



美食の聖地

# 三重の酒

The Sake of MIE  
Japan's Sacred Land  
of Gastronomy



# 三重の酒、 極上の食材とともに

## Mie Sake, Paired with Select Ingredients

Sake and cuisine elevate one another, bringing out their fullest flavors.  
Sake brewed in Mie pairs beautifully with the region's select ingredients.

一杯のお酒が料理を引き立て、  
料理が酒の旨みを広げる。  
三重県で生まれた日本酒は、  
三重県産の極上の食材との  
相性が抜群です。

牡蠣と青さのり  
なばなのパスタ  
Oyster and Aonori Pasta  
Featuring Nanohana  
(rapeseed blossoms)



若戎酒造 Wakabishi Shuzo  
義左衛門 純米吟醸  
Gizaemon Junmai Ginjo

伊藤酒造 Ito Shuzo  
鈿女スパークリング  
Uzume Sparkling

ふくよかな甘さを持つ「鈿女スパークリング」の泡が、旨味の乗ったミルクィな牡蠣を包み込みます。また、「義左衛門 純米吟醸」のキレのある辛口は、牡蠣の余韻をリセットし、次の一口を新鮮に楽しませます。

Uzume Sparkling pairs beautifully with rich, creamy oysters, its gentle sweetness and fine bubbles layering each bite with deep umami. Meanwhile, Gizaemon Junmai Ginjo's crisp, dry finish refreshes the palate, clears lingering flavors, and invites you to savor every bite.





神楽酒造 Kagura Shuzo  
**神楽 特別純米生酒**  
 Kagura Tokubetsu Junmai Namazake

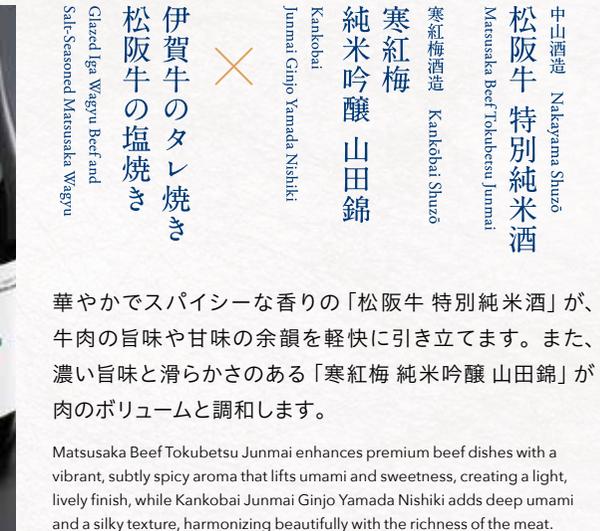
伊勢萬 Isenan  
**おかげさま  
 純米大吟醸**  
 Okagesama Junmai Daiginjo



伊勢海老の  
 マイヤーレモン風味  
 塩炒め  
 Pan-Seared Ise Spiny Lobster  
 with Meyer Lemon

「神楽 特別純米生酒」の乳酸菌のような爽やかな香りが、中華風塩炒めのコクを爽やかにまとめます。また、「おかげさま 純米大吟醸」の芳醇な旨味は、伊勢海老の濃厚さに寄り添い、余韻を深めます。

Kagura Tokubetsu Junmai Namazake brightens savory lobster dishes with fresh, lactic notes that bring balance and clarity to each bite. In contrast, Okagesama Junmai Daiginjo's full-bodied umami complements the lobster's depth, extending the finish and enhancing its lingering flavor.



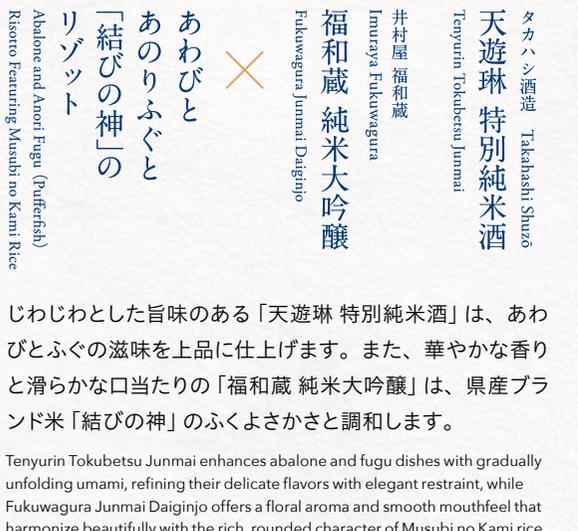
中山酒造 Nakayama Shuzo  
**松阪牛 特別純米酒**  
 Matsusaka Beef Tokubetsu Junmai

