



## 大山さんのお酒

THE SAKE of DAISEN-SAN

### “大山さんのおかげ”で 生まれる、大山さんのお酒。

日本最古の神の山、大山。  
この地域で醸されるお酒の美味しさの  
秘密をご存知でしょうか？

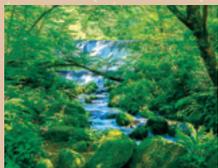
それは、“大山さんのおかげ”という言葉に込められた  
悠久の時を超えた人々の想いにあります。  
遥か昔、山岳信仰の対象として入山が禁じられ、  
原始的な自然が手つかずのまま残された大山。

この地域では、大きな自然災害から人々を守り、  
豊かな恵みを与えてくれることへの感謝から  
「大山さんのおかげ」と、山を仰ぎ見る暮らしが息づいています。

例えば、お酒づくりに欠かせない水も、“大山さんのおかげ”。  
山に降り注いだ豊富な雨や雪解け水は、地中深くに染み込み、  
やがて、おいしい天然水となって地域に恵みを与えています。

そして、原料となるお米や麦といった作物も  
大山の豊かな土壌によって育まれています。

こうした自然の恵みは、およそ1300年の間、この地に住む人々が  
世代を超えて大切に守ってきた自然環境によって与えられるものなのです。



## DAISEN HAKKO PROJECT

DAISEN HAKKO PROJECT推進協議会  
(事務局：大山山麓・日野川流域観光推進協議会(米子市観光課))  
〒683-8686 鳥取県米子市東町161番地2 米子市役所第2庁舎3階 TEL:0859-23-5211



