

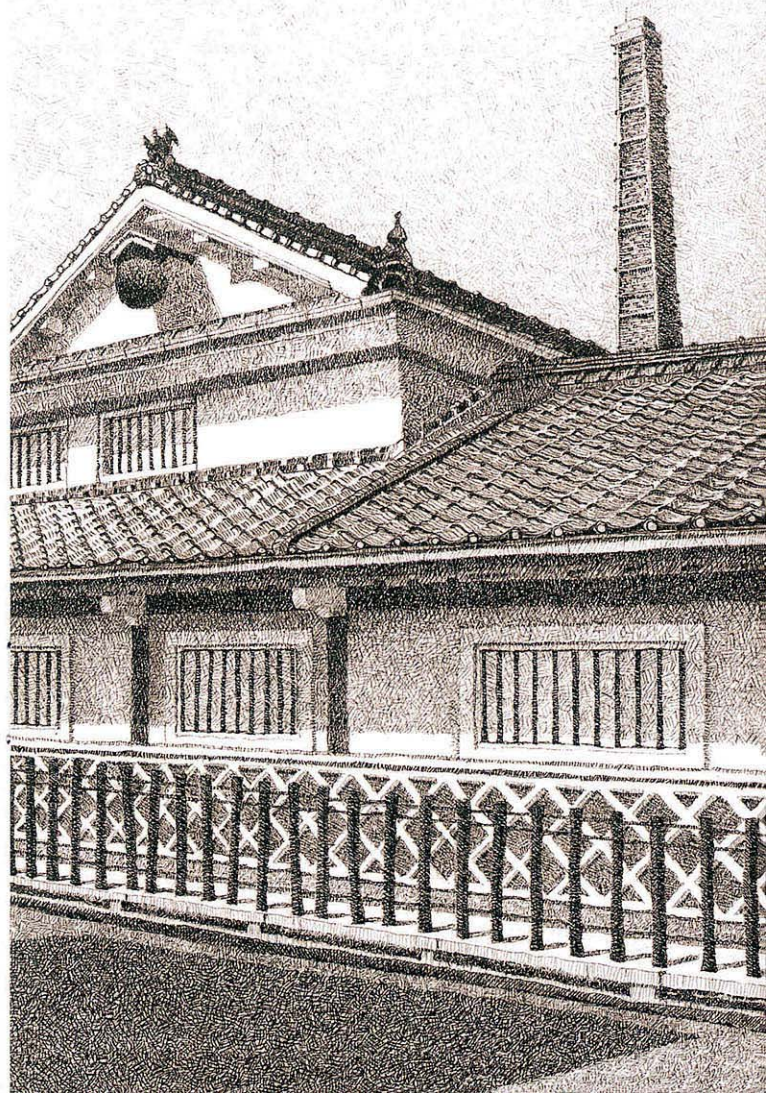
西条へのアクセス



酒のまち

# 西条

HIROSHIMA



| 飛行機利用                                                               | 列車利用                                                                                                             |
|---------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 羽田空港<br>  1時間20分<br>広島空港<br>  空港バス 15分<br>白市<br>  JR 山陽本線 10分<br>西条 | 東京<br>  新幹線(のぞみ) 2時間30分<br>博多(福岡県)<br>  新幹線(のぞみ) 1時間10分<br>新大阪<br>  新幹線(のぞみ) 1時間30分<br>広島<br>  JR 山陽本線 35分<br>西条 |



西条酒造協会 〒739-0012 東広島市西条朝日町6番51号 [www.saijosake.com](http://www.saijosake.com)  
東広島商工会議所 〒739-0025 東広島市西条中央7丁目23番35号 [www.hhcci.or.jp](http://www.hhcci.or.jp)



