

愛媛の酒蔵を満喫できる

酒蔵タクシー

東予
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。

新居浜市

近藤酒造

代表銘柄

華姫桜

酒銘である「華姫桜(はなひめさくら)」は、日本の国花である「桜」と愛媛県の「姫」、そして宴をより華やかに飾る「華」が由来。深井戸から絶え間なく届く天然水と県産の米で醸し、新鮮かつ豊潤で、やさしい舌触りの酒に仕上がっています。

〈3種飲み比べ 1,500円〉
(おつまみ付き)

西条市

成龍酒造

代表銘柄

伊予賀儀屋

「酒は料理の脇役であれ」をモットーに、郷土料理をはじめ様々な食事を引き立てる酒造りを目指しています。
また、「酒は夢と心で造るもの」という理念を掲げ、工程の中に手作業を多く取り入れています。

〈3種飲み比べ 1,500円〉

今治市

八木酒造部

代表銘柄

山丹正宗

「全てに対して誠実であること」をテーマに酒造りに真摯に向き合っています。
最後の越智杜氏といわれる村上浩由の伝統に裏打ちされた匠の技と味わいが高く評価され、これまでに全国新酒鑑評会で金賞を多数受賞。

〈3種飲み比べ 1,000円〉

えひめ香る地酒 愛媛さくらひめシリーズ

華姫桜

純米大吟醸酒 SAKURAHIME

愛媛さくらひめ酵母
TYPE-3 Well Balance 使用

伊予賀儀屋

無濾過 純米 さくらひめ 美しラベル

愛媛さくらひめ酵母
TYPE-2 Clear 使用

山丹正宗

純米大吟醸 華帯(HANA OBI)

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。