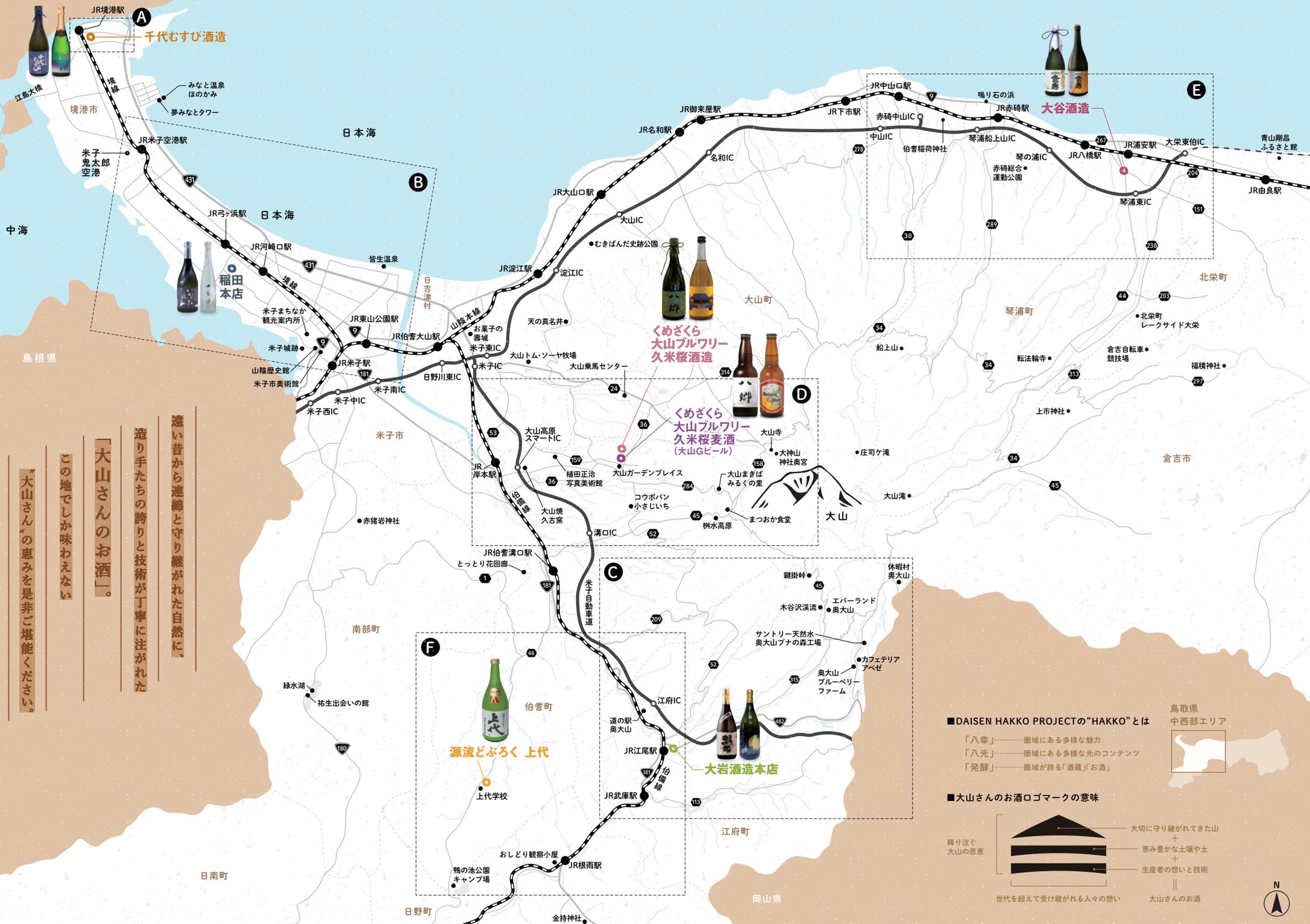
“大山さんのおかげ”で生まれる

## 大山さんのお酒

THE SAKE of DAISEN-SAN

遠い昔から連続と  
守り継がれた自然に、  
造り手たちの誇りと技術が  
丁寧に注がれる。





遠い昔から連続と守り継がれた自然に、  
 造り手たちの誇りと技術が丁寧に注がれた  
**「大山さんのお酒」。**  
 この地でしか味わえない  
**「大山さん」の恵みを是非ご堪能ください。**

■DAISEN HAKKO PROJECTの“HAKKO”とは  
 「八幸」……圏域にある多様な魅力  
 「八光」……圏域にある多様な光のコンテンツ  
 「発酵」……圏域が誇る「酒蔵」「お酒」

■大山さんのお酒ロゴマークの意味


 大切に守り継がれてきた山  
 +  
 恵み豊かな土壌や土  
 +  
 生産者の想いと技術  
 ||  
 世代を超えて受け継がれる人々の想い      大山さんのお酒



鳥取から世界に羽ばたく、進化する老舗。  
酒造りのテーマは「本物」「安心」「健康」。

## 千代むすび酒造

CHIYOMUSUBI SYUZOU | SINCE 1865

代表銘柄 千代むすび 純米大吟醸 強力40  
AWA酒 CHIYOMUSUBI SORAH



日本酒マニア必見! ディープな日本酒の世界へようこそ!

### 酒蔵の見学・試飲で 「進化する日本酒」を余す事なく知る

有料酒蔵見学では、【①酒蔵施設の各場所の説明を聞きながら現場を見学】→【②最新の「ジュール式加熱殺菌装置」での「進化する日本酒」造りの見学】→【③酒造りとどまらない、蒸留施設の見学】→【④角打ちでの試飲では日本酒の進化を体験】と引き継がれる伝統の技と最新の技術による「進化する日本酒」をご堪能頂けます。



#### 酒蔵見学Point

- ◆ 予約制 (2~10人/回)
- ◆ ガイド付きでご案内します
- ◆ 所要時間・内容別に全2コース有

#### 酒蔵M@m

千代むすび酒造株式会社  
境港市大正町131  
9:00~17:00 (定休日なし)  
0859-42-3191  
蔵見学のご予約は  
0859-21-8802  
chiyomusubi.co.jp

直売  
あり

試飲  
(有料)

#### 酒蔵Voice

お酒の知識にあわせて選べる  
こだわりの酒蔵見学コースをご用意しております。

スタンダードコースでは、大人の方、お子様問わず楽しみながら日本酒の美味しさの秘密を余す事なく知る事ができるプログラムです。  
プレミアムコースでは、千代むすびの杜氏が酒蔵内をご一緒に回り、当社の酒造りのこだわりをご案内致します。日本酒の知識を更に深めたい方にはご満足頂けるプログラムです。  
また両コースの試飲では、角打ちにて「進化する日本酒」をご堪能頂けます。

総杜氏兼常務取締役 岡空聡



鳥取から世界に羽ばたく、進化する老舗。  
酒造りのテーマは「本物」「安心」「健康」。

千代むすび酒造  
CHIYOMUSUBI SYUZOU

千代むすび酒造株式会社  
境港市大正町131  
0859-42-3191  
chiyomusubi.co.jp



### 各種コースをご用意しています

お酒の火当てでは最新の「ジュール式加熱殺菌装置」で行っています。火当てなのに、フレッシュな感覚の日本酒が味わえます。

#### ①スタンダードコース(初心者向け)

- ◆ 所用時間 60分 スタッフ1名ガイドとして同行
  - ◆ 予約制(1~10人/回)
  - ◆ 1,000円(税込)/人(3種類のテイスティング付き)
- 千代むすび内の施設の見学と普段見れない蔵の中をご見学頂きます。  
ミニ講座+蔵見学+角打ちにてテイスティング(3種類)  
※お電話にて3日前予約をお願いします。  
※蔵見学は毎日、10時~、14時~となります。

#### ②プレミアムコース(上級者向け)

- ◆ 所用時間 60分 スタッフ1名ガイドとして同行
  - ◆ 予約制(1~10人/回)
  - ◆ 3,000円(税込)/人(大吟醸など高級酒3種類のテイスティング付き)
- スタンダードコースに加え、酒蔵内では杜氏も同行し、より詳しく千代むすびのこだわりを知って頂く事ができます。  
※時期によっては、お受けできない事もございます。お電話にてご確認くださいませ。  
※お電話にて1週間前予約をお願いします。



醸し、新し、おもしろし、  
みんな稲田本店へいらっしゃ〜い!