歴史に磨かれた日本の味わい

赤レンガの煙突を見つけたら、

そこには日本酒があります。

まるでタイムスリップしたような西条の旅。

銘醸地の誉れ高いまちには十の蔵元が

建ち並び、由緒ある白壁の通りを

そぞろ歩けば、日本酒の歴史を物語る

酒蔵に出会えます。どうぞ気軽に訪ねて、

日本を味わってください。

世界で最もうまい美酒をお探しなら、

酒都・西条へ。本物の酒を知る旅は、

ここからはじまります。



SAIJO  
SAKE

*Taste Japan*





## 理想郷で生まれた西条酒

日本に酒どころは数多くありますが、広島県の西条ほど手つかずの自然に恵まれた場所は少ないでしょう。酒造りに最適な気候風土を備えた、標高250～300mの盆地に位置する西条は、日本酒の原点ともいえる理想郷です。

西条盆地で酒造りがはじまったのは1650年頃。灘、伏見と並ぶ日本三大銘醸地と讃えられて一世紀をこえました。仕込みの時期には気温が4～5℃になる理想的な環境のもとで、吟醸酒をはじめ独自の醸造技術を開発。西条は、世界に誇るべき酒の都として栄え続けています。

### 純粋な水と、米と、技の結晶

日本酒は水と米から生まれます。最高の酒を醸造するために大切なのは、どちらも純粋であること。龍王山の伏流水が井戸水となって湧き出る西条には、酒造りに適した水が豊富にあります。そのため、西条の酒蔵では今も、井戸から汲み上げた名水を仕込み水として使っています。

清冽な水がこんこんと湧く場所はまちの一角にあり、その水を求めてたくさんの酒蔵が軒を連ねるように建っています。西条を訪れたら、白と黒のなまこ壁を配した伝統的な建物と、天高くそびえる赤レンガの煙突を目印に、酒蔵を見つけてください。

そこでは、西条の名水と広島県産の良質な米が、広島杜氏の伝統の技によって、ていねいに仕込まれています。こうして生まれた純度の高い酒は、繊細で芳醇。西条酒らしい純粋な味わいで、至福の時をもたらしてくれます。

また、十の蔵元には、それぞれに伝統の技と水と米があり、味わうたび西条酒の奥深さに気づかされるはず。その魅力を心ゆくまで堪能するために、酒蔵めぐりを楽しんでみませんか。日本酒について知りたいことは、すべて西条にあります。

## 日本酒の楽しみ方

### ① 日本酒のアルコール含有量は？

一般的に16%程度です。

### ② 自分に合う日本酒の選び方は？

個人的な好みによるところが大きいでしょう。スーパープレミアムな吟醸や大吟醸はフルーティで深みのある味わい、純米酒や本醸造はシンプルでしっかりした味わいが楽しめます。ワインをテイastingするように、できるだけ多くの種類を利き酒して、自分好みの銘柄を見つけてください。

### ③ 日本酒は熟成させたほうが良いのですか？

古酒など特殊な酒を除けば「いいえ」です。日本酒は蔵出ししてすぐ、若いほど美味しく飲めるものが多いので、購入したら早めにお召し上がりください。

### ④ 冷蔵庫で保管する必要はありますか？

殺菌されたものは冷蔵する必要はありませんが、必ず冷暗所で保管してください。ただし、吟醸や大吟醸などは、冷蔵庫に保管することで不必要な熟成を遅らせることができます。(殺菌されていない酒「生酒」は要冷蔵)

### ⑤ より美味しく飲む適飲温度はありますか？

吟醸や大吟醸などは少し冷やしたほうが美味しく、ぬるめに燗をつけて飲むほうが美味しい日本酒もたくさんあります。それぞれ例外もあるため、瓶に貼ってあるラベルの記載などを参考にしながら、あなたにとって最適な温度を見つけてください。

