

あなたは長野市を好きになる…もう一度。

2度目も楽しい街。長野市

vol.07

地酒編

SECOND

『セカンドトリップ ナガノ』

TRIP

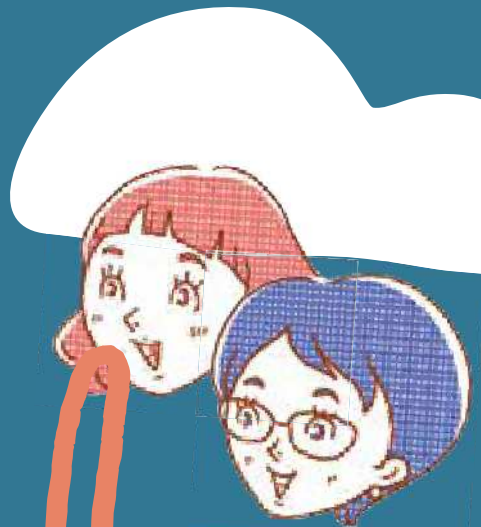
NAGANO

ナガノ旅。

ライトでディープな

沙織の

明日香と



はじめまして、長野!

FIRST TRIP



明日香

社会人2年目の24歳。趣味は可愛いカフェ巡りなカフェ女。Instagramで日々アップするのは、主に食べ物と実家のミニ(猫)。最近ちよっというカメラが欲しくて悩み中...

私たちが  
ご案内  
します!

もっと深い長野、教えてあげる

SECOND TRIP



沙織

いわゆるキャリアウーマン街道をまっすぐの社会人11年目の32歳。休日はネイルや整体に行き、自分へ投資。かなりの酒豪とうわさも...。長野に関してはマニア並みの知識をもつ。

FIRST TRIP



長野市の酒蔵6蔵  
をナビゲート!



信州の山々がもたらす豊富な水や寒冷な気候。長野県は酒造りに適した地として、80もの酒蔵が点在しています。これは、新潟県の89蔵に次いで国内第2位を誇る多さです。

長野市には現在6つの酒蔵があり、清冽な犀川水系の豊富な水を活かして、個性豊かな酒を醸しています。自分好み的一本を探しに、酒蔵巡りをしてみませんか。

日本酒  
だあ〜い好き♡





## 善光寺外苑 西之門よしのや

善光寺に最も近い蔵元として  
酒造りの歴史を重ねて

善光寺を正面にして左手に位置する西之門よしのや。寛永14(1637)年の創業以来、善光寺に最も近い蔵元として、380余年にわたり酒を造り続けてきました。現在は16代目が、杜氏とともにその歴史を刻んでいます。



酒蔵見学／有(無料) 8:30~17:00  
蔵元販売／有 8:30~17:30

☎ なし  
📍 長野市西之門町941  
☎ 090-2248-1324

**西之門 純米大吟醸 40**  
720ml 3,630円(税込)

酒造好適米山田錦を40%まで磨き、犀川水系の伏流水を用いて醸した純米大吟醸。上質な吟醸香とまろやかで洗練された味わい、それでいてすっきりと爽やかな後味が嬉しい逸品です。



酒蔵見学／有(無料) 9:00~17:00(要予約)  
蔵元販売／有 8:30~17:00

☎ 日曜・祝日  
📍 長野市小島62  
☎ 026-243-3745

**純米吟醸酒 五岳**  
720ml 1,870円(税込)

酒造好適米美山錦を49%まで磨き、犀川水系の伏流水を用いて醸した純米吟醸。口に含んだ瞬間はすっきりとして、後から米本来の甘味がふわりと広がる上品な旨さを堪能できます。



## 今井酒造店

造り手の心の善し悪しが  
酒の味を決める

創業元禄4(1691)年。以来300年以上にわたり、今井酒造店は銘酒「若緑」の蔵元として地元に愛され続けてきました。現在は蔵元が杜氏とともに、決して手を抜かず、丹精込めた酒造りに取り組んでいます。



