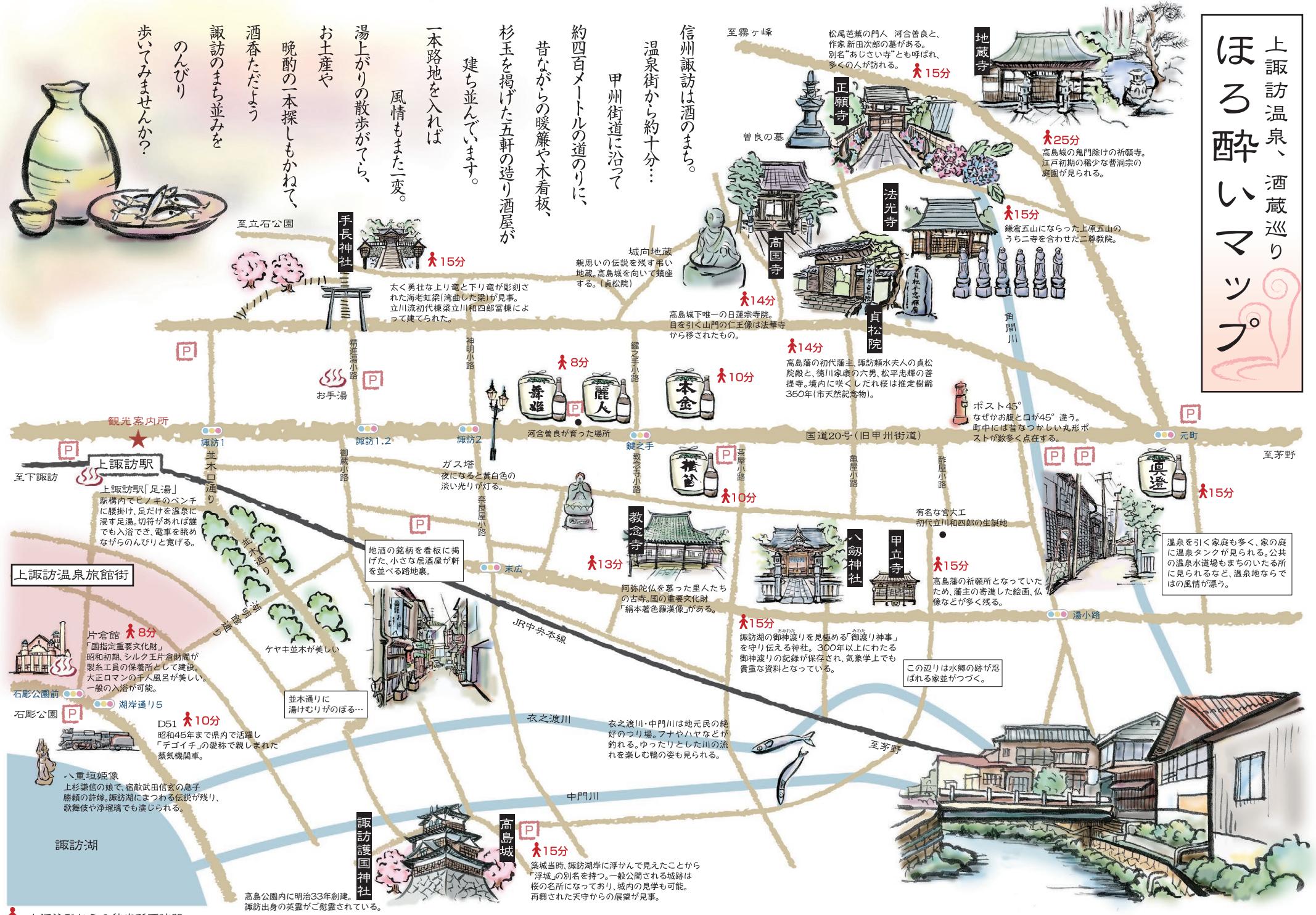


上諏訪温泉、酒蔵巡り ほろ酔いマップ





真澄

宮坂醸造株式会社

七号酵母発祥の蔵

寛文2年(1662年)に創業し、諏訪大社の宝物「真澄の鏡」を酒名に冠した酒を醸しています。手仕事にこだわった酒造りで品評会に数多くの入賞歴を刻むと共に、全国過半数の酒蔵で使われている優良清酒酵母「協会7号」の発祥蔵としても、その名を馳せてきました。モノづくり精神に富んだ諏訪人の力、七号系自社酵母の個性を活かして上質な食中酒造りに取り組んでいます。

蔵元ショップでは中庭の松を眺めながらお酒の試飲が楽しめます。



問い合わせ先: TEL 0266-52-6161
TEL 0266-57-0303 (ショップ直通)
営業時間: 10:00~17:00 (水曜休・1/1休業)
交通: JR上諏訪駅~徒歩15分 駐車場: 18台