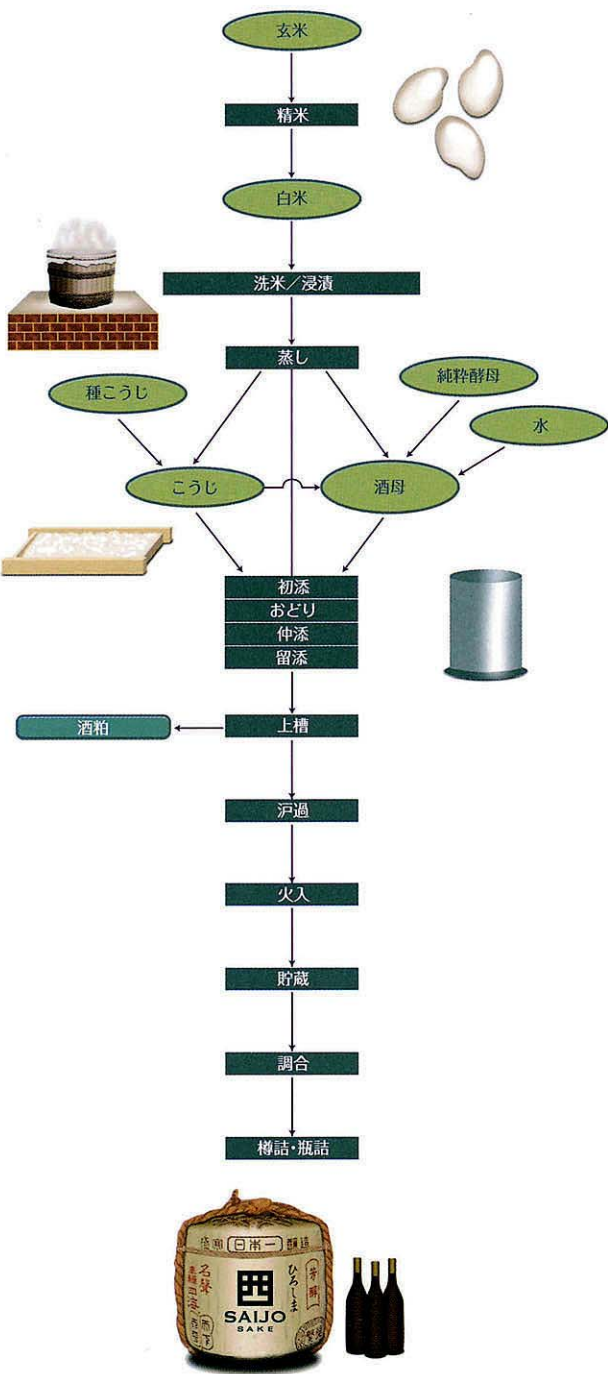
### ⑥ 日本酒を飲むには、お猪口が必要ですか？

器選びに決まりはありません。好みやセンスで自由に楽しんでください。香りが際立つ酒ならワイングラス、力強い酒をそそくならシンプルなタンブラーはいかがでしょう。もちろん伝統的な日本のお猪口も、美味しい酒を少しずつ、じっくり味わえる楽しみがあります。





# 日本酒のできるまで



# 日本酒の種類

|           | 原料         | 精米歩合                                      | 味の特長                                   | レベル            |
|-----------|------------|-------------------------------------------|----------------------------------------|----------------|
| 西条ブランド認定酒 | 純米<br>大吟醸酒 | 白米、米麹、水<br>50%以下                          | 芳醇な香り。<br>純米の風味を生かした、<br>まろやかな大吟醸酒。    | スーパー<br>プレミアム酒 |
|           | 大吟醸酒       | 白米、米麹、水、および<br>醸造アルコール少々                  | フルーティな香り。<br>高度な職人技による、<br>繊細で軽やかな味わい。 | スーパー<br>プレミアム酒 |
|           | 純米吟醸酒      | 白米、米麹、水<br>60%以下                          | 芳醇な香り。まろやかな<br>酸味とうま味の吟醸酒。             | スーパー<br>プレミアム酒 |
|           | 吟醸酒        | 白米、米麹、水、および<br>醸造アルコール少々                  | フルーティな香り。<br>華のある端麗な味わい。               | スーパー<br>プレミアム酒 |
|           | 特別純米酒      | 白米、米麹、水<br>一般的に<br>60%以下                  | 深みとコクのある、<br>リッチな味と香り。                 | プレミアム酒         |
|           | 純米酒        | 白米、米麹、水<br>なし*                            | ほど良い酸味のある、<br>濃厚な味わい。                  | プレミアム酒         |
|           | 特別<br>本醸造酒 | 白米、米麹、水、および<br>醸造アルコール少々<br>一般的に<br>60%以下 | ふくよかな香り。<br>さっぱりとした飲み口。                | プレミアム酒         |
|           | 本醸造酒       | 白米、米麹、水、および<br>醸造アルコール少々<br>70%以下         | ふくよかな香り。<br>爽やかな辛口が多い。                 | プレミアム酒         |
|           | 普通酒        | 白米、米麹、水、および<br>醸造アルコール<br>なし              | 淡い香り。銘柄により、<br>個性的な味わいがある。             | 普通酒            |

