

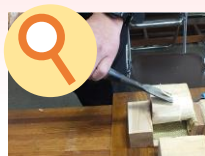


相性の良い器

木彫りのMyぐいのみ



木彫りまち井波では、木のぐい呑み作り体験が楽しめる。木のぬくもりを感じるMyぐい呑みで日本酒を楽しめば、自分だけの唯一無二の味わいをもたらす。



至る所に彫刻が施され、独特の風情がただよう井波町、美しい町並みの中にある若駒酒造場では、事前に申し込めば、酒

蔵見学が可能。また、南砺市観光協会が企画する木のぐい呑み作り体験では、若駒酒造場でMyぐい呑みの試飲が楽しめる。

【酒蔵見学可能期間：通年（定員15名まで受入可能）】

【ぐい呑み作り体験：冬期休業あり ※要お問い合わせ】
詳しくは、若駒酒造場にお問い合わせください。

ぐい呑み作り体験は、南砺市観光協会にお問い合わせください。

<http://www.tabi-nanto.jp/>

富山で買える店

・若駒酒造場 富山県南砺市井波3601

代表銘柄

蔵元名

8

三笑楽

Sansyouraku

三笑楽酒造

Sansyouraku Shuzo Co., Ltd.

創業1880年。三笑楽は、五箇山で人々の暮らしに寄り添った酒を醸し続けている。

五箇山の厳しい気候風土は、三笑楽の味の大事なエッセンス。雪崩から集落を守るために守り継がれてきたブナ原生林からわき出す仕込み水、厳しい冬の寒さ、日本有数の降雪量が、三笑楽の酒を育む。



☎ 0763-66-2010

URL <http://www.sansyouraku.jp/>

Mail info-san@sansyouraku.jp



自慢の日本酒



紹介者

代表取締役
山崎 英博 氏
Representative Director
Hidehiro Yamazaki

三笑楽 山廃純米 Sansyouraku Yamahai Junmai

寒暖差と山からの冷たい水に恵まれ、良質の酒米の産地として知られている城端産の山田錦を使用。能登杜氏から代々伝わる山廃仕込みで醸す、山廃純米酒。地元の米と、酒蔵に住み着く微生物が織りなす、芳醇な味わい。

(おいしい飲み方)
山廃仕込みの、さわやかな酸味が持ち味。燗にすると、麴の豊かな味わいが引き立ち、酸味が後味を洗ってくれる。冷酒、常温もうまいが、冷やし過ぎは禁物。



製品の特徴
特定名称：純米酒
原材料：富山県産山田錦
精米歩合 60%
日本酒度 +2



相性の良い料理・つまみ

赤カブの漬物



五箇山地区の名産でもある赤カブを漬けた漬物。赤カブの鮮烈な赤色が視覚を楽しませ、少し酸味の効いた味と、赤カブの歯ごたえは、それだけで酒のアテとなりおすすめ。



相性の良い器

白色の器 平杯



燗を楽しむなら陶器の器がオススメ。燗の香り、味、酒の色を楽しむのであれば、白色の器で、平杯がおすすめ。



三笑楽酒造のある五箇山は、急峻な山々と深い谷が続く山峡の地。冬の積雪は2メートルを越え、かつては秘境と呼ばれていた。今でも昔ながらの生活を色濃く残す五箇山の合掌造り集落は、ユネスコの世界遺産に登録されている。

富山で買える店

- ・三笑楽 富山県南砺市上梨678番地
- ・珍品堂 富山県南砺市西赤尾470番地 (一例)

日本酒を飲める国・地域(台湾、香港、シンガポール、タイ、米国)

日本酒と相性の良い料理・つまみ編

酒蔵の紹介 事例1



ます寿し、ぶりの寿し

古くから郷土料理として愛される押し寿司のなかで、鰯を用いたものは「ます寿し」（鰯寿司）と言われ、江戸時代には献上品ともなった富山の名産品。笹の葉で包まれているのが特徴的な「ます寿し」は、現代では多くの事業者が個性的な寿しを製造している。冬の味覚「鰯」を用いた押し寿司もある。