# 稲田本店

INATA HONTEN | SINCE 1673

代表銘柄 純米吟醸 いなたひめ 強力  
IKU'S SHIRO(イクス シロ)



※早朝酒造り体験の様子です。

## 酒蔵見学Point

- ◆ 予約制 (2~5人/回)
- ◆ マリアージュ体験  
スイーツコースかジモツマ(地元のおつまみ)コース  
のどちらかをお選びいただき、ご来店の日3日前まで  
にご連絡ください。
- ◆ 所要時間 1.5時間程度
- ◆ 3,300円(税込)/人(マリアージュ体験付)

## 酒蔵M@m

株式会社稲田本店  
米子市夜見町325-16  
9:00~17:00  
(日祝定休・土不定休)  
0859-29-1108  
inata.co.jp

直売  
あり

試飲  
(有料)

## 酒蔵Voic

日本酒ビギナーからマニアックな方まで  
楽しんでいただける体験をご用意しています。

自由に回れる見学通路には、酒造りと稲田本店の歴史を分かりやすくパネルにして展示。店舗には試飲コーナーやお酒に合うおつまみもご用意しています。稲田姫のお酒でみなさまとのご縁につながることを、スタッフ一同楽しみにお待ちしております。

杜氏 信木真一



ビギナー歓迎! 日本酒のいろはから始めましょう!  
日本酒を飲み始めるきっかけに  
気楽に立ち寄って楽しんで

江戸時代から続く老舗酒蔵の稲田本店。  
日本酒を飲んだことがない人やこれから  
飲み始めたいと思うている人に、日本酒を  
楽しむきっかけになる体験メニューがあ  
ります。内容は、①酒蔵内部を見学通路に  
沿って見学→②酒造りの工程を動画で  
学ぶ→③見学後、日本酒とスイーツ(和

菓子・洋菓子)またはジモツマ(地元のおつ  
まみ)と一緒に楽しむマリアージュ体験  
と初心者でも気負わず楽しむことができ、  
日本酒にハマるきっかけにもなりそう。こ  
の他にも冬季には朝の賄い付きで酒造  
りを体験できる限定スペシャルコースも  
有!(詳細は右頁をご覧ください)。



醸し、新し、おもしろし、  
みんな稲田本店へいらっしゃ〜い!

稲田本店  
INATA HONTEN

株式会社稲田本店  
米子市夜見町325-16  
0859-29-1108  
inata.co.jp



## 早朝酒造り体験 Let's Brew Sake!

ものづくりに興味のある方、普通の酒蔵見学では物足りないマニアックな方へ向けた、期間限定の朝の賄い付きの早朝酒造り体験を開催しています。プレゼント盛りだくさんのスペシャルコースです。これであなたも蔵人見習い! ※例年11月中旬~12月中旬に実施。詳細日程は要問合せ

### プログラム内容

- 6:00~ (5分) 稲田本店玄関に集合  
更衣室(荷物置き場)にご案内しますので、用意された蔵人見習いTシャツに着替え、汗ふきタオルを首にかけ、サンダルに履き替えてホールに集合します。
- 6:05~ (5分) 製造場へ移動  
いよいよ製造場へ。
- 6:10~ (50分) 麹室の作業を体験 ※写真撮影有  
①いづれかの作業を体験していただきます。  
②出麹:箱の中の麹をほぐし、出麹室に運び、乾燥させる。  
③盛り作業:前日に種麹を振った蒸米をほぐし、それを箱に入れ、細かく温度管理をする。
- 7:00~ (10分) 更衣室で着替え  
体験は汗をかいたので、着替えてから見学へ。

7:10~ (20分)

### 見学通路へ

酒造りの基本工程を見学しながら、稲田本店の歴史、酒造りのこだわりについて、蔵人がご説明します。

7:30~ (40分)

### 食堂で朝の賄い

蔵人と一緒に朝の賄いタイム♪ 地元ゆかりのある食材を使用したメニューです。希望者には食後にお酒の試飲もできます。試飲しない方には酒粕をプレゼント!

8:10~

### お土産をもらってお買い物

酒造り体験中に撮影した写真をラベルにしたお酒720mlを1本プレゼント! 店内でのお買い物もお楽しみください。



おかわり  
自由です!

◆ 予約制 (4人まで/回) ※要問合せ

◆ 酒造り体験

朝の賄い、蔵人見習いワッペン、酒蔵オリジナルTシャツ付きで、さらに体験中の写真をラベルにしたお酒720mlを1本プレゼント!

