



福井の地酒めぐり

JAPANESE SAKE BAR

MINAKOI

2024/3/17
OPEN

— 南越前町に惹かれて —

無料試飲
現在12品!

場所は 南条サービスエリア隣接

道の駅 南えちぜん山海里

MARKET me

Bar counter



徒歩
10分!

Kineno!
(いちろっしゅい) <酒米>

道の駅

南えちぜん山海里

minamiechizen sanhaiki

日本酒についての資料



日本語表示



英語表示

ふく

い

の地酒カード

試飲銘柄ごとにご案内しています

加茂栄 上原

大正9年の創業以来、
ずっと守り続けてきた
まろやかな甘口の味わい。
地元・三方五湖特産の
うなぎや鰻など、しっかりと
味付けされた地産料理に
良く合う地酒です。



鳥酒造 <若狭町>

70%精米
加工米
普通酒
アルコール分 15.5度

白岳山 純米吟醸 白鶴

福井県の安土酒造の
代表銘柄である「白岳山」
から爽快感溢れる純米
吟醸酒です。
酒米は地元福井県大野郡
の五万石米を使用し、
磨きは58%です。



安土酒造 <福井市>
58%精米
福井県産五万石米
純米吟醸
アルコール分 15度

一本義 辛口純米酒

ほんのりとチェリー様の香り。
潤いのあるみずみずしい
口当たり。喉に響く心地
よい押し。ツリアな味をまと
める爽快感は、力2料理など
と相性が抜群です。
おつまみ一本義においで、
磨きの辛口酒。



一本義 辛口純米酒
70%精米
(磨米) 越の幸 (除米) 越の幸
純米
アルコール分 16度

鳴り 特別純米

江戸時代寛政元年創業の
福井県産米を配合
60%の特別純米酒。
やわらかい口当たりと
爽やかな味。力2料理など
と相性が抜群です。
おつまみ一本義においで、
磨きの辛口酒。



福口酒造 <南越前町>
60%精米
福井県産五万石米
純米
アルコール分 15度

Fukukoma Honjozo Maruoka-jo

Dry and refreshing,
but at the same time has a lot of flavor.
We recommend drinking it straight
in the summer and hot in the winter.

Kubota Brewery Limited
<Sakai City>
Rice-polishing ratio: 70%
Yamada nishiki rice
Honjozo
(authentically brewed) Sake
Alcohol content of 15%



Wakasa Saba-kaido Kumagawa-shyuku

The sake that has been loved locally
since ancient times.
Dry taste with rich aroma and flavor of rice.
Delicious either cold or hot, depending on the dish.

Obama Sake Co., Ltd.
<Obama City>
Rice-polishing ratio: 55%
Domestic rice
Ginjo Sake
Alcohol content of 16%



早瀬浦 本醸造

蔵の歴史は、創業享保3年
(1718年)、数あるきない
お酒を醸造しています。
蔵元は十一代目。
磨きたてがあり
なめらかな味わい
芳醇な口を堪能します。



三宅酒造 南門酒造 <美濃町>
60%精米
三宅酒造
本醸造
アルコール分 15度~16度

黒龍 いっちょらい

「いっちょらい」とは福井の
方言で「一握」のこと。
心地よい磨きとくせいのない
磨きが人気の定番特産酒です。



黒龍酒造 <永平寺町>
55%精米
国産酒造好適米
吟醸
アルコール分 15.5度

白龍 純米酒

丁寧に磨かれた米を仕込んでいます。
とくに、磨きたての米を仕込んでいます。
特産米、磨きたての米を仕込んでいます。
とくに、磨きたての米を仕込んでいます。
とくに、磨きたての米を仕込んでいます。



吉田酒造 <永平寺町>
70%精米
福井県産米
純米
アルコール分 15度

北国街道 今庄酒

江戸時代享保元年創業の
北国街道が作った純米酒。
やわらかい口当たりと
爽やかな味。力2料理など
と相性が抜群です。
おつまみ一本義においで、
磨きの辛口酒。



北国商店 <南越前町>
65%精米
五万石
純米
アルコール分 14.5度

KumonoI Junmai Tojimbo

Pure rice sake brewed with local water and rice,
with the desire to return to the roots of sake.

KumonoI Sake BREWERY
<Sakai City>
Rice-polishing ratio: 68%
Rice produced in Fukui
Junmai Sake
Alcohol content of 15%



Ichi-no-tani Dai-ginjo Akatsuki

Fragrant sake that goes down smoothly.
It has been loved by the locals for a long time.

Unoshuzo Co., Ltd.
<Ono City>
Rice-polishing ratio: 40%
Domestic rice
Daijinjo Sake
Alcohol content of 15%



常山 純米辛口 超

落ち着いた種やかな
香りに、まろやかな
味わいの辛口酒。
おつまみの相性も高く、
幅広い層で
それぞれ合った味わいを
楽しめます。



常山酒造 <福井市>
60%精米
福井県産五万石
純米
アルコール分 15度~16度

花垣 純米酒

最良の酒造好適米(100%)と
越前大野の五万石米を仕込んで
磨き、丁寧に仕込んでいます。
酒造家のうまみとふくやかな酸味、
つるりとした味わい。おつまみ
つきり、またはおつまみより
みずみずしい味わいをお楽しみ
いただけます。



南部酒造場 <大野市>
55%精米
国産酒造好適米
純米
アルコール分 15度

梵 純米55

さわやかで濃厚なコシのある
香りが、舌に残る心地よい
味わい。おつまみの相性も高く、
幅広い層で
それぞれ合った味わいを
楽しめます。



加藤酒造場 <越前市>
55%精米
国産酒造好適米
純米
アルコール分 15度~16度

雲乃 純米酒

江戸時代天保元年創業の
福井県産米を配合
60%の特別純米酒。
やわらかい口当たりと
爽やかな味。力2料理など
と相性が抜群です。
おつまみ一本義においで、
磨きの辛口酒。



高山酒造 <南越前町>
60%精米
福井県産五万石米
純米
アルコール分 15度~16度

Koshinoiso Shun-ka-shu-to Echizen

This sake is brewed in pursuit of
the flavor of rice, which is alive
in the light taste and smooth texture.

Koshinoiso Brewing Co., Ltd.
<Fukui City>
Rice-polishing ratio: 50%
Domestic rice
Junmai-Ginjo Sake
(Ginjo Sake with no added alcohol)
Alcohol content of 15%



Kansai Kasen

Passionately loved in the local area,
mainly in Echizen City.
A taste that you will never get tired of,
with a smooth aftertaste.

Katayama Shuzo Co., Ltd.
<Echizen City>
Rice-polishing ratio: 40%
Domestic rice
Seishu (refined sake)
Alcohol content of 15%



【企画実施】(一社)南越前町観光連盟 TEL:0778-47-3414