紹介者



銀盤酒造株式会社
営業部
岡島 崇昭 氏
Sales department
Takanori Okazima

日本酒との相性

冬期限定品の「ぶりの寿し」は、脂の乗った鰯が純米大吟醸のほのかな甘味と調和し、富山ならではの組み合わせをお楽しみいただける。

富山で買える店紹介

株式会社 植万 富山県黒部市三日市3646 ☎ 0765-52-0229

URL <http://www.uman.co.jp/>

Contact <http://www.uman.co.jp/shop/contact/index.php>

酒蔵の紹介 事例2



かまぼこ(棒S)

富山では、かつて北前船で運ばれた昆布と魚のすり身によって生まれた「昆布巻かまぼこ」など、独自の発展を遂げた「かまぼこ」が多く製造されている。すり身を半円形状にした「かまぼこ」は、一般的に板の上で形成するが、富山では板が無いのが特徴。また、縁起物の鯛や鶴などを形取った「細工かまぼこ」もあり、主に贈答用として親しまれている。

紹介者



玉旭酒造有限公司
代表取締役社長
玉生 貴嗣 氏
President &
Representative Director
Takatsugu Tamou

日本酒との相性

切らなくてもそのまま食べやすい、スティック状のチーズ蒲鉾「棒S」。贅沢な、チーズかまぼこの旨みと、「玉旭 ECHOES」の酸味との相性が抜群。

富山で買える店紹介

鮭蒲本舗 河内屋 富山県魚津市駅前新町9-12 ☎ 0765-24-0381

URL <https://www.kamaboko.co.jp/>

Mail info@kamaboko.co.jp

日本酒と相性の良い料理・つまみ編

酒蔵の紹介 事例3

油揚げ(厚揚げ)

薄く切った豆腐を油で揚げたものを、一般的に「油揚げ」と言うが、地域の方言で厚手で揚げて中身が豆腐状の「厚揚げ」のことも「油揚げ」と言う。地域に根ざした豆腐屋等で製造される「油揚げ」は、製造量が少ないが個性的なものが作られており、地域で親しみをもって食されている。

紹介者



福鶴酒造株式会社
代表取締役社長
福島 淳 氏
President &
Representative Director
Atsushi Fukushima

日本酒との相性

八尾町宮腰にある、茶屋と呼ばれるお店の厚揚げは、昔から八尾町の人々に愛される手造りの逸品で、晩酌のお供に欠かせない。絹豆腐を揚げた油揚げは、外は香ばしく中はふわふわで、当蔵の日本酒にもぴったり。

富山で買える店紹介

とうふ工房茶屋 富山県八尾町宮腰6 ☎ 076-454-3202



酒蔵の紹介 事例4

赤カブの漬物

五箇山で古くから栽培されている色鮮やかで甘味のある赤カブは五箇山地区の特産品。雪が多く積もる五箇山での冬の保存食として、赤カブの漬物が食されてきた。お土産品としても知られる。