## 酒千蔵野

県内最古の酒蔵として  
地元で愛される酒造りに邁進

天文9(1540)年創業の酒千蔵野は、県内最古の酒蔵として歴史を紡ぎ、現在は18代目の杜氏が心血を注いで酒造りに取り組んでいます。「桂正宗」、「川中島」、「幻舞」の3つの銘柄で酒造りを展開しています。



酒蔵見学／無  
蔵元販売／無(全国の取扱酒販店より購入  
できます)

☎ 土曜・日曜・祝日  
〒 長野市川中島町今井368-1  
☎ 026-284-4062

### 純米にごり酒 川中島

720ml 1,430円(税込)

長野県産の酒造好適米ひとごちと敷地内の井戸から湧き出る犀川の伏流水を用いて仕込んだにごり酒は、先祖代々造り続けてきた伝統の酒。トロリとした飲み口とお米本来の旨み、甘味を楽しめます。



酒蔵見学／有(無料) 9:00~16:00(要予約)  
蔵元販売／有 9:00~16:00

☎ 第2・第4日曜  
〒 長野市篠ノ井小松原1724  
☎ 026-292-2014

### もとおい 本老の松 山廃仕込み 恋

720ml 1,213円(税込)

長野県産の酒造好適米美山錦と犀川水系伏流水を用い、山廃仕込みで醸した酒。リンゴにも似た爽やかな香りは甘酸っぱい初恋のよう。なめらかでさらりとした飲み口が人気です。



## 東飯田酒造店

兄弟妹3人が杜氏として  
歴史ある蔵に新たな風を起こす

犀川河畔に佇む東飯田酒造店は、慶応元(1865)年創業の酒蔵として、150余年の長きにわたり銘酒「本老の松」を造り続けています。現在は7代目杜氏を中心に、兄弟妹3人が杜氏として新たな挑戦を始めています。





## 西飯田酒造店

花の酵母と伝統の技を融合させ  
新たな日本酒造りに挑戦する

江戸末期の創業以来、銘酒「信濃光」を造り続けてきた西飯田酒造店。9代目の若き杜氏は東京農業大学で花酵母を研究し、その後3年間の修業を経て、西飯田酒造店に花酵母で醸した新たな銘柄「積善」を誕生させました。



酒蔵見学／有(無料) 8:00～17:00(要予約)  
蔵元販売／有 8:00～17:00

☎ 日曜  
📍 長野市篠ノ井小松原1726  
☎ 026-292-2047

純米生酒 積善  
りんごの花酵母

720ml 1,430円(税込)

犀川水系伏流水と酒造好適米ひとごちをりんごの花酵母で醸した生酒。りんごならではの果実感が楽しめ、春先は青りんごのような爽やかさを、秋には完熟したりんごの甘さを感じます。



ちょっと  
足を延ばして

長野市内での  
購入は



## 尾澤酒造場

地元の米と水で  
丁寧に酒を醸し続ける

長野市郊外、信州新町に蔵を構え、江戸文政年間より代々に亘って酒を醸し続けています。

酒蔵見学／無  
蔵元販売／有 9:00～17:00

☎ 日曜・祝日(11月～3月の酒造期は不定休)  
📍 長野市信州新町新町168-1  
☎ 026-262-2209



道の駅 信州新町

☎ 8:30～18:00  
☎ 元日、3月・9月の棚卸日  
📍 長野市信州新町  
水内4619  
☎ 026-262-2228



本醸造  
琅鶴の郷

720ml 1,070円(税込)

「美寿々錦」、「十九」などの銘柄を、小規模手造りで醸す尾澤酒造場。長野市内では、信州新町の道の駅で購入することができます。「十九」は全国の十九取扱酒販店より購入できます。詳しくはホームページをご確認ください。



蔵元

おすすめ

ウチの酒には  
この肴が合う！

各蔵自慢の一本に合う酒の肴を  
紹介してもらいました。  
びっくりするような  
組み合わせにも挑戦してみてください！



善光寺外苑  
西之門よしのや  
社長 藤井 信太郎さん

おすすめ



しょうゆ豆

しょうゆ豆は、昔から北信地域  
で作られてきた郷土食です。発  
酵食品ならではの自然の旨味は  
他にない美味しさで、「西之門  
純米大吟醸40」に合わせる肴と  
しても絶品。長芋やネギなどと  
合わせると、さらにお酒が進みま  
す。よしのやでは「よしの豆」と  
して販売しています。

