

# 酒蔵 & おすすめスポット

酒蔵と一緒にめぐりたい周辺のおすすめコースを紹介

大分の酒をめぐる旅

**1日目** オーシャンビューの絶景を楽しみながら別府温泉の湯に浸かる

10:00 >> 大分空港出発!

10分

10:10 >> 酒蔵見学!

30分

12:00 >> ランチタイム

20分

14:00 >> 酒蔵の美術館でゆるり

30分

16:00 >> 別府温泉で散策&宿泊

Goal!

二階堂美術館  
速見郡日出町川崎837-6  
TEL 0977-73-1100  
(開)9:00~17:00(入館16:30まで)  
(休)月曜日  
(料)一般800円、大学・高校生500円、  
中学生以下300円

豊島酒造  
国東市国東町綱井392-1  
TEL 0978-72-1181  
(営)8:00~17:00  
(休)土日祝日  
※酒蔵見学(要事前予約)  
9:00~16:00頃

若菜屋  
杵築市杵築665-429  
TEL 0978-63-5555  
(営)11:00~15:00  
(休)無休

八鹿酒造  
玖珠郡九重町大字右田3364  
TEL 0973-76-2888  
(営)8:00~17:00  
(休)日祝(その他)  
※酒蔵見学(要事前予約)  
9:00~16:00頃(見学は土日祝も営業)  
年末年始、なしか祭、蔵開きなどのイベント  
時を除く

和風創作料理だいご  
玖珠郡玖珠町帆足330-13  
TEL 0973-72-0093  
(営)11:00~13:30(ランチタイム)  
(休)不定休

**2日目** 里山の風情にまどろみながら由布院温泉の湯に浸かる

10:00 >> 別府温泉出発!

40分

10:40 >> 酒蔵見学!

50分

13:00 >> ランチタイム

10分

14:10 >> 酒蔵見学!

30分

15:30 >> 由布院温泉で散策&宿泊

Goal!

安心院葡萄酒工房  
宇佐市安心院町下毛798  
TEL 0978-34-2210  
(営)9:00~16:00  
(休)火(祝日の場合は営業)  
※酒蔵見学(要事前予約)  
9:00~16:00頃

和風創作料理だいご  
玖珠郡玖珠町帆足330-13  
TEL 0973-72-0093  
(営)11:00~13:30(ランチタイム)  
(休)不定休

八鹿酒造  
玖珠郡九重町大字右田3364  
TEL 0973-76-2888  
(営)8:00~17:00  
(休)日祝(その他)  
※酒蔵見学(要事前予約)  
9:00~16:00頃(見学は土日祝も営業)  
年末年始、なしか祭、蔵開きなどのイベント  
時を除く

**3日目** 屋形船に酔いしれながら日田温泉の湯に浸かる

10:00 >> 由布院温泉出発!

60分

11:00 >> 酒蔵見学!

20分

12:30 >> ランチタイム

10分

14:00 >> 酒蔵見学!

5分

15:30 >> 日田温泉で散策&宿泊

Goal!

おおよま夢工房  
日田市大山町西大山4587  
TEL 0973-52-3000  
(営)9:00~17:00  
(休)9月第2火曜・元旦  
※酒蔵見学(随時)  
9:00~17:00

すし処おこせ  
日田市隈2丁目1-12  
TEL 0973-23-5646  
(営)17:30~24:00(ランチ要予約)  
(休)不定休

クンチョウ酒造  
日田市豆田町6-31  
TEL 0973-23-6262  
(営)9:00~16:30  
(休)年始  
※酒蔵見学(随時)  
9:00~16:30

「大人の感じ、おおいの旅」  
～お酒をめぐる旅～

日本一の「おんせん県おおい」の魅力は“温泉”のみならず..  
美しい自然と清らかな水、豊かな食材に恵まれたこの地ならではの  
とっておきの料理を味わう場面に、欠かすことのできない旨い酒。  
郷土料理と地酒を楽しむ、そんなこだわりの旅にでかけませんか。

お問い合わせ  
公益社団法人ツーリズムおおい  
〒874-0828 大分県別府市山の手町12-1  
TEL 0977-26-6250

おおいの観光情報&掲載プランの詳細  
<http://www.visit-oita.jp>  
<https://www.facebook.com/onsenken.tabiclub>