寒紅梅酒造 Kankobai Shuzo  
**寒紅梅  
 純米吟醸 山田錦**  
 Kankobai  
 Junmai Ginjo Yamada Nishiki

伊賀牛のタレ焼き  
 松阪牛の塩焼き  
 Glazed Iga Wagyu Beef and  
 Salt-Seasoned Matsusaka Wagyu

華やかでスパイシーな香りの「松阪牛 特別純米酒」が、牛肉の旨味や甘味の余韻を軽快に引き立てます。また、濃い旨味と滑らかさのある「寒紅梅 純米吟醸 山田錦」が肉のボリュームと調和します。

Matsusaka Beef Tokubetsu Junmai enhances premium beef dishes with a vibrant, subtly spicy aroma that lifts umami and sweetness, creating a light, lively finish, while Kankobai Junmai Ginjo Yamada Nishiki adds deep umami and a silky texture, harmonizing beautifully with the richness of the meat.



タカハシ酒造 Takahashi Shuzo  
**天遊琳 特別純米酒**  
 Tenryuin Tokubetsu Junmai

井村屋 福和蔵  
 Imuraya Fukuwagura  
**福和蔵 純米大吟醸**  
 Fukuwagura Junmai Daiginjo



あわびと  
 あのりふぐと  
 「結びの神」の  
 リゾット  
 Abalone and Anori Fugu (Pufferfish)  
 Risotto Featuring Musubi no Kami Rice

じわじわとした旨味のある「天遊琳 特別純米酒」は、あわびとふぐの滋味を上品に仕上げます。また、華やかな香りと滑らかな口当たりの「福和蔵 純米大吟醸」は、県産ブランド米「結びの神」のふくよかささと調和します。

Tenryuin Tokubetsu Junmai enhances abalone and fugu dishes with gradually unfolding umami, refining their delicate flavors with elegant restraint, while Fukuwagura Junmai Daiginjo offers a floral aroma and smooth mouthfeel that harmonize beautifully with the rich, rounded character of Musubi no Kami rice.