紹介者



三笑楽酒造株式会社
代表取締役
山崎 英博 氏
Representative Director
Hidehiro Yamazaki

日本酒との相性

五箇山地区の名産でもある、赤カブを漬けた漬物。赤カブの鮮やかな赤色が視覚を楽しませ、少し酸味の効いた味と、赤カブの歯ごたえは、それだけで酒のアテとなりおすすめ。

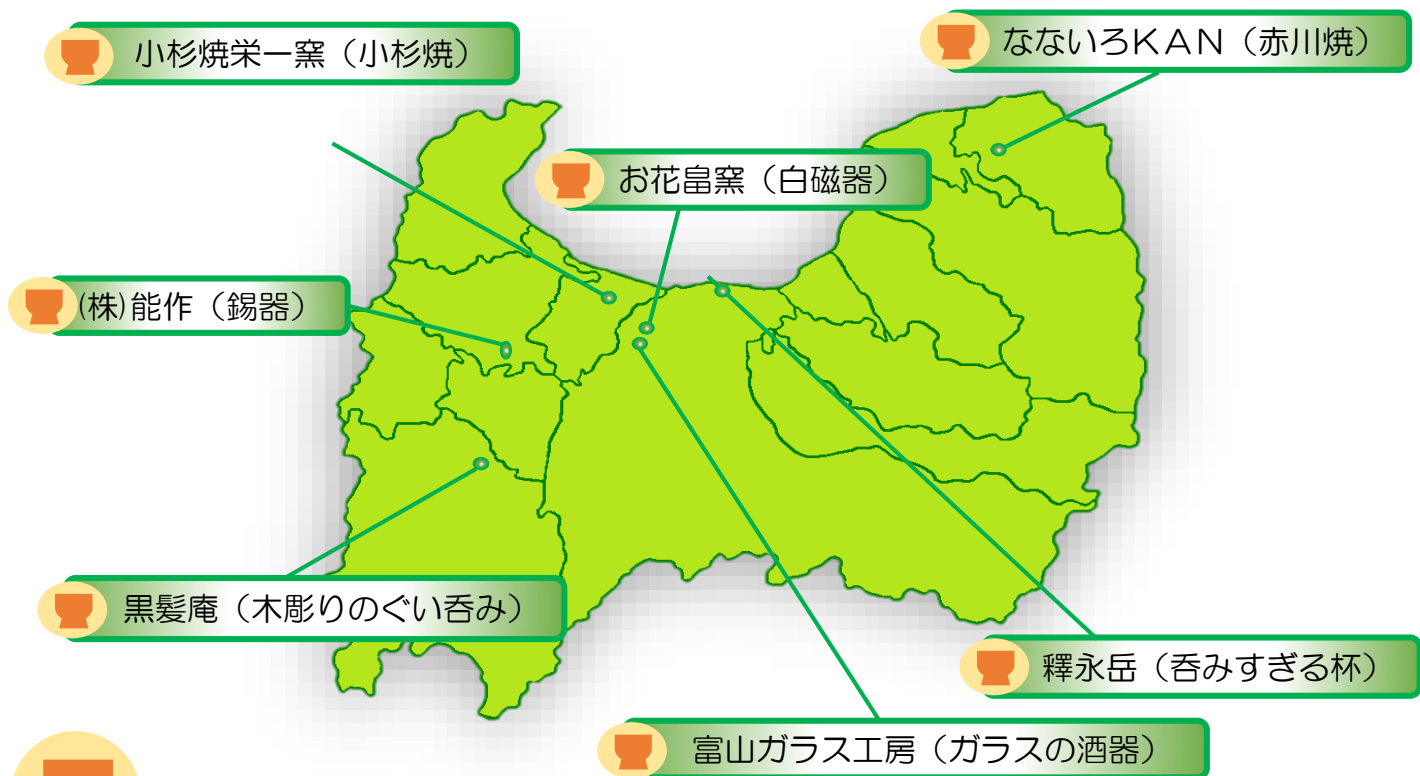
富山で買える店紹介

珍品堂 富山県南砺市西赤江町72-1 道の駅上平 ささら館 ☎ 0763-67-3750

URL <http://www2.tst.ne.jp/sasara/>



酒蔵すいせん 器マップ



日本酒と相性の良い器編

酒蔵の紹介 事例1

赤川焼



富山県の最も東に位置する朝日町出身の野村 彰氏が昭和58年に開窯し、越山房で作られている陶器「赤川焼」。朝日町の公共施設「なないろKAN」内に工房があり、日常に用いる器から贈答向きのものまで、すべて手作りの品が並ぶ。また、陶芸体験も行っており自作体験が楽しめる。

紹介者



林酒造場
林 洋一 氏
Yoichi Hayashi

日本酒との相性

地元朝日町で焼かれている陶器「赤川焼」。陶芸教室での自作やオーダーメイドも可能で、世界に一つだけの器で飲む格別の一杯を楽しんでほしい。

富山で買える店紹介

なないろKAN 富山県下新川郡朝日町横水300
☎ 0765-83-3700(なないろKAN)