発行:公益社団法人 ツーリズムおおい  
制作:デザインプラネット/デザインスタジオ・ピネン  
協力:安東ちえ/大分県内の酒蔵30社  
発行日:2015年11月





# 大分の酒をめぐる旅

酒は大いなる自然の力を借りて生まれるもの。  
 雨風を受け 陽光を浴び、季節を越えて実った米や麦。  
 そこに蔵人の想いが込められ、酒となる。  
 それは刻一刻と変化し、成長していく。  
 味の向こう側に見える歴史や物語を感じながら…  
 「一期一会」の出会いに感謝しつつ  
 大分の酒を巡る旅へとでかけよう。



特集：唎酒師が語る大分の酒

## 大分の「今」の酒を楽しむ

新しい時代を迎えつつある大分のお酒、  
 チャレンジしつづける若い息吹を感じて欲しい



唎酒師 安東 ちえさん

大分市内の料亭にて15年修行したのち、2012年に独立、「Bar nodoka」を開業。唎酒師・焼酎唎酒師・ソムリエ・儀典・オーガナイザー。第3回(2012年)世界唎酒師コンクールの焼酎唎酒師部門ファイナリスト(九州地区唯一のファイナリスト)



大分県は、日本酒・焼酎をはじめ、ビール・ワイン・梅酒と様々なお酒づくりが行われているところです。大分の日本酒の味わいはどちらかというと「濃醇」な味わいでありながら、決してしゃばらないところがあり、家庭料理にもそっと寄り添ってくれる丸くてあたたかみのある味が特長です。また、休業をしていた酒蔵に息子さんが帰ってきて復興した酒蔵もあり、30代~40代の若い人たちの手で、また

新たな一歩を踏み出しており、大分のお酒のイメージが新しくつくられつつあるのは、今の大分の酒造りの注目すべき点だと思います。原料も一度栽培が途切れた酒米を復活させたり、それぞれの地域のお米や麦の個性を引き立たせるような酒造りが行われています。こういった意味では次はどんなお酒を出してくるだろう？という期待が強く、そして、若い人たちの手で変わりつつあるお酒づくりの現場を見て、応援したくなる酒蔵がたくさんあります。「今」の大分のお酒はこうしたチャレンジングな時代の空気のようなものを楽しんでいただけるとと思いますので、様々な大分のお酒の表情を楽しんでいただけたらと思います。



Bar nodoka (バーノドカ)  
 カクテルはなく、日本酒・焼酎・ワイン・ウイスキー・ビールなどを提供している。自ら試飲会等に出向き、納得した物だけを仕入れている。

〒870-0035 大分市中央町2-2-18  
 豊国ビル1階  
 TEL 090-1194-3360  
 19:00~2:00 (LO 1:00)  
 お席料1,000円  
 日曜定休



表紙によせて  
 取材の中で、酒造りの達人たちの口から何度も出てきた「未完成」というキーワード。酒造りに終わりはなく酒自身も常に成長し続け、変わり続けるもの…それこそが最大の魅力なのかもしれません。可能性を秘めた「未完成」の酒造りのイメージを酒の源となる大分の自然(雨、太陽、お米、麦)をモチーフに筆跡を残したタッチや、余白で表現しています。  
 Illustration & Title by CHIE ANDO