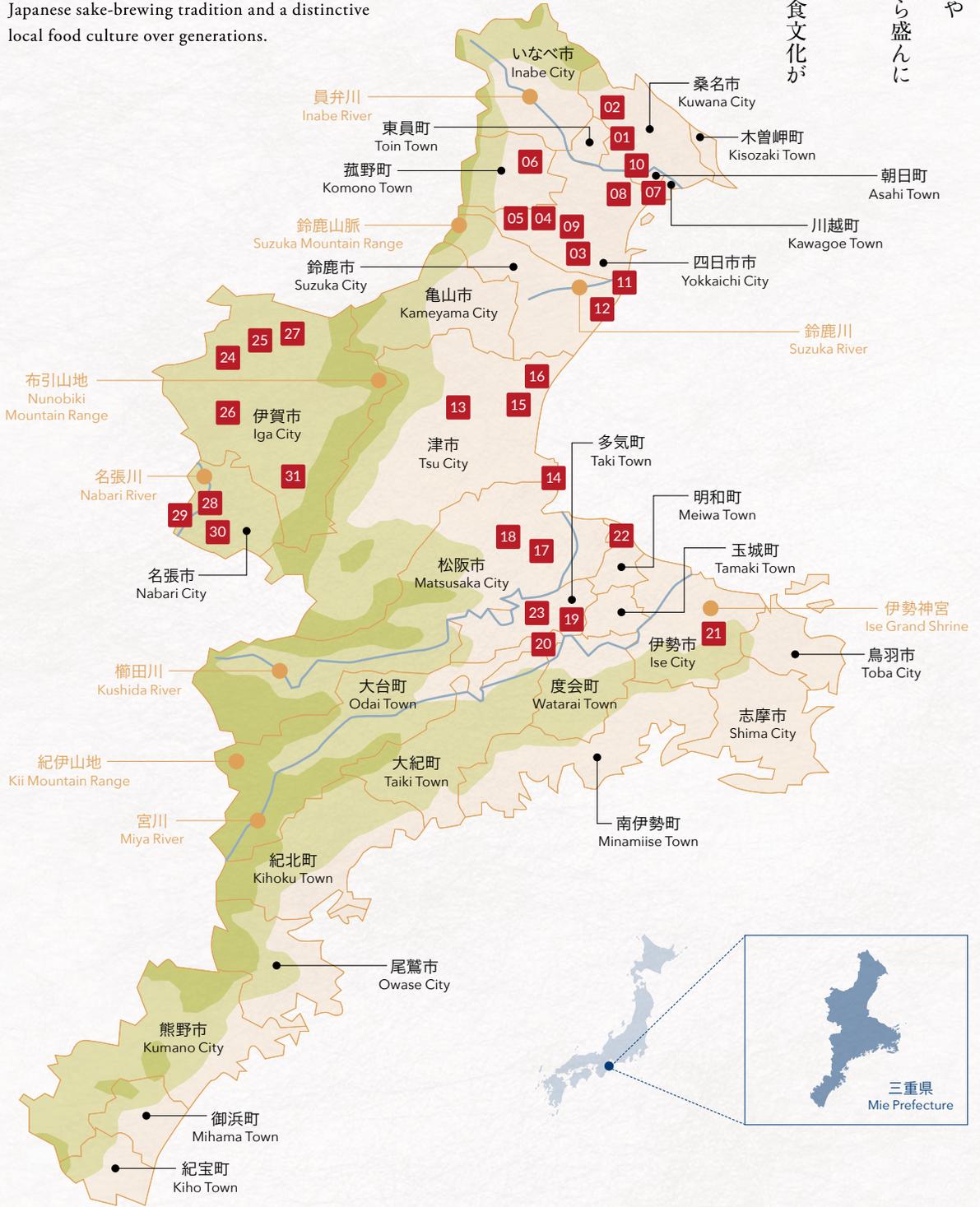


# 三重の酒蔵MAP

## Mie Sake Brewery Map

Mie Prefecture, known for its abundant natural environment and long history, has cultivated a vibrant Japanese sake-brewing tradition and a distinctive local food culture over generations.