URL <http://akagawayaki.com/>



日本酒と相性の良い器編

酒蔵の紹介 事例2

錫器



加賀藩主の前田利長が、鋳物師を高岡に招き、工業の発展を図ったことが始まりとなり、400年余りの歴史を持つ高岡銅器。長い歴史で育まれた高度な鋳物技術により、日用品から美術工芸品に至るまで多彩な鋳物生産が行われている。

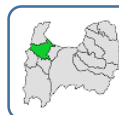
紹介者



銀盤酒造株式会社
営業部
岡島 崇詔 氏
Sales department
Takanori Okazima

日本酒との相性

錫（すず）で作られた酒器はお酒の雑味が抜けてまろやかになると言われており、また、熱伝導率が高く燗が早くつき、冷酒も涼やかに引き立てる。職人の手仕事によるぐい呑みは心地よく手になじみ、純米大吟醸を味わうひと時をより豊かにしてくれる。



富山で買える店紹介

株式会社 能作 富山県高岡市オフィスパーク8-1 ☎ 0766-63-5080

URL <http://www.nousaku.co.jp/>

Mail info@nousaku.co.jp

酒蔵の紹介 事例3

呑みすぎる杯



陶芸家釋永岳氏は、独立を機に古い町並を残す岩瀬町に築窯し、先人の技術や図案を確かに継承することも大切にしつつ、最先端の技法を模索、追求し作品と向き合う。ギャラリーには「呑みすぎる杯」のほか、料理が引き立つ器や花器、オブジェなどの作品が展示・販売されている。

注意：作品を直接ご覧になりたい方はあらかじめ連絡が必要です。

日本酒との相性

注がれた日本酒が透きとおる、薄く軽い杯。薄く口当たりが良くスーッと入るのでついつい呑みすぎてしまう。五感で日本酒が堪能できる、希有な杯。

紹介者



株式会社 榎田酒造店
5代目蔵元
榎田 隆一郎 氏
Representative Director
Ryuichiro Masuda

富山で買える店紹介

釋永 岳 富山県富山市東岩瀬町146番地 HPから要予約

URL <http://gaku-shakunaga.com/>

Contact <http://gaku-shakunaga.com/4.html>

日本酒と相性の良い器編

酒蔵の紹介 事例4



小杉焼

文化13年（1816年）頃から射水市小杉地区で焼かれていた陶器「小杉焼」は、鴨徳利に見られる優美な形状と釉薬による緑釉の色合いが特徴で高い技術を有したが、明治末期で一度途絶える。昭和45年に池上栄一氏が小杉焼栄一窯として開窯により小杉焼を復活させ、創作窯としても芸術品を生み出しながら、作陶に精進している。

紹介者



福鶴酒造株式会社
代表取締役社長
福島 淳 氏
President &
Representative Director
Atsushi Fukushima

日本酒との相性

瓢徳利や鴨徳利で知られる曲線の美しい小杉焼、歴史を感じさせる酒器で、昔ながらの製法により独特の味わいが特徴の生酛造りの日本酒を飲むというのもお勧め。

富山で買える店紹介

小杉焼栄一窯 富山県射水市手崎916 ☎ 0766-55-2625



酒蔵の紹介 事例5



ガラスの酒器

ガラスのまちづくりに取り組む富山市がガラス工芸産業の振興の拠点として開かれた施設「富山ガラス工房」。各作家が思い思いの作品を制作し、酒器も数多く展示・販売されている。また、ガラス文化に触れることのできる製作体験も行える。

注意：10名以上での団体は2ヶ月以上前の事前予約が必要（休館日：12月28日～1月4日）
詳しくは、富山ガラス工房にお問い合わせ。

紹介者



株式会社高澤酒造場
代表取締役
高澤 龍一 氏
Representative Director
Ryuichi Takasawa

日本酒との相性

「富山ガラス工房」の各作家が、様々な形状でガラス器を制作している。多くの個性的な作品の中からお気に入りの器を見つけ、ガラスの器ならではの雰囲気とともに、日本酒を楽しんでほしい。