◆ 所要時間 2.5時間程度

◆ 15,000円/人

宿泊先のご案内もしておりますので、お気軽にお問い合わせください。

ほっと一息つける街に佇む日野郡唯一の酒蔵  
奥大山の水と地元産の酒米で醸す淡麗・辛口の酒

## 大岩酒造本店

OIWA SYUZOUHONTEN | SINCE 1877

代表銘柄 大吟醸 雫しぼり 奥大山の雫  
秀峰岩泉 純米吟醸



昔ながらの酒造りの世界に、時間を忘れて没頭できる！

### 古くからの歴史と文化を 感じられる酒蔵をご案内します

豊かな自然に恵まれた奥大山で、明治10年に創業した大岩酒造本店。町内には豊富な水量を誇る奥大山の水が流れ、酒造りには標高800mから湧き出る天然水と地元・日野郡産の酒米が使われています。

酒蔵では、【①5代目となる社長兼杜氏の大岩さんの案内で、大正時代に建てられた酒蔵を見学】→【②冬期は酒造り体験】→【③お土産にしても喜ばれそうな可愛らしい100mlのミニボトルセットで試飲】の行程で見学をすることができます。ご希望に合わせて、ガイドとのまちあるきも一緒に楽しめます。(有料・要問合せ)昭和レトロな江尾の街並みや食事と共に、ゆったりとした時間を味わってみては。

#### 酒蔵見学Point

- ◆ 予約制 (2~4人/回)
- ◆ 社長兼杜氏がお案内します
- ◆ 所要時間 1時間程度
- ◆ 1,500円/人 (ミニボトル3本セット付)

#### 酒蔵M@m

☑ 有限会社大岩酒造本店  
☑ 日野郡江府町江尾1872  
☑ 8:00~18:00  
(土・日・祝定休)  
☎ 0859-75-2404  
🌐 syuhou-iwaizumi.jp

直売  
あり

試飲  
(有料)

※江尾のまちあるきガイドは江府町観光協会へお問い合わせください。  
TEL:0859-75-6007

#### 酒蔵Voic

「この地に生きた人々の想いと  
奥大山の大自然を味わっていただきたい。」

地元で収穫した米と湧水を使うことこそが地酒と呼ぶにふさわしい。良い水が良い米を作り、美味しい酒となる。それは長きにわたり先人たちがこの地を守り、奥大山の自然を大切にしてきた証です。

社長兼杜氏 大岩一彦



ほっと一息つける街に佇む  
日野郡唯一の酒蔵  
奥大山の水と地元産の  
酒米で醸す淡麗・辛口の酒

### 大岩酒造本店

OIWA SYUZOUHONTEN

☑ 有限会社大岩酒造本店  
☑ 日野郡江府町江尾1872  
☎ 0859-75-2404  
🌐 syuhou-iwaizumi.jp



### 周辺の寄り道Spot

#### 江尾の街歩き

昭和レトロな街並みを歩いていると、いたるところで水が流れる音が聞こえ、「奥大山の水」の豊かさを感じられます。大岩酒造の氏神でもあり美しさや延命などのご利益がある江美神社や、大山の南壁の絶景が見られる江美城跡も必見！

#### 木谷沢溪流

奥大山のキーワードでもある「水」と「ブナ」を象徴する場所。ひっそりとした散策道を進むと、せせらぎの瀬音や、そして森に住む小鳥たちの鳴き声に囲まれ、まさに別世界です。

#### 道の駅 奥大山

天然水、ブルーベリー、地酒など、江府町の産品を中心に取り扱う道の駅。隣接する「みちくさ館」は、農家の朝どれ野菜や名物「大山おこわ」などが並び、地元の人々にも大人気です。





日本酒と地ビールを醸すブルワリー。  
「大山らしさ」「季節感」「地元産原料」にこだわり。

# くめざくら 大山ブルワリー

DAISEN BREWERY DAISEN G BEER | SINCE 1997

## 久米桜麦酒(大山Gビール)

代表銘柄 大山Gビール ヴァイツェン  
大山Gビール 八郷



**世界を制した、至極の地ビールの秘密を伝授！**  
原材料が生まれる環境から醸造工程を五感で体感するプログラム  
大山山麓の標高300mに構え、地ビールと地酒を醸すくめざくら大山ブルワリー。その恵みをぎゅっと詰め込んだ哲学を五感で感じるすることができます。  
ブルワリーツアーでは、①平成の名水百選に選ばれた「地蔵滝の泉」や大麦・小麦畑など原料の産地を見学②醸造場で、ビールの醸造工程の見学③定番4種類+限定

### のビール2種類のテイasting」と余すことなく地ビール醸造の現場を巡ります。また、ツアーの後は直売所のビール・お酒が10%引きで購入いただける特典付きです。

併設のレストラン「ビアホフガンバリウス」では地元食材を使ったお食事と共にお酒を味わうことができます。



### 酒蔵見学Point

- ◆ 予約制(2~9人/回 3月~12月催行)
- ◆ ガイド付きでご案内します
- ◆ 所要時間 120分
- ①オリエンテーション(5分)
- ②原料の産地見学(40分)
- ③大山Gビール工場見学(30分)
- ④テイasting(30分)「大山Gビール」6種をご用意
- ⑤ショッピング(15分)直売所のビール・お酒が10%引き!
- ◆ 2,000円(税込)/人(お土産グラス付)

### 酒蔵Voice

今まで知らなかったビールの世界へ見て感じて飲んでわかる体験があります。ビールを知るにはその素材を知ることが一番の近道。大山の空気が、水の美味しさ、ビールの原料の生い立ちを知り、より美味しくビールを味わう時間を共に過ごしましょう。

