

## いーずら大町特産館

「いーずら」とはこの地の言葉で「良いでしょう」という意味です。いーずら大町特産館では北アルプスの豊かな自然が育んだ、特におすすめしたい地場産品を販売しています。



## 大町市の日本酒

大町市には伝統ある清酒製造会社が3社あります。

古くから日本海の塩を運んだ重要な街道「塩の道」に位置し、発展した大町は多くの人々が行き交う場所でした。そこには日本酒の需要があり、製造技術を高める風土が育ちました。



また、3000 m級の山々が連なる北アルプス山麓は良質な雪どけ水に恵まれ、米作りに適した土壌、酒造りに適した厳寒な気候にも恵まれています。

このような風土と気候のなか、3社がそれぞれの伝統と個性をいかして酒造りを行っています。

「金蘭黒部」「白馬錦」「北安大國」のそれぞれの味わいをお楽しみください。

## 株式会社市野屋商店 銘柄「金蘭黒部」

創業慶応元年(1865年)頃。

「品質本位」の酒造りを心がけ、飲み飽きしないすっきりした辛口の酒が特長です。

同じ北アルプスでも、やや硬度の高い「氷筍水」を用いた辛口酒も人気。

## 株式会社薄井商店 銘柄「白馬錦」

創業明治39年(1906年)

大町市内の農家と契約した酒米のみを使用。良質な米の旨みを引き出した穏やかな旨口の酒で、料理の味わいを一層引き立てるように心がけた酒造りです。

## 北安醸造株式会社 銘柄「北安大國」

創業大正12年(1923年)

ふくよかで甘口芳醇な酒に定評があります。

丁寧な酒造りで、米の自然な甘さとさわやかな香りが楽しめます。

## 様々な日本酒の種類と楽しみ

日本酒の基本は水と米ですが、軽やかな味、濃厚な味、華やかで香り高いもの、穏やかで控えめな香りのものまで多種多様です。

気軽に昔から親しまれてきた「普通酒」や原料と技法に通常の倍以上の手間暇をかけた「大吟醸酒」まで、同じ酒蔵でも種類によってその味わいは多彩です。

また、日本酒は冷酒、常温、お燗と温度を変えることによっても様々な味わいを楽しめます。

さらに、四季のはっきりした日本では、季節ごとに美味しく飲める季節限定出荷酒も多くあります。季節限定酒はそれぞれの季節を楽しむよう暮らしに寄り添い、食卓を豊かにしてくれます。

## いーずら大町特産館

「いーずら」這名詞是地方方言「好的」這個意思。

いーずら大町特産館位於北阿爾卑斯山，處在富裕自然條件下特別推薦，也銷售販賣當地產品。



## 大町市的清酒

在大町市有 3 家傳統製造清酒廠。

自古以來有一條重要道路從日本海、運送鹽的「鹽之路」是一條很多人來來去去的一條重要街道。

發展到至今的大町也因需求的緣故提高了文化提升了製造技術。



此外 3000 米連山的阿爾卑斯山山腳下的山水、得天獨厚流著清澈雪融水好質量、也受惠於適合種稻米的好土質及嚴寒的氣候條件下釀造出好清酒來。

由於優勢的條件及氣候下、大町市 3 家製造清酒廠將各自的傳統及個性優勢下醞釀出芳醇美味清酒。

「金蘭黑部」「白馬錦」「北安大國」請賞味各各不同香味及樂趣。

## 品牌「金蘭黑部」市野屋商店股份有限公司

創立慶應元年（1865 年）左右

特長：「質量為第一」用心釀造順口喝不膩、帶有點辣味兒特點。

同樣北阿爾卑斯山的品牌硬度稍為高、像「冰竹筍」幹型、帶有辛辣口味也非常受歡迎的清酒。

## 品牌「白馬錦」薄井商店股份有限公司

創立明治 39 年（1906 年）

只和大町市農家簽約合作釀造清酒的酒廠，由於良好質量的稻米加上芳醇甜味在作菜時加點兒醃味、用心釀造清酒廠。

## 品牌「北安大國」北安釀造股份有限公司

創立大正 12 年（1923 年）

被風評溫和圓潤芳醇甜味的清酒廠。

用心釀造大自然的好米及清新的香味請品味樂趣。

## 各式各樣的清酒及享受品味樂趣。

製造清酒的基本是水和大米、其中帶有輕爽口味，濃厚口味，華貴地香味，溫和圓潤地香味各式各樣的口味。

從以前親密的（普通酒）由材料及技術法加上普通作法的時間和精力費工夫到「大吟釀酒」。同樣清酒製造廠因種類不同作出了各式各樣不同口味來。

此外，清酒裏通過冷飲，常溫飲，熱過飲和溫度的改變可以賞味到各式各樣的香味樂趣。

加上四季分明的日本在每個不同季節裏釀造不同口味推出季節性限定酒。

依季節性的不同可以賞味到季節性推出的限定酒，讓生活更加享受美味豐富餐。