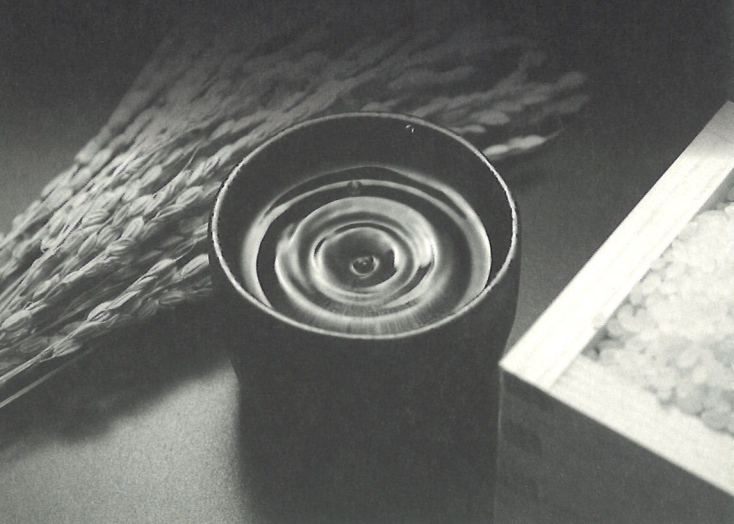




創業 慶応三年

丸彦酒造株式会社



こだわりの酒造り

慶応3年創業からこだわりの日本酒をつくり続けて150年。

様々な評論会にて受賞し、名酒としての評価を受けております。

伝統的な酒造技術を踏襲しながら、時代の変化に合わせた新しく美味しい酒造りを目指し今もなお、丸彦酒造の挑戦は続いています。



受賞経歴

- ◆ 全国新酒鑑評会 金賞受賞
平成18年、19年、20年、21年、27年、30年
- ◆ 全国新酒鑑評会 入賞
平成22年、23年、28年、31年
- ◆ 名古屋国税局酒類鑑評会 優等賞
平成26年、27年、29年、30年
- ◆ 三重県新酒品評会 首位賞・優等賞受賞

丸彦酒造を支える伏流水



従来の日本酒の「酒臭さ」を払拭することができるのは鈴鹿山系から流れる伏流水を使用しているから。

日本酒の仕込みに適した軟水で、清水と呼ばれています。フルーティーでマイルド、透明度が高く洗練された三重の寒梅は自然の恵みを充分に受け、和食はもちろん、洋食にも合う新時代の日本酒を築くことができました。

香り 味わい 飲み心地

長年愛される、

丸彦酒造の代表酒

三重県産
山田錦
100%

吟醸 三重の寒梅



やわらかくまろやか、
とろりとした味わいの熟成吟醸酒。

タイプ	淡麗中口	日本酒度	+2
アルコール度数	15.6度	酸度	1.4
精米歩合	60%	容量	1800ml/720ml

大吟醸 三重の寒梅 元帥



まさに日本の酒文化を代表する逸品。
全国新酒鑑評会金賞受賞。

タイプ	淡麗辛口
アルコール度数	16.8度
精米歩合	40%
日本酒度	+6
酸度	1.2
容量	1800ml/720ml/300ml

三重県産
山田錦
100%

三重県産
山田錦
100%

しっかりとした
山田錦の旨味、酸味を
堪能して頂ける純米吟醸酒。

タイプ	淡麗中口
アルコール度数	15.6度
精米歩合	60%
日本酒度	+1
酸度	1.8
容量	1800ml/720ml



純米吟醸 三重の寒梅

三重県産
山田錦
100%

純米吟醸 三重の寒梅 辛口



口中で広がり
喉で消える良さを
お楽しみください。

タイプ	淡麗辛口
アルコール度数	15.8度
精米歩合	60%
日本酒度	+11
酸度	1.4
容量	1800ml/720ml

三重県産
きぬひかり
100%

三重県産きぬひかり
100%使用。
すっきりとした口当たりです。

タイプ	淡麗辛口
アルコール度数	15度
精米歩合	60%
日本酒度	+5
酸度	1.7
容量	1800ml/720ml



純米酒 伊勢正宗

美味し国の 美味し酒

鈴鹿山系のふもと、四日市川島。

自然豊かなこの土地は
美味しい日本酒を造るのに
適しています。

気 候

昼夜の寒暖差と、特に冬期は積雪もある
低温・乾燥の気候。

水

透明度が高く、まろやかでコクのある味
わいになるための軟水。
粘土質土壌からの豊富な伏流水を使用し
ています。

お 米

「山田錦」は酒造好適米の最高峰と呼ばれ、
三重県の奨励品種となっています。
「三重の寒梅」は「山田錦」を100%使用
しています。



車 四日市ICより車で10分

電車 近鉄湯の山線「伊勢川島駅」から
タクシーで7分／徒歩約15分

バス 三重交通かわしま線「三滝台四丁目」より
徒歩約5分

※弊社付近は道幅が狭く、駐車台数にも限りがございます。
できるだけ公共交通機関のご利用をお願いいたします。
お車で越越しの際は乗り合わせで越越しいただけますようお願い申し
上げます。

※蔵見学も承っております。要事前予約（1ヶ月前にご連絡ください）
お電話での受付：059-321-3111（担当：鈴木まで）
ウェブ受付：HPのお問い合わせ入力フォームより送信ください。

丸彦酒造株式会社

〒512-0934 三重県四日市市川島町 1863-2

TEL：059-321-3111

URL：https://www.mienokanbai.jp



公式HP



Instagram
ID：maruhiko.mienokanbai



Facebook
ID：丸彦酒造
https://www.facebook.com/profile.php?id=100028457281721