工場長 岩田秀樹



### 酒蔵M@m

久米桜麦酒株式会社  
ビアホフガンバリウス  
(レストラン&ショップ)  
西伯郡伯耆町丸山1740-30  
11:30 ~ 21:00  
※中休みあり  
月曜定休(祝日の場合はその翌日、1月正月明け~2月末は金・土・日・祝日のみ営業)  
0859-68-5570(会社)  
0859-39-8033(レストラン)  
g-beer.jp

直売あり  
試飲(有料)



日本酒と地ビールを醸すブルワリー。「大山らしさ」「季節感」「地元産原料」にこだわり。

くめざくら  
大山ブルワリー  
DAISEN BREWERY DAISEN G BEER

### 久米桜麦酒(大山Gビール)

久米桜麦酒株式会社  
西伯郡伯耆町丸山1740-30  
0859-68-5570  
ビアホフガンバリウス  
0859-39-8033  
g-beer.jp



## 各種コースをご用意しています

### 【基本コース】

- 大山ブルワリーツアー
- ◆ 所要時間 120分
- ◆ 2,000円(税込)/人(お土産グラス付)

### 【ランチ付き】

- 「ランチ付き」コース
- ◆ 大山ブルワリーツアー+ランチ付き
- ◆ 所要時間 180分
- ◆ 3,800円(税込)/人(お土産グラス付)

### 【飲み放題付き】

- 「飲み放題ライト」コース
- ◆ 大山ブルワリーツアー
- +1時間飲み放題・おつまみ付き
- ◆ 所要時間 180分
- ◆ 4,500円(税込)/人(お土産グラス付)

### 【宴会・飲み放題 満喫」コース】

- ◆ 大山ブルワリーツアー
- +2時間飲み放題・宴会料理付き
- ◆ 所要時間 240分
- ◆ 6,500円(税込)/人(お土産グラス付)

### 【宿泊付き】

- 「ペンション宿泊付き」コース
- ◆ 大山ブルワリーツアー
- +2時間飲み放題・宴会料理付き
- +ペンションでの宿泊(朝食付き)
- ◆ 所要時間 240分+宿泊
- ◆ 12,500円(税込)/人(お土産グラス付)



※久米桜麦酒の酒蔵見学ツアーとの組み合わせも可能です。

# くめざくら 大山ブルワリー

DAISEN BREWERY KUMEZAKURA | SINCE 1855

## 久米桜酒造

代表銘柄 生飩純米 八郷  
民族の酒 カルシス



原材料の育つ環境から酒造りまでをこの目で確かめたい!

### 半径数キロ圏内で原料の全量を まかなう酒造りを体感できる

地ビールと日本酒という2種類のお酒を醸すのがくめざくら大山ブルワリーの特徴。日本酒を醸す杜氏の樋口さんは、鳥取らしさや大山らしさといった「風景を感じる酒造り」を大切にしていると言います。

見学ツアーでは【①「地蔵滝の泉」や大山黒ぼく土壌の田んぼの原料産地を見学】→【②大山の気候や風土を取り入れた酒造りを行う酒蔵を見学】→【③テイasting】の工程順に酒蔵を回ります。また、ツアーの後は酒蔵直売所のお酒・ビールが10%引きでご購入いただける特典付きです。

この土地に敬意を払い、大山や鳥取の良さが染み入る“ここでしか作れない酒造り”を大切にす久米桜の酒造りのこだわりが、随所に垣間見えます。

#### 酒蔵見学Point

- ◆ 予約制(2~9人/回)
- ◆ ガイド付きでご案内します
- ◆ 所要時間 120分
- ① オリエンテーション(5分)
- ② 原料の産地見学(40分)
- ③ 久米桜酒造見学(30分)
- ④ テイasting(30分)「地酒くめざくら」4~5種をご用意
- ⑤ ショッピング(15分)売店のお酒・ビールが10%引き!
- ◆ 2,000円(税込)/人(お土産おちょこ付)



#### 酒蔵Mem@

久米桜酒造有限公司  
西伯郡伯耆町丸山1740-50  
9:00~17:00(不定休)  
0859-68-6555  
g-beer.jp

直売あり  
試飲(有料)

#### 酒蔵Voice

大山の空気感を体験してみてください。山の匂いを感じ、水に生かされた場所。その土から米が育ち酒になり、時が味を深めます。気持ちの隙間に染み込む地酒に出逢う事でしょう。

杜氏 樋口智成



日本酒と地ビールを醸すブルワリー。「大山らしさ」「季節感」「地元産原料」にこだわり。

くめざくら  
大山ブルワリー  
DAISEN BREWERY KUMEZAKURA

久米桜酒造  
久米桜酒造有限公司  
西伯郡伯耆町丸山1740-50  
0859-68-6555



### 周辺の寄り道Spot

「大山Gビール」「地酒くめざくら」飲みます!