三重県は豊かな自然や歴史をもとに古くから盛んに酒造りが行われ、地域に根づく独自の食文化が育まれてきました。



01 後藤酒造場 Gotō Shuzōjō



颯 Hayate

桑名市 Kuwana City  
TEL.0594-31-3878



12 清水清三郎商店 Shimizu Seizaburō Shōten



作 Zaku

鈴鹿市 Suzuka City  
TEL.059-385-0011



23 井村屋 福和蔵 Imuraya Fukuwagura



福和蔵 Fukuwagura

多気町 Taki Town  
TEL.0598-67-8279



02 細川酒造 Hosokawa Shuzō



上げ馬 Ageuma

桑名市 Kuwana City  
TEL.0594-48-4390



13 松島酒造 Matsushima Shuzō



高虎 Takatora

津市 Tsu City  
TEL.059-268-0869



24 中井酒造場 Nakai Shuzōjō



三重錦 Mienishiki

伊賀市 Iga City  
TEL.0595-21-0010

03 神楽酒造 Kagura Shuzō



神楽 Kagura

四日市市 Yokkaichi City  
TEL.059-321-2205



14 今村酒造 Imamura Shuzō



きげんよし Kigenyoshi

津市 Tsu City  
TEL.059-292-3311

25 森喜酒造 Moriki Shuzō



るみ子の酒 Rumikonosake

伊賀市 Iga City  
TEL.0595-23-3040



04 石川酒造 Ishikawa Shuzō



噴井 Huku

四日市市 Yokkaichi City  
TEL.059-326-2105



15 寒紅梅酒造 Kankōbai Shuzō

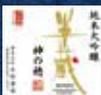


寒紅梅 Kankobai

津市 Tsu City  
TEL.059-232-3005



26 大田酒造 Ota Shuzō



半蔵 Hanzō

伊賀市 Iga City  
TEL.0595-21-4709



05 伊藤酒造 Itō Shuzō



鉦女 Uzume

四日市市 Yokkaichi City  
TEL.059-326-2020



16 小川本家 Ogawa Honke



伝 Den

津市 Tsu City  
TEL.059-245-0013



27 橋本酒造場 Hashimoto Shuzōjō



俳聖芭蕉 Haiseibashou

伊賀市 Iga City  
TEL.0595-45-3014



06 早川酒造 Hayakawa Shuzō



田光 Tabika

菟野町 Komono Town  
TEL.059-396-2088



17 新良酒造 Nira Shuzō



古色蒼然 Koshokuozen

松阪市 Matsusaka City  
TEL.0598-21-0256

28 木屋正酒造 Kiyasho Shuzō



而今 Jikon

名張市 Nabari City  
TEL.0595-63-0061



07 早川酒造部 Hayakawa Shuzōbu



天一 Tenichi

川越町 Kawagoe Town  
TEL.059-365-0038



18 中山酒造 Nakayama Shuzō



白米城 Hakumajō

松阪市 Matsusaka City  
TEL.0598-58-2308



29 福持酒造場 Fukumochi Shuzōjō



天下錦 Tenkanishiki

名張市 Nabari City  
TEL.0595-63-0323

08 タカハシ酒造 Takahashi Shuzō



天遊琳 Tenyurin

四日市市 Yokkaichi City  
TEL.059-365-0205



19 河武醸造 Kawabu Jōzō



式 Shiki

多気町 Taki Town  
TEL.0598-37-2037



30 瀧自慢酒造 Takijiman Shuzō



瀧自慢 Takijiman

名張市 Nabari City  
TEL.0595-63-0488



09 丸彦酒造 Maruhiko Shuzō



三重の寒梅 Mienokanbai

四日市市 Yokkaichi City  
TEL.059-321-3111



20 元坂酒造 Gensaka Shuzō



酒屋八兵衛 Sakayahachibei

大台町 Odai Town  
TEL.0598-85-0001



31 若戎酒造 Wakaebis Shuzō



義左衛門 Gizaemon

伊賀市 Iga City  
TEL.0595-52-1153



10 安達本家酒造 Adachi Honke Shuzō



富士の光 Fujinohikari

朝日町 Asahi Town  
TEL.059-377-2411



21 伊勢萬 Iseman



おかげさま Okagesama

伊勢市 Ise City  
TEL.0596-23-8800



11 宮崎本店 Miyazaki Honten



宮の雪 Miyanoyuki

四日市市 Yokkaichi City  
TEL.059-397-3111



22 旭酒造 Asahi Shuzō



伊勢旭 Iseasahi

明和町 Meiwa Town  
TEL.0596-55-2628



伊勢神宮 写真提供：神宮司庁  
Ise Jingu Photo courtesy of the Jingu Administration Office

甘口  
Sweet

# 味わいで選ぶ 三重の酒

## Discover Mie Sake by Flavor Profile

Sake brewed by Mie's artisans has earned high praise in competitions both in Japan and abroad, drawing growing attention to the region's exceptional quality in recent years.