上記の酒が「特定名称酒」といわれている。これ以外の酒が「普通酒」といわれ、全体の80%を占める。\*純米酒には最低精米歩合が決められていないが、精米歩合を瓶に記す必要がある。

## 西条酒ブランドの認定

西条産地呼称清酒認証要綱に定められた、以下の基準をクリアした酒だけが「SAIJO SAKE」と認定されます。

### <西条産地呼称清酒認証要綱>

吟醸酒および純米酒について、こうじのうまみを生かした西条の酒で、次にあげる事項に適合するものとする。

1. 伝統的な広島流の三段仕込みにより製造されたものであること。
2. 広島県産の酒造好適米100%使用のものであること。なお、広島県産の山田錦も含める。
3. 会員が管理する井戸水を使用したものであること。
4. 精米歩合は、吟醸酒は50%以下、純米酒は60%以下のものであること。
5. 別に定める審査に合格したものであること。



# エリアマップ



卍 安芸国分寺

● 开 松尾神社

JR 西条駅

御茶屋(本陣)跡

卍 円通寺

西国街道

観光案内所

かみの井戸

いちの水

朝日町通

くぐり門

大坪通り

西条中央巡回線

中央公園

● 西条酒造協会

賀茂鶴酒造

福美人酒造

賀茂泉酒造

龜齡酒造

西條鶴醸造

### 6 白牡丹酒造

**9 桜吹雪(金光酒造)**

8 立身の井戸

7   黒松の井戸

5   

惠比寿  
一号井戸

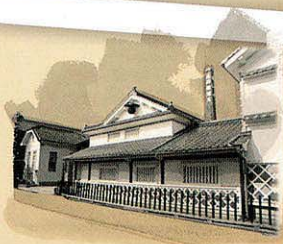
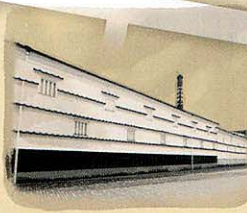
**10 千代乃春酒造**

(約16キロ北西へ)

**8 賀茂輝酒造**

酒類総合研究所(約4キロ南へ)

(約13㍑南へ)





## てくてく西条探検

JR西条駅を出発して、酒蔵通りの八つの蔵元をめぐるコースをゆったり散策してみませんか。それぞれの酒蔵では、酒造りの工程を学びながら、蔵の個性を生かした自慢の酒を試飲できます。時期によっては、実際の酒造りを見学できることも。江戸時代、宿場町として栄えた面影をしのばせる史跡やまち並み、代々守り伝えてきた井戸水の飲み比べなど、見どころもいっぱい。風情ある通りを歩いていて、酒蔵を改装したカフェやショップに出会えるのも、西条・西条ならではの。お土産には、各蔵の酒はもちろん、西条酒ゆかりのグッズやお菓子もおすすめです。

### 酒蔵めぐりコース



## 西条の蔵元



### ① KAMOTSURU

賀茂鶴酒造株式会社  
〒739-0011 東広島市西条本町 4-31  
TEL 082-422-2121  
FAX 082-422-2300  
www.kamotsuru.jp

広島県を代表する酒蔵。江戸時代初期、西条に本陣が置かれた折、訪れる大名のために造られた酒がルーツとされ、1873(明治6)年に「賀茂鶴」と命名された。山田錦、八反、千本錦などの酒造好適米を使用。広島杜氏の本流として吟醸や大吟醸の仕込みにいち早く取り組み、市販酒としては50年前、日本で最初に発売し、1970(昭和45)年から18年連続で全国新酒鑑評会の金賞を受賞。仕込みの流れを見ることができる「見学蔵」もある。



