

aiNET PRESS

ガイドブック
《あいネットプレス》

Vol.100
2021.新春号

あいネットプレス100号記念
100名様に
＼ど～んとプレゼント／

伊豆 開運ご朱印めぐり

暦を味方にハッピーな1年を

志太の酒蔵巡り

クラブオフ お得なクーポン券付き

資料請求・施設見学のお申し込みに
とじ込みハガキをご利用ください！



あいネット

スタートしました♪

旅する
あいネッコ

撮影地/伊豆市土肥「清雲寺」
(P1で紹介)

豊かな水と米、蔵人の技が織りなす：

志太平野の 美酒を訪ねて

島田の地を表現する
“呑人の笑顔を想う酒造り”



撮影協力／「おもひで横丁 藤枝市場」

藤枝駅北口から徒歩3分。焼津・藤枝の新鮮な素材を使った各種料理と、志太地区をはじめ常時50種類以上揃う各地の日本酒が楽しめます。（藤枝市駅前2-8-2 沖ビル1階 TEL054-646-8877）

酒造りに欠かせない良質な水に恵まれた静岡県。の中でも大井川水系南アルプス伏流水をはじめ、優れた水質を誇るのが志太地区です。

「この豊かな水が志太地区的酒の色を統一して造り上げている」と話すのは、県内の生産者（酒蔵も含む）と料理人、消費者をつなぎ、静岡県の食の魅力を発信・応援している岩澤敏幸さん（ふじのくにの旬を食べつくす会 総括責任者）。同地区的酒の特徴を伺うと、「口当たりの柔らかな軟水で造る酒は、緩やかに発酵が進むことで、『静岡型』の“きれいで雰味のない優しい味わいの酒に仕上がります。静岡の酒のレベルを飛躍的に引き上げた、故・河村傳兵衛氏が開発した県オリジナルの清酒酵母『静岡酵母』が醸す酒の特徴を備えていると言えます。キレが

よく後に引かないで、料理の味わいを邪魔せず食中酒に最適です」。

また、要となるのが“人”的存在です。「昔ながらの技を大切にした、丁寧な酒造りが行われています。蔵元同士の結びつきも強く、切磋琢磨しながら実力を高め合ってきたことが、全国で評価される酒造りの力を育んだのではないでしょうか。そして、どの蔵元も地元ではあります。だからこそ、優しい酒が醸し出されるのかもしれません」。

秋からの仕込みを経て、各蔵の新酒が店先に並ぶ時期です。志太の美酒で、一献傾けるのはいかがでしょう。

酒造りの本質を追求し
人々を笑顔に導く祝い酒

藤枝 初亀醸造

朝比奈川の近く、老舗酒蔵らしい風情が漂う「初亀醸造」。創業は寛永13年、明治9年に現在の岡部に移り、地域に根差した酒造りを続けています。純米大吟醸から普通酒まで

べの麹造りを自社で行い、最上とされる兵庫県東条産の山田錦はじめ厳選された米を使用。製法にこだわり細やかに人の手をかけ醸します。併設の店舗では酒のほか、初亀大吟醸の酒粕でアーモンドを包んだ豆菓子（写真）も人気です。



《主要銘柄》急冷美酒 初亀
《住所》藤枝市岡部町岡部7-44
《電話》054-667-2222



《主要銘柄》若竹 純米大吟醸
《住所》島田市本通1-1-8
《電話》054-737-3058



《主要銘柄》若竹、若竹鬼ごろし
おんな泣かせ 純米大吟醸酒
《住所》島田市本通1-1-8
《電話》054-737-3058

焼津 磯自慢酒造

創業天保元年。港近くに蔵を構える焼津唯一の酒蔵。洞爺湖サミットの乾杯酒に採用された「磯自慢」は、

吟醸酒の裾野を広げたと言われています。高品質の酒造りに舵を切ったのは約30年前。最高品質の山田錦を求める産地の農家に通いつめることから始まりました。品質の安定を保つために設備の改良を重ね、伝統を守りながらも常に技術革新を進め、漁師が自慢できる酒」という意味合いもある「磯自慢」は、新鮮な海の幸と好相性。酒蔵には直売店も併設されています。



《主要銘柄》純米吟醸酒、本醸造
大吟醸純米エメラルド、大吟醸
《住所》焼津市鰯ヶ島307
《電話》054-628-2204



《銘柄》おんな泣かせ 純米吟醸

よく後に引かないで、料理の味わいを邪魔せず食中酒に最適です」。

また、要となるのが“人”的存在です。「昔ながらの技を大切にした、丁寧な酒造りが行われています。蔵元同士の結びつきも強く、切磋琢磨しながら実力を高め合ってきたことが、全国で評価される酒造りの力を育んだのではないでしょうか。そして、どの蔵元も地元ではあります。だからこそ、優しい酒が醸し出されるのかもしれません」。

秋からの仕込みを経て、各蔵の新酒が店先に並ぶ時期です。志太の美酒で、一献傾けるのはいかがでしょう。

島田 大村屋酒造場

創業天保3年。最盛期には7軒もあつたという島田の造り酒屋で唯一残る蔵元。蔵開放イベントの開催など地域との結びつきが強く、島田の名産に認われる“おんな泣かせ”のユニークな名称も街の人々が名付け親だといいます。昭和50年に古文書で伝わる銘酒を“若竹鬼ごろし”として復活。個性輝く地酒を目指し、仕込みの60%は県産米を使用。米の様子を見極めながら自社精米を行い、幅のある味わいを生み出します。料理を選ばない柔らかな酒は、海外にも愛飲者が多くいます。

島田の地を表現する
“呑人の笑顔を想う酒造り”

よく後に引かないで、料理の味わいを邪魔せず食中酒に最適です」。

また、要となるのが“人”的存在です。「昔ながらの技を大切にした、丁寧な酒造りが行われています。蔵元同士の結びつきも強く、切磋琢磨しながら実力を高め合ってきたことが、全国で評価される酒造りの力を育んだのではないでしょうか。そして、どの蔵元も地元ではあります。だからこそ、優しい酒が醸し出されるのかもしれません」。

秋からの仕込みを経て、各蔵の新酒が店先に並ぶ時期です。志太の美酒で、一献傾けるのはいかがでしょう。

島田の地を表現する
“呑人の笑顔を想う酒造り”

よく後に引かないで、料理の味わいを邪魔せず食中酒に最適です」。

また、要となるのが“人”的存在です。「昔ながらの技を大切にした、丁寧な酒造りが行われています。蔵元同士の結びつきも強く、切磋琢磨しながら実力を高め合ってきたことが、全国で評価される酒造りの力を育んだHasBeenSet

秋からの仕込みを経て、各蔵の新酒が店先に並ぶ時期です。志太の美酒で、一献傾けるのはいかがでしょう。

島田の地を表現する
“呑人の笑顔を想う酒造り”

よく後に引かないで、料理の味わいを邪魔せず食中酒に最適です」。

また、要となるのが“人”的存在です。「昔ながらの技を大切にした、丁寧な酒造りが行われています。蔵元同士の結びつきも強く、切磋琢磨しながら実力を高め合ってきたことが、全国で評価される酒造りの力を育んだHasBeenSet

秋からの仕込みを絏て、各蔵の新酒が店先に並ぶ時期です。志太の美酒で、一献傾けるのはいかがでしょう。

島田の地を表現する