株式会社 久家本店  
代表取締役 久家 里三 さん

酒造りの思いと  
地の食と共に  
味わってほしい。

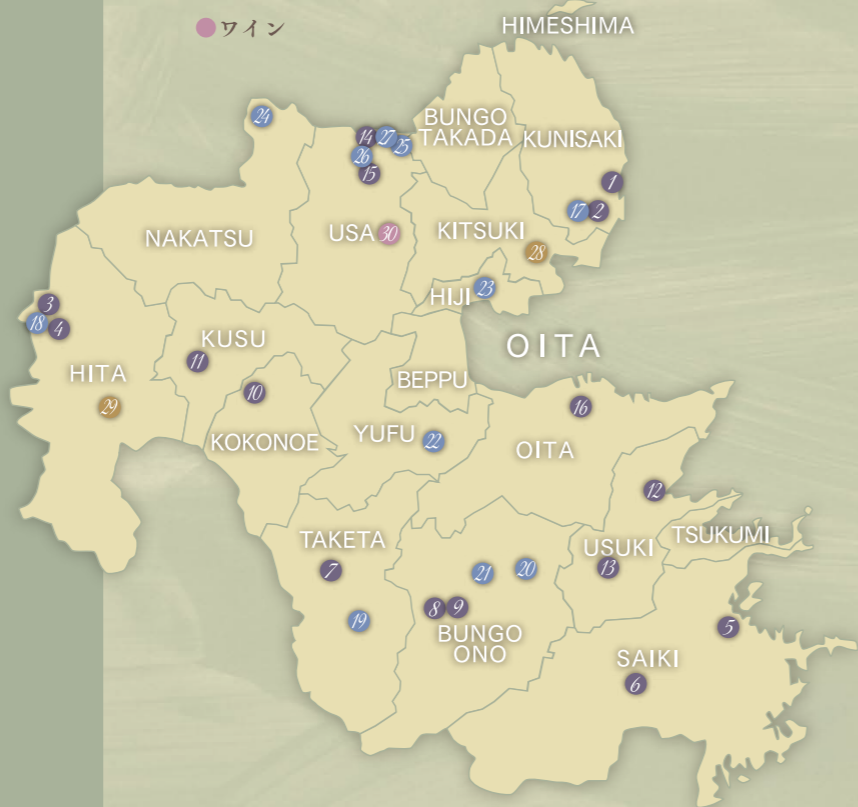
大分県のお酒は、焼酎というイメージが強いかもしれませんが、元々は清酒づくりから始まっています。長崎の小値賀から、小値賀杜氏が来られて酒を仕込むところが多かったのですが、今では蔵元が杜氏を務めるところもあり、酒蔵の個性を感じさせるお酒が多くなってきました。酒は地域に根ざしたもので、地域の人に愛されることがまず大事なので、地の食といかに合うかということを追及しています。また、「酒は、どんな人が造っているか」というのも楽しみの一つです。「この人ならいいお酒をつくらさうな」と思うことが多いです。ぜひ、酒蔵を訪れて、酒造りの人と出会い、その思いを知っていただくと、一層お酒の楽しみ方も広がると思いますので、大分に来て、人の思いとその土地の食と共に楽しんでいただきたいと思います。



# 大分県の酒蔵が薦める お酒 List 30

酒蔵イチオシの個性なお酒や、  
女性に飲んでほしいお酒を  
厳選してピックアップ  
さあ、自分好みの  
お酒を探す旅へ…

- 日本酒
- 焼酎
- 梅酒
- ワイン



唎酒師ならではの  
コメントにも注目！  
お酒選びの参考に。



## 1 萱島酒造株式会社 昭和63年醸造 超辛口古酒

1988年醸造の超辛口。貯蔵の歳月を感じさせる美しい琥珀色と豊かな甘い香り、ソフトで丸みのある芳醇な味わい。面白くも不思議なお酒に大変身。奥行きのある時間(とき)の恵みをご堪能下さい。

〒873-0513 国東市国東町綱井392-1  
TEL 0978-72-1181  
【営】8:00~17:00 【休】土・日・祝日

酒蔵見学OK(要事前予約)



720ml 3,085円

不思議な熟成感のある辛口酒は、時間という魔法のせい！

## 2 有限会社 矢野酒造場 森羅万象

明治16年創業以来130年以上、この地域では古くからお酒を仕込み続ける矢野酒造場。神仏習合の異空間を内包する自然の深みを日本酒で表現した「森羅万象」は、国東の自然を体に吸い込むような蔵元の思いがこめられたお酒です。

〒873-0204 国東市安岐町成久11番地  
TEL 0978-67-0011



720ml 1,388円

スイーツな甘さあふれる味は、炭酸割もイケる！

## 3 株式会社 井上酒造 角の井 にごり酒

大分県初の女性蔵元杜氏が、国産新米「コシヒカリ」100%を使う全国でも珍しい試み。天領日田の天然水で仕込まれたにごり酒を手作業で二度濾し、なめらかな口当たりを実現。コシヒカリの旨味が凝縮された濃厚な味わいです。

〒877-1107 日田市大字大肥2220-1  
TEL 0973-28-2211  
【営】8:00~17:00 【休】土・日・祝日

酒蔵見学OK(要事前予約 9:00~16:00)