三重県の蔵元がつくるお酒は、国内外の数々のコンテストで好成績を収め、近年三重の酒のおいしさが注目を浴びています。

淡麗  
Light and Crisp



ピュア&クリーン 14

きげんよし  
純米吟醸  
Kigenyoshi  
Junmai Ginjo

今村酒造  
Imamura Shuzō



なめらか&スツクリ 27

俳聖芭蕉  
純米吟醸  
Haiseibashou  
Junmai Ginjo

橋本酒造場  
Hashimoto Shuzōjō



まろみ&ふくよか 08

天遊琳  
特別純米酒  
Tenyurin Tokubetsu  
Junmai Sake

タカハシ酒造  
Takahashi Shuzō



華やか&コク旨 25

純米酒  
るみ子の酒  
Junmai Sake  
Rumikonosake

森喜酒造  
Moriki Shuzō



華やか&ぜいたく 04

噴井  
大吟醸  
Huky  
Daiginjo

石川酒造  
Ishikawa Shuzō



コク旨&ふくよか 06

純米酒  
田光  
Junmai Sake  
Tabika

早川酒造  
Hayakawa Shuzō



米の旨み&ふくよか 02

上げ馬  
純米吟醸 山田錦  
Ageuma Junmai Ginjo  
Yamadanisiki

細川酒造  
Hosokawa Shuzō



フルーティー&ドライ 18

松阪牛  
Matsusaka Beef

中山酒造  
Nakayama Shuzō



ドライ&スツクリ 16

伝  
純米吟醸  
Den  
Junmai Ginjo

小川本家  
Ogawa Honke



まろやか&スツクリ 26

純米大吟醸  
半蔵 神の穂  
Hanzō Junmai  
Daiginjo Kaminoho

大田酒造  
Ōta Shuzō

辛口  
Dry



華やか&クリーン 05

**鋤女**  
スパークリング  
Uzume  
Sparkling Sake

伊藤酒造  
Itô Shuzô



まろみ&フレッシュ 19

**式 Rich**  
Shiki Rich

河武醸造  
Kawabu Jôzô



フルーティー&まろやか 12

**作**  
雅乃智 中取り  
Zaku Miyabinotomo  
Nakatori

清水清三郎商店  
Shimizu Seizaburô  
Shôten



まろやか&とろける 07

**純米大吟醸**  
天慶 神の穂  
Tenkei Junmai  
Daiginjo Kaminoho

早川酒造部  
Hayakawa Shuzôbu



コク旨&  
ピチピチフレッシュ 15

**純米吟醸**  
寒紅梅 山田錦 50%  
Kankôbai Junmai  
Ginjo Yamadanisiki 50%  
寒紅梅酒造  
Kankôbai Shuzô



華やか&旨辛口 29

**天下錦**  
純米吟醸  
Tenkanishiki  
Junmai Ginjo

福持酒造場  
Fukumochi Shuzôjô



まろやか&ぜいたく 11

**宮の雪**  
大吟醸  
Miyanoyuki  
Daiginjo

宮崎本店  
Miyazaki Honten



華やか&なめらか 23

**福和蔵**  
純米大吟醸  
Fukuwagura  
Junmai Daiginjo

井村屋 福和蔵  
Imuraya Fukuwagura



熟味&コク旨 17

**古色蒼然**  
15年余  
Koshokusôzen  
over 15 years

新良酒造  
Nira Shuzô



ほどよい酸味&ぜいたく 03

**神楽**  
特別純米生酒  
Kagura Tokubetsu  
Junmai Nama Sake

神楽酒造  
Kagura Shuzô

濃醇  
Rich and Full-Bodied



フルーティー&クリーン 01

**颯**  
純米吟醸 神の穂  
Hayate Junmai  
Ginjo Kaminoho

後藤酒造場  
Gotô Shuzôjô



濃醇&旨中辛口 21

**おかげさま**  
純米大吟醸  
Okagesama  
Junmai Daiginjo

伊勢萬  
Iseman



コク旨&スツクリ 30

**瀧白慢**  
純米大吟醸  
Takijiman  
Junmai Daiginjo

瀧白慢酒造  
Takijiman Shuzô



ドライ&スパイシー 13

**天国**  
純米酒  
Tengoku  
Junmai Sake

松島酒造  
Matsushima Shuzô



コク旨&スツクリ 09

**三重の寒梅**  
純米吟醸  
Mienokanbai  
Junmai Ginjo

丸彦酒造  
Maruhiko Shuzô



コク旨&キレあり 31

**義左衛門**  
純米吟醸  
Gizaemon  
Junmai Ginjo

若戎酒造  
Wakaebis Shuzô



米の旨味&淡麗 22

**純米酒**  
伊勢旭  
Iseasahi  
Junmai Sake

旭酒造  
Asahi Shuzô



芳醇&旨辛口 28

**而今**  
特別純米酒  
Jikon Tokubetsu  
Junmai Sake

木屋正酒造  
Kiyasho Shuzô

# 美食の聖地 三重の酒 The Sake of MIE Japan's Sacred Land of Gastronomy

かつて、倭姫命（やまとひめのみこと）は天照大御神（あまてらすおおみかみ）の永遠の御鎮座地を求めて各地を巡り、伊勢の地へと至りました。そこで天照大御神は、「伊勢の国は、遠い永遠の理想の国から波が幾重にも寄せては返す国である。また美しく、美味しいものの豊かな国である。私はここにしようと思う。」とご神託を示されたと伝えられています。以来、伊勢は神の住まう永遠の御鎮座地として、日本人の心のふるさととなりました。外宮に豊受大御神（とようけのおおみかみ）をお祀りして以来、日毎朝夕大御饗祭（ひごとあさゆうおおみけさい）として、毎朝毎夕に神々へ神饌が供えられ、米や酒、海の幸は欠かせない供えものとして、千五百年以上にわたり受け継がれてきました。

