

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。

Iizura Omachi Tokusankan (Souvenir Shop)

“Iizura” means “good” or “all right” as dialect expression in Omachi area.

Iizura Omachi Tokusankan sells local specialties blessed with the nature of Northern Alps of Japan.



Sake locally brewed in Omachi

There is 3 Sake breweries with long history in Omachi.

This area has been the place where people come and go on the Shionomichi (Salt Road), and the town was developed as time goes by. No wonder there were needs for good Sake which can



taste of gifted nature, the water from the Northern Alps, the soil suitable for rice making, and very cold climate to brew Sake. Under this suitable environment, those 3 Sake breweries deliver their original Sake created with inherited technics for a long time.

“Kinran Kurobe” , “Hakuba Nishiki” , and “Hokuan Daikoku” provide you very special experiences and enjoyment once you taste.

“Kinran Kurobe” , Ichinoya Syoten Brewery

Found in 1865, during Edo period, Ichinoya Syoten has been keeping “Quality First” as a basic mind to deliver dry and refreshing after-taste. Sake made with “Hyojunsui” , very pure but a little hard water from the ice grown like a bamboo root by drips of spring water as natural phenomenon, is popular by its dry taste.

“Hakuba Nishiki” , Usui Syoten Brewery

Found in 1906, Usui Syoten uses rice only grown by contracted rice farmers in Omachi who agreed to grow them under certain condition for good Sake rice. These Sake provide you tasteful experiences as perfect complements with seasonal dishes.

“Hokuan Daikoku” , Hokuan Jozo Co.Ltd.

Found in 1923, Hokuan Jozo has been keeping a good reputation as Sake with round and rich flavor. They pay attention to every details in making process to deliver natural sweetness of rice and refreshing flavor.

About Variety of Sake

Though basic ingredients of Sake is water and rice, there is variety of tastes, like light or rich taste, flowery and full of flavor, or dry and slight flavor. Those tastes vary because of the difference in process, for example “Daiginjo” , which is created through more time and more detailed technic than “Futsu-shu” , daily Sake which has been popular for long time. Also, Sake taste varies in different temperature, “Reishu” , cold Sake, “Jyo-on” , Sake in room temperature, and “Okan” , hot Sake. Moreover, there is seasonal Sake to enjoy every unique season in Japan. Those seasonal Sake gives you enjoyment and makes you realize how season means to you in everyday life.