### ② FUKUBIJIN

福美人酒造株式会社  
〒739-0011 東広島市西条本町 6-21  
TEL 082-423-3148  
FAX 082-422-7497  
www.fukubijin.co.jp

1917(大正6)年、酒造業者有志の出資により、全国で初めて法人組織の蔵として創業。間もなく全国酒類品評会の最高位を連続受賞し、審査標準酒の栄誉を受ける。さらに、酒造業界の要請で杜氏や発酵工学の技術者を養成する教育機関に指定され、1970(昭和45)年頃まで「西条酒造学校」として多くの人材を輩出した。「福美人」の名のごとく、ふくよかでやさしい口あたりの酒は、広島酒の代名詞である女酒を代表する銘柄といわれている。



### ③ KAMOIZUMI

賀茂泉酒造株式会社  
〒739-0006 東広島市西条上市町 2-4  
TEL 082-423-2118  
FAX 082-423-9217  
www.kamoizumi.co.jp

1912(大正元)年創業。醸造アルコールなどを添加した三増酒が主流だった昭和40年代、日本酒本来の姿を求めて、米と米麹だけで醸す純米酒の復活に取り組む。1971(昭和46)年、当時としては画期的な精米歩合60%の純米吟醸酒を世に送り出し、全国的にその名を広めた。純米醸造を完成させたのは、広島の現役最古参として尊敬を集める増田幸夫杜氏。炭素ろ過を行わず、芳醇な味わいとコクを引き出した酒は、ほんのり山吹色をしている。



### ④ KIREI

亀齢酒造株式会社  
〒739-0011 東広島市西条本町 8-18  
TEL 082-422-2171  
FAX 082-423-8219

百薬の長である酒を口にすることで、亀のごとく長生きすることを願って「亀齢」と命名された。1917(大正6)年の全国清酒品評会で、初代名誉賞を受賞した伝統ある酒蔵。甘口が多い広島酒の中では、辛口の酒で喉ごしのうまさを身とする。広島県産の酒造好適米をふんだんに使用し、蔵の伝統を受け継ぐ手造りの技法で醸した酒は、全国にファンを広げている。麺に日本酒を練り込んだ「醸華町うどん」や酒粕を原料にした美肌石鹸も好評。





## ⑤ SAIJOTSURU

西条鶴造株式会社

〒739-0011 東広島市西条本町 9-17  
TEL 082-423-2345  
FAX 082-422-8272  
www.saijotsuru.co.jp

広島県産の酒造好適米と、伝統的な手造りの醸造法にこだわる酒蔵。1904(明治37)年の創業で、当時の建物がほぼそのままの姿で残っている。今も現役で活躍するレンガの煙突は西条唯一。酒造りは厳冬期に限ることにより、後切れが良く、さらりと飲める純米酒や吟醸酒を醸し出す。蔵の技術の粋を集めた超低温永年熟成による純米大吟醸原酒「神髓」は、酒と食品の世界的な権威「モンドセレクション」の金賞を10年連続して受賞している。



## ⑦ SANYOTSURU

山陽鶴造株式会社

〒739-0016 東広島市西条岡町 6-9  
TEL 082-423-2055  
FAX 082-422-7933  
www.sanyotsuru.jp

江戸時代後期の創業。広島県北部の酒造好適米を使い、上品で爽やかな味わいの酒造りを特長とする蔵。大吟醸、純米吟醸、おり酒などを飲み比べることができる180ml瓶5本組の「五酒セット」が人気を集めている。また、広島市内に2軒、東京都内に1軒の飲食店を展開。蔵元直送の日本酒を直営のダイニング&バーで心ゆくまで楽しんでもらうという、酒造業の新しいスタイルが話題を呼んでいる。



## ⑥ HAKUBOTAN

白牡丹酒造株式会社

〒739-0011 東広島市西条本町 15-5  
TEL 082-422-2142  
FAX 082-424-4250  
www.hakubotan.co.jp