今井酒造店

蔵人 山口 嘉久さん

おすすめ



やたら  
の冷奴

「やたら」とは、北信地域で食べられている夏の郷土食のこと。茄子や  
キュウリ、ミョウガなどの野菜と漬物を細かく刻んで合わせたもので、  
冷奴にのせれば上質な酒の肴に。「純米吟醸酒 五岳」のすっきりとした  
飲み口によく合います。粕漬けは今井酒造店でも取り扱っています。

## 酒千蔵野

杜氏 千野麻里子さん

おすすめ



## いなごの佃煮

山深い信州では古くから貴重なタンパク源として、イナゴなどの昆虫食文化が深く根付いています。見た目のインパクトは強いかもしれませんが、サクッとした歯ごたえはエビにも似た美味しさ。「純米にごり酒 川中島」のトロリと濃厚な味わいに負けない一品です。

## 東飯田酒造店

杜氏 飯田 淳さん

おすすめ



どれも日本酒に  
ぴったり!!



## カマンベール チーズ

「本老の松 山麿仕込み恋」に合う酒の肴はカマンベールチーズ。表皮が白カビに覆われていて中が柔らかいカマンベールチーズは、スーパー等でも手軽に手にすることができます。トロリとした濃厚かつクリーミーな味わいが、爽快でさりとした飲み口の「恋」とよく合います。

## 西飯田酒造店

杜氏 飯田 一基さん

おすすめ



## アップルパイ

キンと冷やして、りんごの果実感を楽しみたい「純米生酒 積善 りんごの花酵母」に合わせるなら、アップルパイがお勧め。甘酸っぱいアップルパイの濃厚な後味を、爽やかなりんごの積善が、風味はそのままさらりと流してくれます。新しい組み合わせを楽しんでください。





## 日本酒蔵の醸す、 日本酒以外のお酒に注目!

長い年月を掛けて発展してきた日本酒の技。  
その技術を活かして各蔵が醸した、日本酒以外のお酒にも注目して!

### 西飯田酒造店



長野のりんごを  
シードルに!



積善 Cider あまくち  
750ml 1,980円(税込)

長野市若穂のりんご農家さんから仕入れた紅玉で仕込んだシードルの積善。1次発酵後、瓶に詰める際にフレッシュなりんご果汁を加えて瓶内2次発酵させることで、甘口でありながら酸味の効いたキレの良い爽やかな美味しさが楽しめます。毎年秋に少量限定にて仕込みます。

地元産の杏で  
仕込むワインよ。



### 今井酒造店

あんずワイン アプリコ  
720ml 1,430円(税込)

地元長野市を中心とした善光寺平で栽培・収穫した杏だけを使って造った杏のワイン。長野県産の平和という品種の杏から造られた酵母を用いることで、よりまろやかな口当たりを実現しました。杏独特の甘酸っぱく爽やかな香りと、まろやかなのにすっきりとした後味が人気のワインです。







日本酒だけど、  
まるでシャンパンね。

## 酒千蔵野

Kawanakajima-Fuwarin 500ml 1,430円(税込)

華やかでフルーティーな香りとジューシーな味わい。まるでシャンパンのようなテイストの Fuwarin は、酒造好適米美山錦と犀川水系の天然水で造られたボトル内発酵の生酒です。生きた酵母が満たした天然炭酸ガスが、舌と喉で心地よく弾けます。開封時の吹きこぼれにご注意を。



## 東飯田酒造店



みんな、  
萌えてるかーい!

萌え酒 純米吟醸  
おしのおさん  
720ml 1,521円(税込)

日本酒は敷居が高いと感じる若い層にも美味しさを知ってもらいたいと考えた「萌え酒」。長野市篠ノ井のまちおこしの女神、おしのおさんをラベルにした特別な一本です。中身は長野県産美山錦を55%まで磨いて醸した純米吟醸酒で、もろみにアニソンを聴かせた生粋の萌え酒です。



酒蔵さんの工夫と  
発想に乾杯!