#### 大山まきば みるくの里

西伯郡伯耆町小林2-11 10:00~17:00  
0859-52-3698 7月下旬~8月中旬は変更の場合あり  
毎週火曜日(祝日の場合は翌日)、12月上旬~3月中旬は冬季休業  
※2025年9月~2026年4月中旬 リニューアル改装の為閉館

#### 【大山Gビール直営レストラン】

##### ビアホフ ガンバリウス

西伯郡伯耆町丸山1740-30 平日 11:30~14:30、17:00~21:00  
0859-39-8033 休日 11:30~15:30、17:00~21:00  
毎週月曜日、冬季期間(1月正月明け~2月末)は金・土・日・祝のみ営業  
※事前にホームページの営業カレンダーをご確認ください。

##### 八郷の里(そば屋)

西伯郡伯耆町福岡原135 0859-68-4331  
平日 11:00~13:00(ラストオーダー) 土日祝 11:00~13:30(ラストオーダー)  
火・水曜日or水・木曜日

##### 郷の鮎たむら(すし屋)

西伯郡伯耆町丸山1800-26 0859-39-8585  
12:00~15:00、17:00~21:00  
水曜日



#### まつおか食堂(郷土料理・そば)

西伯郡伯耆町岩立9-5 9:00~17:00  
0859-52-2526 不定休

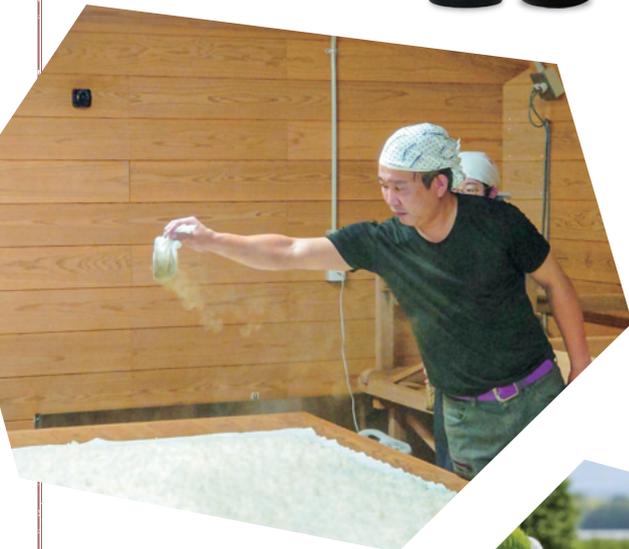
\*新型コロナウイルス感染拡大等により、営業時間・定休日に変更する場合があります。ご来店時は事前に店舗にご確認ください。

大自然の恵み・大地の恵みを頂き  
和醸良酒の思いを込めて

# 大谷酒造

OTANI SHUZO | SINCE 1872

代表銘柄 鷹勇 大吟醸  
鷹勇 純米吟醸なかだれ



## 酒蔵見学Point

- ◆ 予約制 (2~10人/回)
- ◆ ガイド付きでご案内します
- ◆ 所要時間 1時間程度
- ◆ 2,500円/人 (おちょこと日本酒300ml  
3本セットのお土産付)

## 酒蔵M@m

大谷酒造株式会社  
東伯郡琴浦町浦安368  
8:00~17:30(日・祝定休)  
0858-53-0111  
takaisami.co.jp

直売  
あり

試飲  
(無料)

## 酒蔵Voic

大山山麓の豊かな自然、清澄な空気、  
冬の寒冷気候を生かした、伝統の酒造り。

普段見ることのできない蔵の中の作業や、蔵人のお酒に対する情熱を五感で感じることができます。造り手の和の心から良酒が生まれ、その良酒によってすべての人に和がもたらされます。この体験を通して、お酒をもっと好きになっていただけたらと思います。

杜氏 中元啓太



100年以上の伝統を守り続ける  
大山の自然を活かした酒造りを体験

創業明治5年。伝統の酒造りを守り続ける大谷酒造。大山山麓の豊かな自然にはぐくまれた水とテロワールを活かして造ったお酒は、辛口でキレのよい美味しいお酒となります。見学ツアーでは、①酒造りの工程を動画で学び、蔵内を見学②樽入れや酒粕を剥がす作業を体験③蔵元おすすめのお酒をオリジナルセットのお土産付き④お買い得という見学の流れになります。蔵人が米作り・酒造り・瓶詰めまで一貫して作り続ける「心」のこる酒。大谷酒造の伝統と情熱を肌で感じる事ができます。※時期によって体験できない場合もあります。

もうみにモーツァルトを聞かせるのが美味しさの秘訣♪



大自然の恵み・大地の恵みを頂き  
和醸良酒の思いを込めて

大谷酒造  
OTANI SHUZO

大谷酒造株式会社  
東伯郡琴浦町浦安368  
0858-53-0111  
takaisami.co.jp



## 周辺の寄り道Spot

大谷酒造が位置する「琴浦町」は、  
美味しいグルメが盛りだくさん!

### お食事処

大谷酒造オススメのスポットをご紹介します。

- お食事処 海 0858-55-0889
- みなとガーデン 0858-55-1172
- グレイン 0858-52-1211
- ちっちゃなレストラン 0858-53-1100

### お土産

大谷酒造のお酒と合わせる、美味しいかまぼこやちくわをお土産にいかがですか? 大谷酒造の見学前に買えば、試飲の時のおつまみにもなるかも!?