広島県で屈指の歴史を誇る酒蔵。石田三成に仕えた智将、島左近の子孫が1675(延宝3)年に開いたと伝えられる。酒蔵通りには、江戸時代に建造された延宝蔵と天保蔵があり、天保蔵の試飲コーナーには棟方志功の版画が飾られている。手造りの基本を守りつつ、他の蔵に先駆けてコンピュータを導入し、オートメーション化を図ってきた。後切れの良い上品な味わいが特長。胃弱で知られる文豪・夏目漱石も「白牡丹」だけは愛飲していたという。



## ⑧ KAMOKI

賀茂輝酒造株式会社

〒739-0043 東広島市西条西本町 11-3  
TEL 082-422-2537  
FAX 082-422-4895

1895(明治28)年創業。「小さな蔵だからこそできる酒造りがあるはず」という信条のもと、新しい感性で少量多品種の酒造りを行う個性派の酒蔵。オンザロックでも楽しめる蔵出しの原酒「モルト・カモキ」や、玄米を使った「赤米仕込み」などが人気。敷地内には古い米蔵を改装したカフェや和菓子の店があり、陶器を展示販売するギャラリーを兼ねた試飲コーナーは、音響効果が優れていることからライブ会場としても活用されている。



## 西条の蔵元



### SAKURAFUBUKI

金光酒造合資会社（桜吹雪）

〒739-2622 東広島市黒瀬町乃美尾 1364-2

TEL 0823-82-2006

FAX 0823-82-7948

www.kamokin.com

1880(明治13)年創業。2003(平成15)年より杜氏制を廃止し、若手社員による手造りの手法に切り替える。蔵元自らの指揮をとり、生産から販売まで、さらにはお客様の手元に届くまで責任を持った販売を行うことができるのが強み。少量生産ゆえに、一升瓶2,000円から1万円の酒まで同じ手間暇をかけ、純米以上の特定名称酒(プレミアム酒)は冷蔵貯蔵を徹底している。柔らかな口あたりと、爽やかな香りが若い人を中心に人気を集めている。

(JR西条駅から南へ約13キロ)



### CHIYONOHARU

千代乃春酒造株式会社

〒739-0269 東広島市志和町志和堀 3312

TEL 082-433-2727

FAX 082-420-5788

1749(寛延2)年の創業以来、260年に渡り日本酒一筋の酒蔵。酒造りの大切な要素である水、空気、自然環境に恵まれた志和の山里で、蔵人たちはのびのびと酒造りに励んでいる。酒蔵のある志和堀は、ホタルの里としても有名。初夏になると清流にホタルが乱舞し、地域をあげてホタル祭りが開催されている。約100年前に建てられた白壁の蔵に伝わる、蔵付きの酵母によって醸される酒は、キレのあるすっきりとした味わい。心をこめて良質な酒を造り続けている。

(JR西条駅から北西へ約16キロ)

## 西条に日本唯一の酒の研究機関



資料提供：独立行政法人酒類総合研究所

「酒類総合研究所」は、日本の酒類および製造技術の安定を目的に、1904(明治37)年、大蔵省に設立された機関です。1995(平成7)年に研究所を東京から東広島市・広島中央サイエンスパークに移転。日本で唯一のお酒に関する国の研究機関です。

※詳しくは [www.nrib.go.jp](http://www.nrib.go.jp) をご覧ください。

(JR西条駅から南へ約4キロ)

## 西条の水と山を保全する取り組み



西条酒造協会は「西条・山と水の環境機構」の活動資金として、一升瓶1本(1.8リットル)の酒の売り上げにつき1円を寄付しています。年数回ボランティアで、酒造りに欠かせない水源の森である龍王山一帯の環境整備を実施。山の手入れをして除伐した木から炭や堆肥を作り、水を浄化する活動に取り組んでいます。



西条酒は、日本酒の銘産地としては全国で初めてJAPANブランド育成支援事業に選ばれ、2008年度より世界に向けて日本の酒文化を発信しています。