

酒蔵とまちあそびのんびり巡る



祝! 「伝統的酒造り」ユネスコ無形文化遺産登録

酒蔵や商品について詳しくは、各ホームページからご覧ください。

- 秋田酒造【酔楽天・秋田晴】…<https://www.akitabare.jp>
- 秋田酒類製造【高清水】…<https://www.takashimizu.co.jp>
- 秋田醸造【ゆきの美人】…<https://yukinobijin.com>
- 新政【新政】…<http://www.aramasa.jp>
- 那波商店【銀鱈】…<https://jizakemonogatari.net> (五十音順)

*日本酒造りは今が最盛期です。原則自由に見学できません。店舗以外、敷地内への立ち入りはご遠慮ください。




大きな千支の絵馬!



総社神社



秋田酒類製造 (川元むつみ町)

旧松倉家住宅



秋田醸造 (楢山登町)

"いつもの味"を安全安心にみなさんにお届けします!



秋田酒類製造 杜氏菊地 格さん
独自の精米技術、発酵や温度の精密な管理、タンクごとのわずかな味の違いをブレンドで調整するなど、あらゆる技術を尽くして、味の品質にこだわっています。

伝統的手法を大切に時代に合わせた酒造りに取り組んでいます!



秋田醸造 代表取締役社長 杜氏 小林 忠彦さん
自ら杜氏を務める酒造りが強みです。県産の酒造好適米を原料に、精密な麴づくりでこだわっています。穏やかな香りで食事にも合わせやすい味わいが特徴です。



蔵人さんに聞く! 酒造りのこだわり

発酵 エブリデイ

「SAKEと発酵市」 にも出品します！



秋田あくらビール

…<https://www.aquila.co.jp/wp/>



ラベルデザインは
秋田公立美術大学
とのコラボも！



運営会社・秋田ノーザンハピネット
経営企画室 小原諒平さん

県産の原料や秋田らしい商品名にこだわった商品を展開しています。秋田のPRをめざし県内外多くのかたに楽しんでいただけるよう日々醸造しています。



HOPDOG BREWING

…<https://hopdogbrewing.jp>

代表・醸造責任者 長谷川 信さん

県産の原料にこだわり、秋田の味と香りが楽しめるビールが特徴です。小規模醸造の強みを活かし、県産の食材とコラボした商品も多数展開しています。

ラベルには秋田犬も♪



県産の野菜や果物の
「エブリデイ」の
一歩一歩のこだわり

令和6年12月に「伝統的酒造り」がユネスコ無形文化遺産に登録され、世界中から注目度アップ中の日本酒ですが、市内にも5つの蔵元があるのはご存じでしたか？
おいしいお酒を地元で造り続けるその酒蔵をマップにしてみました。近くには、冬でも楽しめる公共施設も。寒さ対策も万全に、建物を眺めながら、のんびりまちあるきしてみるのはいかが？

土崎地区



「お米の出来をお天道さま(太陽)に任せ、温度管理を秋田特有の寒冷地帯に任せ、自然の恵みと先人の技術で醸したお酒を提供しています」

新屋地区



秋田酒造

取締役社長 野本翔さん

伝統的な「蓋麴法」の酒造りと、一番良い状態で酒を管理できる「冷蔵瓶貯蔵」がこだわりです。「秋田晴」は、米、米麴、酵母、水の原料すべてを県産で造ることにこだわっています。

昔ながらの酒造りの「一麴、二麴、三造り」を大事にしています！



ご利用ください！ スマートフォン版 バス案内サービス

- ▶時刻・料金検索
- ▶中心市街地循環バスぐるるの情報 など
- ▶秋田中央交通のバス停到着予想時刻を検索できる「バス来るTIME」にもアクセスできます
- *専用アプリや登録は不要です。



【バス案内サービスの問い合わせ】
交通政策課 ☎(888)5766



公共交通を利用した
まちあるきにも
便利なサービスです！