※持ち込みについては、大谷酒造へ要問合せ

- 高塚かまぼこ店 0858-52-2717
- あぶい蒲鉾 0858-52-2750
- 北中蒲鉾店 0858-52-2767

※営業時間・定休日などは、事前にお電話などでご確認ください。

### 牛骨ラーメン

地元名物の牛骨ラーメン。県内外からもファンが訪れます。

- すみれ 0858-52-2817
- たかうな 0858-53-2550
- 香味徳 0858-55-0003

### 道の駅 琴の浦・ポート赤碕

「琴の浦」は、令和4年春に全面リニューアルオープン! 「ポート赤碕」は、北に日本海、南に大山を望む絶好のビュースポットです。



水へのこだわり、味へのこだわり、  
ここでしか造れない味を是非

# 源流どぶろく 上代

GENRYUDOBUROKU KAMIDAI | SINCE 2009

代表銘柄 源流どぶろく上代



## 酒蔵見学Point

- ◆ 予約制(2~5人/回)  
社長または杜氏がお案内致します
- ◆ 所要時間 1時間程度
- ◆ 1,500円/1時間(試飲付)

## 酒蔵Memo

- ☒ 株式会社上代
- ☒ 西伯郡伯耆町福岡2073-1
- ☒ 10:00~17:00(不定休)
- ☒ 0859-62-1711

直売  
あり

試飲  
(有料)

## 酒蔵Voice

この土地でしかできない  
どぶろく造りのこだわりを  
上代地区のどこか懐かしい空間でお伝えます。  
地元産の原料にこだわった鳥取県西部唯一のどぶろくと共に、緑  
に囲まれながら、上代にしかない上質な時間と語らいの場を提供  
します。「源流どぶろく上代」の世界を堪能してください。

専務兼杜氏 請川雄哉



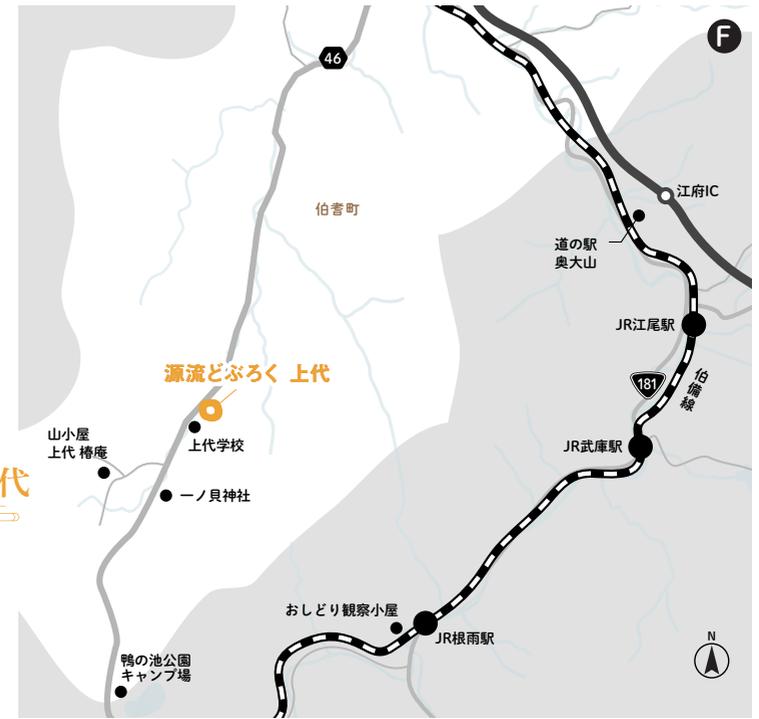
過疎化が進む中「地酒で地域を元気にしたい」と有志が集まり平成21年に鳥取県で初めてどぶろく特区が認定されました。現在鳥取県の西部地区では唯一のどぶろく醸造所。伯耆町内で採れた五百萬石、日野川水系、野上川源流の生活用水が一切入らない水を使った鳥取県のどぶろく。初心者でも大歓迎！

鳥取県第一号のどぶろく特区を取得した株式会社上代の沿革、そもそもどぶろくとは？  
世代を超えた地域交流を大切にしたい、上代ならではのどぶろく、甘酒のこだわりや製造過程などを説明しながら蔵の中を見学していただきます。その後、どぶろくや甘酒のテイस्टイングをしていただきます。どぶろく初心者の方大歓迎！  
「源流どぶろく上代」の世界を堪能してください。

鳥取県伯耆町のお水、お米を使った、ここでしか造れないどぶろく

日野川水系、野上川源流水と、その源流水で育った  
地元産の酒米「五百萬石」を50%精米した  
こだわりのお酒鳥取県西部地区唯一のどぶろく

源流へのこだわり、  
味へのこだわり、  
世代を超えた地域交流が造る、  
こだわりの味をぜひ。



## 源流どぶろく 上代

GENRYUDOBUROKU KAMIDAI

- ☒ 株式会社上代
- ☒ 西伯郡伯耆町福岡2073-1
- ☒ 0859-62-1711
- ☒ @doburoku\_kamidai



## 上代見逃せないポイント

### 水へのこだわり

日野川水系、野上川源流水を米作り、酒造りに使っています。

### 味へのこだわり

源流水で育った地元産の酒米「五百萬石」を50%精米することで雑味のないすっきりとした味わいをお楽しみいただけます。



## 周辺の寄り道Spot

### 完全予約制 隠れた蕎麦の名店

源流どぶろく 上代から車で5分ほどのところにある、「蕎麦処」山小屋 上代 椿庵は、知る人ぞ知る蕎麦の名店。小高い山の中にひっそりと佇む椿庵の店主は、源流どぶろく 上代が作られ始めた当初から、その酒造りにも関わってきた人物の一人です。