In Japanese mythology, the land of Ise is closely associated with Yamato-hime-no-Mikoto and the sun goddess Amaterasu Omikami, who is said to have chosen the region as her eternal resting place. After journeying across the land, Yamato-hime-no-Mikoto arrived in Ise, where Amaterasu proclaimed: "Ise is a land where waves from a distant, eternal ideal realm rise and fall again and again. It is also a land of beauty and abundant blessings. I choose to remain here." Since then, Ise has been revered as the sacred and everlasting dwelling place of the gods, becoming a spiritual home in the hearts of the Japanese people. At the Outer Shrine of Ise Grand Shrine, Toyouke Omikami has been enshrined for centuries, and sacred offerings have been presented to the gods every morning and evening through the Higoto Asayū Omikēsai Shinto ritual. For more than 1,500 years, rice, sake, and gifts from the sea have been preserved as essential offerings in this unbroken spiritual tradition.

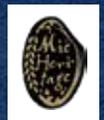
「美食の聖地 三重の酒」は、恵み豊かな風土の魅力、悠久の歴史、強固な品質保証を示すブランドです。この三位一体により、三重の酒は唯一無二の味わいとして、訪れる人の心と世界をつなぎます。モチーフには、伊勢神宮に供えられていた「熨斗あわび」を起源とし、縁起が良いとされる日本の伝統模様「たばね熨斗」をあしらっています。



"Mie Sake: A Premier Culinary Destination" is a cultural designation that represents the region's abundant natural environment, timeless history, and rigorous commitment to quality. Built on these three pillars, Mie's sake offers a truly distinctive flavor experience that connects the hearts of visitors with the wider world through sake and Japan's rich cultural heritage. Its visual identity is inspired by noshi-awabi, once offered at Ise Grand Shrine, and features the traditional tabane-noshi pattern, long regarded as a symbol of good fortune in Japanese culture.

## 認定制度 Certification System

三重の酒は、酒類の地理的表示 (GI)「三重」と県独自の「三重ヘリテイジ」という二重の品質保証によって、地域性と品質を守っています。両制度は三重県酒造組合を中心とした組織によって運用され、認定基準・審査・表示管理を通じて、三重らしい香味と文化的価値を国内外に担保しています。

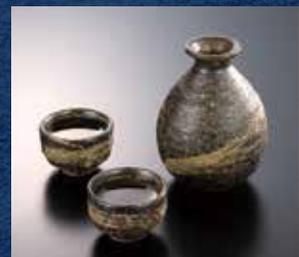


Mie sake is safeguarded by a dual quality certification system, including the Japanese Geographical Indication (GI) "Mie" designation for alcoholic beverages and the prefecture's proprietary "Mie Heritage" standard. Overseen by organizations centered on the Mie Prefectural Sake Brewers Association, these programs uphold rigorous standards through certification, evaluation, and labeling management, ensuring that Mie's distinctive flavors and cultural value are recognized and trusted both in Japan and internationally.

## 三重の器 Mie Tableware and Ceramics

三重の豊かな食文化を背景に、伝統工芸の文化も発展してきました。四日市萬古焼、伊賀焼などととも酒や料理を楽しむことで、より三重の魅力を感じることができます。

Mie's rich culinary heritage, sake culture, and traditional ceramics form the foundation of its distinctive craftsmanship. By enjoying local cuisine and sake alongside Yokkaichi Banko ware and Iga ware, visitors can fully experience the depth and charm of Mie's unique cultural identity.



発行  
Published  
by  
三重県雇用経済部 県産品振興課  
〒514-5870 三重県津市広明町13番地  
TEL: 059-224-2336 FAX: 059-224-3024

Mie Prefectural Government, Department of Employment  
and Economy Local Products Promotion Division  
13 Komeicho, Tsu City, Mie Prefecture