舞姫

株式会社 舞姫

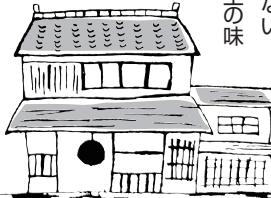
伝統と新しさが調和した進化する酒蔵

優雅さと気品、歴史の重みを漂わす酒でありたい、との願いが込められた「舞姫」。伝統的手法を遵守した醸造法で生み出される酒は、甘口でもなければ辛口でもない、甘・酸・渋・辛・苦の五味がほどよく調和した、旨口ぞろい。昔なつかしい土壁と太い梁が深い味わいを醸し出す風情ある店内には、30種類以上のブランド酒が並びます。蔵元でしか手に入らない銘酒や季節限定酒に出逢えるのも楽しみ。

数種類の試飲も用意しています。



問い合わせ先: TEL 0266-52-0078
営業時間: 9:30~17:00
(年末年始休業)
交通: JR上諏訪駅~徒歩8分 駐車場: 2台



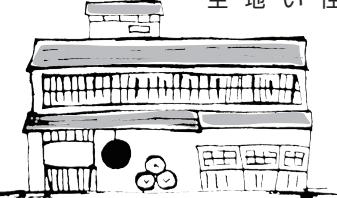
問い合わせ先: TEL 0266-58-0161
営業時間: 9:00~17:00
〔土・祝日 10:00~17:00〕(日曜・不定休)
交通: JR上諏訪駅~徒歩10分 駐車場: 2台

本金

酒ぬのや本金酒造
株式会社

みすずかる信濃の文化を語る郷土の酒

日本の食文化を手造りで醸し続ける、宝暦6年(1756)創業の歴史と伝統ある造り酒屋。清酒本金は左右対称の文字より裏表のない商売を心がけ、常に本物を目指し、多くの人に愛飲される「金」の美酒を醸造したいと願い登録商標としています。杜氏自らの名前を命名した清酒も販売するなど、酒造りに対する誠実さは形となり、味となり、素朴だからこそ忘れることがない、民芸的な郷土の味に仕上がっています。



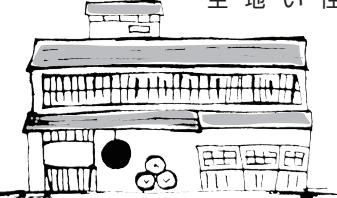
問い合わせ先: TEL 0266-52-3121
営業時間: 9:00~17:00
〔日曜日・年末年始・不定休〕
交通: JR上諏訪駅~徒歩8分 駐車場: 4台

麗人

麗人酒造株式会社

磨きをかける歴史と水の蔵

寛政元年(1789)の創業以来、水にこだわり、蔵元自身が真に飲みたいと思つ品質本位の酒造りを貫き続ける「麗人」。蔵の井戸に湧く霧ヶ峰伏流水で造られる日本酒は諏訪の風土が生み出した格別の旨さ。30年以上の古酒(長期醸造酒)の蔵元でもあります。平成11年には地ビール醸造も開始。清酒醸造で培った技と、ミネラル豊富な諏訪の温泉をブレンドするという独自の手法で、個性的かつ味わい深い温泉の地ビールが誕生しました。



問い合わせ先: TEL 0266-52-3121
営業時間: 9:00~17:00
〔日曜日・年末年始・不定休〕
交通: JR上諏訪駅~徒歩8分 駐車場: 4台

梅

伊東酒造株式会社

悲恋物語に名を因む歴史ロマンの美酒

死後も恋しい人の近くに、鶯となつて梅の木にとまり、愁いをえずり続けた建礼門院官女の横笛と、平重盛に仕えた滝口入道との悲恋物語(平家物語)。「大銘酒・横笛」は、信仰心の深かつた初代当主が、その横笛の名を後世に伝えるとともに、魂を弔うために命名したもの。自然の恵みと伝承の匠の技が、酔い心地のよい美酒を生み出しています。トレーデマークでもある「紅梅の図」は、美人画の大家、伊東深水画伯の手によるものです。



問い合わせ先: TEL 0266-52-0108
営業時間: 8:30~17:00
〔土日祝 10:00~17:00〕(年末年始・不定休)
交通: JR上諏訪駅~徒歩10分 駐車場: 3台

観光・宿泊のお問い合わせは

諏訪市観光案内所

(事務局: (一社) 諏訪観光協会)

〒392-0004 長野県諏訪市諏訪一丁目1番18号 JR上諏訪駅内

TEL.0266-58-0120

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

諏訪湖温泉旅館組合

〒392-0021 長野県諏訪市上川一丁目1662番地

TEL.0266-52-7155

<http://www.suwako-onsen.com/>



: ショップがあります : 試飲できます

※営業時間・休業日については変わる可能性がありますので店舗にお問い合わせ下さい。
※試飲は状況により休止する場合がございます。

諏訪の酒がうまいヒニツ～銘酒あるところに名水あり～酒通で知られる開高健も絶賛するように、諏訪の酒の旨さは全国でもトップレベル。その秘密は、霧ヶ峰高原から湧き出る良質な伏流水と、澄んだ空気、冷寒な気候風土にあります。そして何よりも忘れてならないのは、この自然条件を熟知し、伝統の技と心を受け継ぐ諏訪杜氏の存在。酒造りに欠かせない、すべての環境がととのつた諏訪だからこそ、「旨い酒が生まれるのであります。