

愛媛の酒蔵を満喫できる

酒蔵タクシー

南予
5時間
コース

愛媛の日本酒は、穏やかな愛媛の気候風土のように、
優しく、綺麗でふっくらとやわらかい酒質が特徴です。

内子町

酒六酒造

代表銘柄

京ひな

愛媛県の中山間地域に位置する内子町。古い町並みが残る観光地の中心部にある小さな酒蔵。酒質としては控え目で上品な香りを持ち、口に含んだ際の米の旨みと後味のキレの良さを併せ持つ食中に向くタイプです。

内子町

千代の亀酒造

代表銘柄

千代の亀

お米が持つ味わいを優しく引き出せるよう、できるだけ機械や硬いものを使用せず手作業でお米を大切に扱っています。
300年近くの歴史を誇る蔵らしく地域の発展に貢献したいとの願いから、全て地元産にこだわっています。

〈3種飲み比べ 1,500円〉

宇和島市三間町

西本酒造

代表銘柄

虎の尾

四国西南の三間町宮野下にある西本酒造。創業以来、大切に守り続けているのが清酒「虎の尾」です。
一揆を起こした土地の百姓たちの労をねぎらうために振舞われた酒と言われています。西本酒造は、この酒を守り続けます。

〈3種飲み比べ 1,000円〉

京ひな
純米吟醸

愛媛さくらひめ酵母
TYPE-3 Well Balance 使用

媛酒
純米大吟醸

愛媛さくらひめ酵母
TYPE-1 Tropical 使用

みまの穂
純米吟醸 原酒

愛媛さくらひめ酵母
TYPE-4 Rich 使用

「愛媛さくらひめシリーズ」は、愛媛県オリジナルの品種の花「さくらひめ」から分離された酒蔵用花酵母の「愛媛さくらひめ酵母」を用いたお酒であり、米・水などの原料も県内産に徹底的にこだわった、「オール愛媛」でかます新世代の日本酒です。