



酒蔵・おすすめの逸品ご紹介

(有)船坂酒造店



長い歳月をかけて先人たちが編み出してきた高い醸造技術を継承し、今や世界に誇る日本の伝統となった酒文化。目に見えない微生物の動きを巧みにより、独特の技で米を蒸し、麴をつくる代々受け継がれる“醸し”の作業。なによりも、“本当にうまい地酒”を目指し、その1滴の仕上がりに深い愛情とまごころを込めて、こだわりの酒造りを行っています。

<https://www.funasaka-shuzo.co.jp/>

【秋限定】奥飛騨原水ひやおろし

飛騨数河峠から汲んできた天然アルカリイオン水「奥飛騨原水」を仕込み水として使い、冬の酒造りの後、絞ったお酒を一度火入れして貯蔵庫にて眠らせています。桜舞い散る春、暑さ厳しい夏を静かに一定の温度の中で眠り熟成してきたお酒を、貯蔵庫と外気が近くなってきたころに出し、後は火入れすることなく皆様にお届けしていま

どろどろ濁り原酒

飛騨のにごり酒代表がココに!「ドロドロ」して飲みやすい。そして常温なら飲みやすいけれども、パンチがあるテイスト。

ゆず兵衛

岐阜県上之保産の「ゆず」を、代表銘柄「甚五郎(ジンゴロウ)」にたっぷり混ぜ合わせ醸したゆず酒です。