720ml 823円

乳酸菌飲料の様なクリーミーな甘みは、カレーのお供に！

## 4 クンチョウ酒造株式会社 超特選 秘蔵大吟醸 瑞華

山田錦を35%まで磨き上げ、極寒の時期に徹底的に低温管理を行い発酵させたお酒の芸術品とも言える逸品。穏やかな吟醸香に上品な味わいが漂います。特別な日に華を添えるお酒として、ご贈答でも喜ばれるお酒です。

〒877-0005 日田市豆田町6-31  
TEL 0973-23-6262  
【営】9:00~16:30 【休】年始

酒蔵見学OK(随時・資料館あり)



720ml 3,800円

水の様に滑らかなで、後口にふくよかな旨味が、見え隠れ！

## 5 大地酒造合資会社 清酒 雪正宗 本醸造

創業明治18年以来、大分の米と清流・番匠川の伏流水で仕込んだ佐伯の風土にあったお酒を造り続ける大地酒造。米と水の味わいにキリッとした辛口感が合わさって、どんな料理にでも合わせやすい日常の中で楽しめるお酒です。

〒876-0832 佐伯市船頭町14-14  
TEL 0972-22-0074  
【営】8:00~17:00 【休】土・日・祝日

酒蔵見学OK(要事前予約 9:00~17:00)



720ml 903円

ほんのりブランデーやカステラの様な懐かしくなる味！

## 6 ふんご銘醸株式会社 佐伯 飛翔

2011年に37年振りに復活させた「佐伯飛翔」は、舟しぼりのやさしい搾り方で雑味が少なく酒本来の味を引き出しています。毎年新しいことにチャレンジし、その味わいの変化を楽しむのも一興です。

〒879-3105 佐伯市直川大字横川字亀の甲789-4  
TEL 0972-58-5855  
【営】8:30~17:00 【休】日・祝日(6~8月のみ土・日・祝日)

酒蔵見学OK(要事前予約 9:00~17:00)



720ml 1,296円

炊き立てご飯の様な味わいは、男前の佇まい！

## 7 佐藤酒造株式会社 康成

純米生原酒の深みのある味わいに濃醇で甘口な飲み口。一口目から驚きを感じる個性がくせになります。量販店では買えない酒蔵の店頭販売限定のため、ぜひ酒蔵を訪れて購入していただきたいお酒です。

〒878-0201 竹田市久住町大字久住6197  
TEL 0974-76-0004  
【営】8:00~17:00 【休】日曜(11~3月はAMのみ開いてる時)

酒蔵見学OK(要事前予約 11~3月、日祝以外)



720ml 1,400円

完熟フルーツや焼き餅の様なインパクトありすぎる味！

## 8 浜嶋酒造合資会社 純米吟醸 華鷹

辛口のお酒「鷹屋」で知られる浜嶋酒造が華やかな鷹屋の酒としてだしている「華鷹」は、復活した酒米大分三井を使い、香り高い旨口のお酒に仕上がっています。フルーティーな味わいは女性にもオススメのお酒です。

〒879-6643 豊後大野市緒方町下自在381  
TEL 0974-42-2216  
【営】9:00~18:00 【休】不定休

酒蔵見学OK(要事前予約)



720ml 1,512円

フルーティーな香りと、さらりとした味わいは、キュート！

## 9 丹誠酒類株式会社 ゆすら桃

女性や日本酒の苦手な人でも飲めるお酒として、2年試行錯誤して作った日本酒度-70という超甘口なお酒。甘口ながら酸味のバランスもよく、甘口の白ワインのような感覚で楽しめます。食前酒としてもオススメです。

〒879-6643 豊後大野市緒方町下自在359  
TEL 0974-42-2205  
【営】8:00~18:00 【休】不定休

酒蔵見学OK(要事前予約 約30~40分)



720ml 1,390円

甘酸っぱい味わいは、まるで飲むデザート！

## 10 八鹿酒造株式会社 八鹿純米大吟醸(金)

創業150周年を迎え、九重町の地で脈々と続いてきた酒造りの思いを受け継ぐ八鹿酒造の純米大吟醸。深くふくよかな味わいは、吟醸香よりも日本酒本来の旨味が引き出され、歴史ある清酒八鹿の極みを感じさせる逸品です。

〒879-4692 玖珠郡九重町大字右田3364  
TEL 0973-76-2888  
【営】8:00~17:00 【休】日・祝日(その他)

酒蔵見学OK(要事前予約 約30~40分)



720ml 3,000円

深く艶のある旨味が、しなやかに広がる、至福の一本！

