

株式会社渡辺佐平商店

日光市今市にて、天保13年(1842年)に創業した酒蔵です



お店の  
ぐいっと  
ポイント

当蔵は日光市今市にて、天保13年(1842年)に創業した酒蔵です。今市は、急峻な日光山麓から供給される大量の砂礫や土砂を、華厳の滝の流出口でもある大谷川が運び形成された扇状地で、地下には大変良質で清冽な水が流れています。当蔵のお酒は、この良質な地下水を敷地内の井戸から汲み上げて利用し、製造しています。

酒米についても、ほとんどを日光市内の農家から仕入れており、地元こだわった酒造りを行っています。

また、当蔵の特徴として、「純米醸造こそ、本来の地酒である。」との考えから、ほとんどの商品が醸造アルコールを添加しない「純米醸造酒」となっています。米と米麴のみで醸した当蔵の純米酒は、米本来の甘みや旨味をお楽しみいただけます。

おすすめの商品は、自慢の純米大吟醸「清潤」、地元産の原料や栃木県開発の酵母を使用した純米吟醸「日光誉」、約100年振りに復活させた“生酛造り”で醸した「尊徳」などです。いずれも、米ならではの香りを感じられる自慢の日本酒ですので、ぜひ飲み比べてみてください。アルコールが苦手な方やお子さんには、「日光酒蔵仕込み水サイダー」が大人気。当酒蔵の井戸から汲み上げた仕込み水が原材料で、水の良さが味わえる甘さ控えめのスッキリとしたサイダーです。

当蔵は、日光街道沿い、道の駅日光「日光街道ニコニコ本陣」の目の前にあり、道の駅利用客も多くいらっっしゃいます。日光はインバウンドが盛んであり、当蔵を訪れる方の約1/3が外国人観光客です。2名様以上のお申込みにより酒蔵見学も可能(要予約(前日まで))で、ご希望の方には蔵元による英語での案内にも対応しています。酒蔵内には英語で作成した日本酒の製造過程を解説したパネルを掲示しており、また、英語の音声ガイドもご用意しております。

日光にお越しの際は、ぜひ当酒蔵にお立ち寄りいただき、自慢のお酒をご賞味ください。

代表者 渡邊 康浩

住所 栃木県日光市今市450

Tel 0288-21-0007

URL <http://www.watanabesahei.co.jp>

営業時間 8:00～18:00 ※8月14日～17日、12月31日～1月4日はお休みをいただいております。