

愛媛の地酒で どんなん?!

— 隠れた酒処 —

実は、愛媛県には、たくさん名酒があるということをご存知ですか？
若手の後継さんが活発に技術交流をしている今、ますます愛媛の地酒は、磨かれていっています。
数々の賞を受賞するなど、全国的にも高い評価を得ているのです。

東西に連なる四国山地

西日本最高峰の「石鎚山」から
吹き降りる寒風は、
「石鎚おろし」と呼ばれ、
酒造りに適した気象・風土を
演出します。
また、そこから生まれる伏流水は、
お酒にまろやかさと奥行を与えます。



なにが旨いお酒を
造りだすのか…

旬の海の幸

愛媛は、瀬戸内海と宇和海に囲まれ、
一年中、旬な海の幸が味わえます。
そして、ここで獲れる淡白な白身魚に合わせた
優しい甘味と旨みのあるお酒が
造られるようになりました。



◎ 味の変遷

交通手段の発達などにより、お酒の味も進化を遂げました。
伝統と技術を受け継ぎながらも、時代に合った個性豊かなお酒を育てています。

昔は…
軽めの優しい甘口



ここ15～20年は…
スッキリとした味わいの辛口

☆ お酒のことならこの方に ☆



みつし
横田 光敏 さん

株式会社 横田酒店4代目
有限会社こまち（蔵元屋）代表取締役

老若男女、地元の方、観光客問わず
さまざまな人へ、お酒の持つ魅力、
お酒が作りだす場を広めていこうと、
PR活動を行っています。

よいお酒とのよい出合いを
株式会社 横田酒店

お酒の本当のよさを、
多くの方に楽しんでいただくことを
喜びとしています。

住所：喜多郡内子町内子1621
電話番号：0893-44-2220
営業時間：9:00～20:00
定休日：年中無休

蔵元屋については
P.68で紹介しています♪

松 山 あ る あ る

ナンバープレートが雲？

原付のナンバープレートは
普通の形と雲の形の2つから選べる！



愛媛の地酒

愛媛には、現在45もの蔵元があります。
 その中から選んだオススメの7つのお酒を紹介します。
 ぜひあなたのお気に入りの一杯を探してみてください！

♡ は、女性やお酒の弱い方にも飲みやすいお酒です。



きょうわ
 協和酒造株式会社
 はつゆきは
「初雪盃 特別純米」
 奥行のある深い味わいと
 旨味と飲みごたえ



さかく
 酒六酒造株式会社
 すいもつけん
「吹毛剣」
 フレーティーな香りと
 すっきりとしたキレ味



なかしろほんけ
 中城本家酒造合名会社
 しろかわごう
「城川郷 尾根越えて」
 香りのよいやや甘口で
 華やかすぎない透明感



いよ
「伊予」

飲んどみ!



せいりょう
成龍酒造株式会社

かぎや むろか
賀儀屋 無濾過 純米 赤ラベル

明快・軽快なお酒
飲み疲れしない優しさ



うめにしきやまかわ
梅錦山川株式会社

うめにしき
「梅錦」

愛媛の地酒をリード
周囲に発散する香気の強さと、
崩れることのないしっかりした味



こんどう
近藤酒造株式会社

はなひめさくら
「華姫桜 純米酒」

お米本来の旨みの乗った
新鮮かつ豊潤な味わいと
優しい舌触り

いしづち
石鎚酒造株式会社

いしづち
「石鎚純米吟醸 緑ラベル」

インパクトのある明快・軽快なお酒
食事に良く合う



ANA国際線
ビジネスクラス
採用酒々



ちよ かめ
千代の亀酒造株式会社

はなしろ
「鼻白き猫の話」

フルーティーで華やかでありながら
米の旨味がしっかりとしたお酒
ワイングラスでいただくのがオススメ



松 山 あ る あ る

意外と知らない
キウイフルーツ生産量日本一!

シェアは全国の約25%を占めている。



ほろ酔う松山



酒に酔い、そして料理にも酔う。
せっかく松山を訪れたなら、ぜひ地酒とともに
美味しいお料理を味わって行きませんか？



大通りから一本入ったアットホームな空間 【うまいもん焼き居酒屋 おくむら】

一句の食材を生かした料理—
地元食材にこだわった大将の絶品がいただけます。
中でも、オススメは、「合鴨の溶岩焼き」
・・・溶岩焼き?! どんな味わいなのか気になりませんか？
また、観光客の方にはぜひ、松山の郷土料理「鯛めし」を
味わっていただきたいとのこと。

住所：松山市一番町1-13-3
電話番号：089-997-7601
営業時間：18:00～22:00
定休日：祝日
予算：¥4,000～



豊富なラインナップの地酒があります！
地元食材との相性はバッチリなはず♪

少人数向けの居酒屋さんです。
来店の際には、電話にて空席確認をオススメします。

気楽にふらっと立ち寄れる

【男組 釣天狗】

一朝獲れの新鮮な魚—

店内には生簀いけすがあり、旬な地元の魚介が揃っています！

お魚好きな方には、特にオススメなお店です。

「出張で来た県外の方や、女性、学生さん、ファミリーまで大歓迎！」と語る、
気さくな店長さん。

静かに飲むのもよし。わいわい楽しむのもよし。気を張ることなく、くつろげます。



オススメの一品 【ブリ潮たたき】(¥790 税込)
カツオじゃないんです。ブリのたたきです。
脂がのった肉厚のブリをあっさりいただけます。
もう一皿いきたくなる絶品です！