富山で買える店紹介

富山ガラス工房 富山県富山市古沢152
☎ 076-436-2600（代表） ☎ 076-436-3322（体験）



URL <http://toyama-garasukobo.jp/>

Contact <http://toyama-garasukobo.jp/inquiry/>

日本酒と相性の良い器編

酒蔵の紹介 事例6



木彫りのぐい呑み

木彫のまちとして知られる南砺市井波では、井波別院瑞泉寺へと続く石畳の参道の至る所に木の彫刻が施されている。目で楽しむだけでなく、木彫り体験が出来る施設もあり、木のぐい呑み作りが行える。

注意：ぐい呑み作り体験には、人数制限や冬期休業期間あり
詳しくは南砺市観光協会にお問い合わせ。

紹介者



合名会社若駒酒造場
専務取締役
清都 英雄 氏
Executive Director
Hideo Kiyoto

日本酒との相性

木彫りのまち井波では、木のぐい呑み作り体験が楽しめる。木のぬくもりを感じるMyぐい呑みで日本酒を楽しめば、木の香りとともに旅の思い出が浮かび、自分だけの唯一無二の味わいをもたらす。



体験施設紹介

黒髪庵 富山県南砺市井波 ☎ 0763-62-1201(申込み：南砺市観光協会)
※団体及び冬期休業期間 いなみ木彫りの里 創遊館 富山県南砺市北川730

URL <http://www.tabi-nanto.jp>

酒蔵の紹介 事例7



白磁器

秋田県生まれの陶芸家、高桑 英隆氏が、昭和53年に開窯し、料理の器や酒器などを作っている。工房は、日本海に見える呉羽丘陵の中腹にあり、開窯当時はお花畠とよばれていたことから「お花畠窯」と名付けた。富山では珍しい磁器を作っており工房横の展示屋には、多数の作品が展示販売されている。

紹介者



三笑楽酒造株式会社
代表取締役
山崎 英博 氏
Representative Director
Hidehiro Yamazaki

日本酒との相性

燗を楽しむなら陶器の器がオススメ。燗の香り、味、酒の色を楽しむのであれば、白色の器で、平杯がおすすめ。

富山で買える店紹介

お花畠窯 富山県富山市追分茶屋お花畠66 ☎ 076-434-3718

URL <http://www.ohanabatake66.jp/index.html>

Contact <http://www.ohanabatake66.jp/contact.html>

日本酒を買いえる店・飲める店

酒蔵	国・地域	店舗名	買える	飲める	URL
林酒造場	日本	なないろKAN	○		http://www.asahimachi.com/nanairo/
	日本	まめなけ市場	○		https://www.shokokai.or.jp/
	日本	道の駅「うなづき」うなづき食菜館	○		https://www.unazuki-beer.jp/baiten/
	日本	石川酒店	○		http://www.ctt.ne.jp/~osakeno1/
	日本	石坂善商店	○	○	http://www.sakaya-club.com/
	日本	酒商 田尻本店	○		http://www.tajirisaketen.co.jp/
	日本	(有)リカーポケットみずはた	○		http://www.derideri.com/mizuhata/
	日本	リカーショップよしだ	○		https://www.yoshidawines.com/
	日本	ふたつか酒店	○		http://www1.tcnet.ne.jp/f0101/
	日本	なかやす酒販(株)	○		https://www.nakayasu-net.jp/
	日本	山田酒店	○		http://www.yamadasaketen.com/
	日本・魚津市	エスポアおおさき	○		https://ja-jp.facebook.com/espoaootsaki/
銀盤酒造	日本	銀盤酒造	○		http://www.ginban.co.jp/
	日本	銀盤酒造オンライン	○		http://ginban.co.jp/products/
	日本	飲める店一覧		○	http://ginban.co.jp/store/
	日本	ととやま	○		http://www.ikiiki-toyama.co.jp/
	日本	立山酒店	○		http://tateyamasaketen.jp/
	日本	やまや	○		https://www.yamaya.jp/
	日本・黒部市	中井酒店	○		-
	日本・黒部市	米澤商店	○		-
	日本	富岡屋	○		http://tomiokaya-sake.com/
	日本	箔一 氷見店	○		https://kanazawa.hakuichi.co.jp/shop/himi.php
榊田酒造店	日本	榊田酒造店	○		http://www.masuizumi.co.jp/
	日本	買える店一覧	○		http://www.masuizumi.co.jp/shop/index.html
玉旭酒造	日本	玉旭酒造	○		http://www.tamaasahi.jp/
	日本	買える店・飲める店一覧	○	○	https://m.facebook.com/sake.owara
	日本	(有)リカーポケットみずはた	○		http://www.derideri.com/mizuhata/
	日本	なかやす酒販(株)	○		https://www.nakayasu-net.jp/
	日本	吉乃井酒店	○		https://ja-jp.facebook.com/pages/category/Food---Beverage-Company/97-164624130290175/
	日本	リカーショップよしだ	○		https://www.yoshidawines.com/
	日本	大和富山店	○		http://www.daiwa-dp.co.jp/
	日本	富岡屋	○		http://tomiokaya-sake.com/
	日本	ととやま	○		http://www.ikiiki-toyama.co.jp/