## MATSUSHIRO Alé

真田十万石の城下町・松代の特産品を使ったクラフトビール。ビールが苦手な方でも飲みやすいフルーティーな味わいが楽しめます。

トヨヒメ【松代産 杏】  
ハツコイ【松代産 さくらんぼ】  
カイヅ【松代産 長芋】  
モモノカ【川中島産 川中島白桃】  
全て 330ml 730円(税込)

取扱店舗は  
こちらから



沙織の、  
沙織による、  
沙織のための  
プライベートノート

✦  
Saori's Note 2024.1

新しい楽しみ方発見!  
甘酒ドリンク・  
スイーツを味わおう

米麴で作られる甘酒は、昔から親しまれてきたノンアルコール飲料です。江戸時代には夏バテを防ぐ飲み物として愛されていました。最近では、その成分から「飲む点滴」「飲む美容液」ともいわれています。そのまま飲んでももちろん美味しいですが、各店舗が工夫を凝らした、スムージーやスイーツでも楽しめますよ!

## HAKKOMONZEN

豆乳糀甘酒レモン 600円(税込)

長野県の発酵食品と食材をアレンジした創作料理が楽しめる創作居酒屋。豆乳と甘酒、自家製のレモンシロップで、爽やかな味わいが広がります。

HAKKO MONZEN

☎ ランチ 11:00~14:30L.O、ディナー 18:00~21:30L.O

☎ 月曜、日曜ディナー ☎ 長野市東後町16-1 ☎ 026-266-0909



## こうじ専門店 24koujiya (にしこうじや)

ミルク甘酒いちご/ミルク甘酒抹茶  
各 450円(税込) ※ホットもできます。

長野市の老舗麹屋、西麹屋本舗の6代目が営むこうじ専門店では、自家製甘酒をペースト状にした「甘こうじ」を牛乳や豆乳で割ったミルク甘酒が人気です。

こうじ専門店 24koujiya

☎ 11:00~16:00 ☎ 日曜・月曜・祝日

☎ 長野市柳原1893-6 ☎ 026-217-1929

美容と元気を  
ありがとう!



## 信州くらうど 発酵バー釀

ベリースムージー・  
グリーンスムージー 450円(税込)

長野の豊かな発酵文化を気軽に体験できる、長野駅ビル  
MIDORIにある立ち飲みバー。酒類はもちろん甘酒を使った  
スムージーも好評。

信州くらうど 発酵バー釀

☎ 9:00~20:00 休 MIDORI長野の定休日に準ずる

住 長野市長野市南千歳1-22-6 MIDORI長野2F ☎ 026-219-6139

## 肉と麴 ito

甘酒チョコテリーヌ 500円(税込)

みゆき米やみゆきポークといった長野県産食材と、  
麴や醤油などの調味料を用いたランチメニューを提供。  
自家製甘酒を使ったチョコテリーヌは優しい味わい。

肉と麴 ito

☎ 11:30~16:00 休 不定休

住 長野市南千歳1-10-5 第1荒井ビル2F

☎ 026-217-7438



## 糀 kitchen maruyuki

甘酒ラテ 400円(税込)~

須坂市の中村醸造場が営む発酵食材を取り入れたカ  
フェ。糀甘酒を使ったラテはふわふわのミルクホイップを  
トッピング。まろやかな飲み心地だ。

糀 kitchen maruyuki

☎ 11:30~13:15L.O 休 月曜・火曜、土曜・日曜、祝日

住 長野市三輪田町1314 ☎ 070-4011-3378

next!

次回のSECOND TRIPは…

「粉もん」



[発行]  
長野市商工観光部観光振興課

2024年1月

※パンフレット記載の情報は2024年1月現在のものです。商品の金額、内容が変更になる場合もございます。  
予め各施設にお問い合わせの上、長野市の地酒をお楽しみください。

SECOND TRIP  
NAGANO  
WEB版は  
コチラ



長野市の  
観光情報  
はコチラ