魚にはやっぱり日本酒。
定番のものや、時期に合った地酒を
取り揃えています。



住所：松山市味酒町1-1-8
電話番号：089-921-4911
営業時間：17:00～23:00
定休日：年中無休
予算：¥3,500～¥4,000



誰でも入りやすい空間

ちえ ちらく

【地恵地楽ダイニング 青空食堂 千舟町店】

— 農家さんから直接仕入れる新鮮野菜 —

実際に農業体験をし、野菜とふれあい、それを作る農家さんとも交流しています。厳選された新鮮野菜は、スーパーでは手に入らないものもあるのだとか・・・また、野菜以外に、肉や魚も愛媛県産を使用しています。



地元野菜をまるかじり

住所：松山市千舟町2-7-74
電話番号：089-933-4221
営業時間：17:00～25:00
定休日：月曜日(祝日の場合、翌日)
予算：¥3,000～



— 毎日が研究 —

お酒には、甘口・辛口がありますが、お客様によって、その味の受け取り方は、微妙に異なります。

どうすれば、料理と上手くマッチするのか。それを日々考えながら、日替わりで地酒に合う一品なども考えています。

ここで買えます！ 味わえます！ 愛媛の蔵元のアンテナショップ【蔵元屋】

愛媛県の地酒各種を、1杯 ¥100から楽しめます。立ち飲みスタイルのリラックスなムード漂う空間です。愛媛の食材を使用したおつまみをあてに、飲み比べをしてみるのも楽しいのでは？日本酒の小売も行っているのので、観光のお土産に立ち寄らせてみてはいかがでしょうか。

住所：松山市一番町11-7 濱商一番町ビル1F
電話番号：089-934-5701
営業時間：12:00～21:00 金・土曜日 12:00～22:00
定休日：月曜日

気軽に日本酒！！



松 山 あ る あ る

タルト違い？

一般的にタルトといえばパイ生地（あるいはビスケット状の生地）で、できているものを想像するが、愛媛でタルトというとカステラ生地で餡を巻いて作るロールケーキ状の郷土菓子を想像してしまう！



これが愛媛のタルトです。

日本酒のあの特徴ある名前って どうやって生まれるの？

親が我が子に愛情を込めて名前を付けるように、
職人は「酒」に自らの思いを込めます。

日本酒の名前は、
そのお酒を作っている時の
その場のひらめき、
そして、そのひらめきの中に
「こんなお酒を目指している！」
といった思いが詰まっています。



吹毛剣 (すいもうけん)

酒六酒造株式会社

— 禅の教えのもとに —

吹き飛ばした髪の毛をサツと切れる
鋭い剣のような切れ味を目指しました。
研ぐことを怠れば切れなくなる剣と同じように、
“人も磨くことを怠れば、くすんでいく”という
禅の教えに感銘を受けた先代が、この名を付けました。



賀儀屋 (かぎや)

成龍酒造株式会社

— 受け継がれる思い —

この酒造は、創業以前、
地元庄屋の米蔵の「鍵」を預かる仕事をしていました。
その鍵屋から、現在の酒造業に移ってもなお、
古くから継承し続けてきた「鍵屋」という屋号を、
後の代まで守りぬこうという強い決意をもっていました。
そこで、先祖が当て字として使ってきた「賀儀屋」という
文字を銘柄に付けたのです。



槽無垢 (ふなむく)

千代の亀酒造株式会社

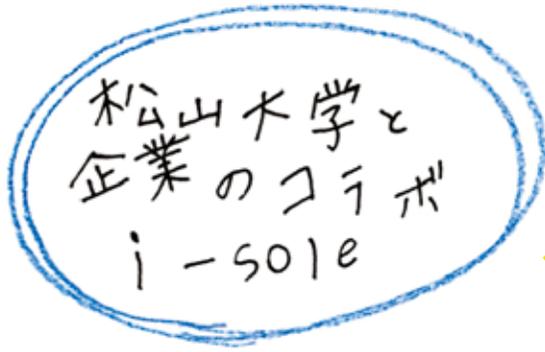
— 伝統技法が造り出す旨さ —

昔ながらの酒を搾る装置を槽と言います。
この搾り方は、余分な圧力がかからないため、
雑味が少なく、醪本来の味と香りをそのまま閉じ込めたような
お酒が搾れます。その搾りたての状態を何も足さず、引かず、
無垢なままビン詰めしていることから、この名が付けられました。



ネーミングにも

職人の思い



松山大学 河内ゼミナルと、
 亀岡酒造株式会社（現 千代の亀酒造株式会社）が
 協同開発した日本酒カクテル（リキュール）
 右『i-sole hasty（アイソレ ハスティ）』
 1本（200ml）¥427（税込）



“若い世代”に親しみを持ってもらえる日本酒
 西予市明浜産の温州ミカンを使用
 キリッとした酸味と清涼感のある甘さ
 日本酒の常識を打ち砕く

愛媛の“愛”とsole（イタリア語で太陽）を併せてi-sole 愛媛がたっぷり詰まった日本酒リキュールいかがですか？

お買い求めは、百貨店や土産物店、千代の亀酒造取扱店、千代の亀酒造ホームページまで！

しずく媛

●オリジナル酒造好適米

「松山三井」を改良して作られた「しずく媛」は、
 大粒で、^{しんぱく}心白の発生率が高く、酒造りに向いています。
 “愛媛の米から美味しい酒のしずくが生まれますように”
 との願いが込められ、この名が名付けられました。



心白は、米の中心部の、
 白く不透明な部分のことだよ！
 お酒を作るための麹菌が
 繁殖しやすいんだ！

県下22の蔵元が、このお米を盛り上げていこうと、
 統一銘柄「しずく媛」を販売しています。

ふっくらとやわらかい酒質が特徴です。



愛媛県22蔵の「しずく媛」がラインナップ！