日本酒を买える店・飲める店

酒蔵	国・地域	店舗名	買える	飲める	URL
福鶴酒造	日本	福鶴酒造	○		http://www.kazenobon.co.jp/
	日本	福鶴造場オンライン	○		https://www.goiken-toyama.com/kazenobon/order/order.html
	日本・富山市	おみやげ処富山	○		-
	日本	(有)リカーポケットみずはた	○		http://www.derideri.com/mizuhata/
	日本	リカーショップよしだ	○		https://www.yoshidawines.com/
高澤酒造場	日本	高澤酒造場	○		http://www.tamaasahi.jp/
	日本	高澤酒造場オンライン	○		https://ariso-akebono.jp/category/item/itemgenre/itemakebono/
	日本	なかやす酒販(株)	○		https://www.nakayasu-net.jp/
	日本	(有)リカーポケットみずはた	○		http://www.derideri.com/mizuhata/
	日本	石川酒店	○		http://www.ctt.ne.jp/~osakeno1/index.html
	日本・富山市	(有)あらせ酒販	○		-
	日本	リカーショップよしだ	○		https://www.yoshidawines.com/
	日本	(有)石坂善商店	○		http://www.sakaya-club.com/
	日本	エスポアおおさき	○		https://ja-jp.facebook.com/espoaootsaki/
	日本	山田酒店	○		http://www.yamadasaketen.com/
若駒酒造場	日本	若駒酒造場	○		https://wakakoma.bsj.jp/
	日本	リカーショップよしだ	○		https://www.yoshidawines.com/
	日本	(有)リカーポケットみずはた	○		http://www.derideri.com/mizuhata/
	日本・富山市	(有)城麓	○		-
	日本	石川酒店	○		http://www.ctt.ne.jp/~osakeno1/index.html
	日本	やまや	○		https://www.yamaya.jp/
	日本	なかやす酒販(株)	○		https://www.nakayasu-net.jp/
	日本・南砺市	たなか酒店	○		-
三笑楽酒造	日本	三笑楽酒造	○		http://www.sansyouraku.jp/
	日本	なかやす酒販	○		http://www.nakayasu-net.jp
	日本	(有)リカーポケットみずはた	○		http://www.derideri.com/mizuhata/
	日本	リカーショップよしだ	○		https://www.yoshidawines.com/
	日本	(有)石坂善商店	○		http://www.sakaya-club.com/
	日本	珍品堂	○		http://www2.tst.ne.jp/sasara/
	香港	Coedo Taproom		○	http://m.facebook.com/CoedoHongKong/
	シンガポール	Sun with Moon		○	https://www.sunwithmoon.com.sg/