※完全予約制での営業です。「源流どぶろく 上代」の見学とセットでご案内しますので、来店ご希望の場合は、「源流どぶろく 上代」へお問い合わせください。





## 千代むすび酒造

(左)千代むすび 純米大吟醸 強力40

[720ml]

鳥取県独自の酒米「強力(ごうりき)」を40%まで磨きあげました。果実を思わせる華やかな香りと上品なコクのあるお酒です。

(右)AWA酒 CHIYOMUSUBI SORAH

[720ml]

150年以上続く伝統的な酒造りの手法と革新的な手法の融合により誕生したこのお酒を、お祝いの場や特別なシチュエーションで、ちょっと贅沢に、乾杯のお酒として、食中酒として、是非お召し上がりください。

## 稲田本店

(左)純米吟醸 いなたひめ 強力

[720ml]

鳥取県産の酒造好適米「強力」を使用した純米吟醸酒です。ふくらみのある果物系の香りと米のうま味を感じられるお酒です。当社一番人気のお酒です。

(右)IKU'S SHIRO(イクス シロ)

[500ml]

誰もが楽しめるお酒を目指し、糖と酸の新しいバランスを追求したお酒です。低アルコールと程よい酸味を両立させるため、磨き上げた良質の酒米と米麴を贅沢に使用し、糖化により十分に米の甘味を引き出します。



# 大山さんのお酒

だいせん

厳選

Series

この地でしか味わえない

## くめざくら大山ブルワリー 久米桜麦酒(大山Gビール)

(左)大山Gビール 八郷 [330ml]

酒米「山田錦」を、ベースとなるヨーロッパ産麦芽にブレンド。フルーティでスパイシーな香味が豊かに感じられ、ソフトな口当たり、独特の甘みがバランスよくマッチしています。

(右)大山Gビール ヴァイツェン [330ml]

ドイツ・バイエルン地方で発展したビール。小麦麦芽を使って、苦味がたいへん弱く、口当たりの良さとフルーティな香りが特徴。女性にもびったりのビールです。



## くめざくら大山ブルワリー 久米桜酒造

(左)生酏純米 八郷 [1,800ml] [720ml] [300ml]

大山の麓にある酒蔵として、その地にこだわり、大山の伏流水と地元産の酒米「山田錦」を使用した純米酒です。近年は全量生酏づくりに取り組み、より鳥取・大山らしさのある優しい味をお楽しみください。常温でも冷やしても、お燗にしても美味しくお召し上がりいただけます。

(右)民族の酒 カルシス [720ml]

古来より季節おりなす風景と大地が土着の菌達を生み出してきました。この地で生きている菌と原料が自然に乳酸発酵して揺らくお酒となります。自然由来の発酵なので、アルコール感も柔らかで度数も低く普段お酒を飲まない人でも楽しめるお酒です。



## 大谷酒造

(左)鷹勇 大吟醸 [720ml]

山田錦を高精白した、手造りの大吟醸です。馥郁たる香りと力強く爽やかな、大吟醸ならではの醍醐味をご賞味下さい。

(右)鷹勇 純米吟醸なかだれ [720ml]

麴米に山田錦、掛米に鳥取県産の玉栄を使った吟醸造りの純米酒です。もろみを搾り、自然に流れ出る「なかだれ」と呼ばれる最良の部分だけを瓶詰めしました。口当たりが良くなめらかで、口中に芳醇な香りが広がります。



## 大岩酒造本店

(左)大吟醸 雫しぼり 奥大山の雫

[720ml]

自然に滴る雫を集めて造った最高級の大吟醸。香味のバランスが良くふくらみがあり、且つなめらかで軽い。奥大山の水仕込みです。

(右)秀峰岩泉 純米吟醸

[720ml]

日南町産の酒造好適米「五百万石」を惜しげもなく使用し、低温で長期間かけて大切に醸造した本品。そのふくよかな香りとコクのある味わいをご堪能下さい。蔵元おすすめの純米吟醸。



## 源流どぶろく 上代

(左)源流どぶろく上代 [720ml]

日野川源流の美しい水を引いた水田で栽培された地元の酒米(五百万石)を、吟醸酵母で低温発酵させて仕込んだ吟醸タイプのどぶろくです。スッキリとした軽快な味で色々な料理に合います。

(右)もろみ美人 [300ml]

五百万石を50%精米した低アルコールタイプのどぶろくです。まったくとした舌触りで後味すっきりとした味わいを是非ご堪能ください。

