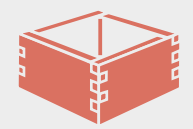


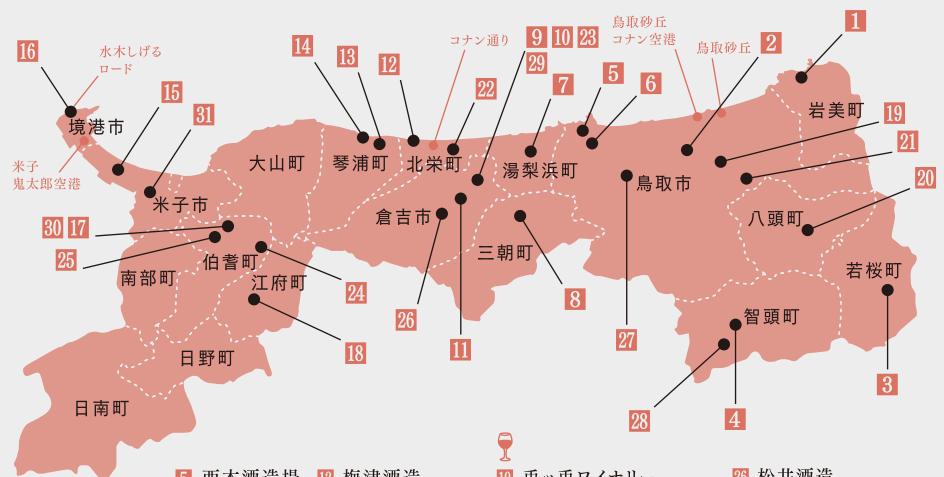
とっとり の 酒



鳥取のお酒のことが
まるっとわかる一冊

TOTTORI no SAKE

「とっとりMAP」 蔵元の見学の際は事前予約が必要です



- | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---------|--------|---------|--------|---------|---------|--------|--------|--------|---------|---------|---------|---------|-----------|---------|------------|----------|-----------|-------------|-----------|---------|-------------|------------|------------------|------------|---------|------------------|-----------|----------|-----------|----------------|
| 1 高田酒造場 | 2 中川酒造 | 3 太田酒造場 | 4 諏訪酒造 | 5 西本酒造場 | 6 山根酒造場 | 7 福羅酒造 | 8 藤井酒造 | 9 高田酒造 | 10 元帥酒造 | 11 中井酒造 | 12 梅津酒造 | 13 大谷酒造 | 14 江原酒造本店 | 15 稲田本店 | 16 千代むすび酒造 | 17 久米桜酒造 | 18 大岩酒造本店 | 19 兎っ兎ワイナリー | 20 田中ぶどう園 | 21 広岡農場 | 22 北条ワイン醸造所 | 23 倉吉ワイナリー | 24 奥大山ブルーベリーファーム | 25 大山ワイナリー | 26 松井酒造 | 27 AKARI BREWING | 28 タルマーリー | 29 倉吉ビール | 30 大山Gビール | 31 JAP BREWERY |
|---------|--------|---------|--------|---------|---------|--------|--------|--------|---------|---------|---------|---------|-----------|---------|------------|----------|-----------|-------------|-----------|---------|-------------|------------|------------------|------------|---------|------------------|-----------|----------|-----------|----------------|

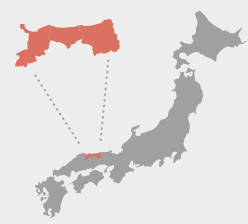
とっとり・おかやま新橋館

JR新橋駅銀座口すぐの鳥取と岡山のアンテナショップ。1階のショップでは食品、2階レストランでは県産食材と地酒を楽しめます。



東京でも鳥取のお酒や食が味わえます！

東京都港区新橋一丁目11番7号 新橋センタープレイス1・2階
1階ショップ ☎ 03-6280-6474 2階レストラン ☎ 03-6280-6475



鳥取のお酒のもっと詳しい情報はこちら紹介動画も！



！ お酒は二十歳になってから。飲酒運転は絶対やめましょう。妊娠中や授乳期の飲酒は子供の発育に重大な影響を与える恐れがあります。営業日等の最新の情報は各社HP等でご確認ください。

お問い合わせ先

鳥取県販路拡大・輸出促進課 〒680-8570 鳥取市東町1-220 ☎ 0857-26-7828

発行：鳥取県商工労働部兼農林水産部 市場開拓局 販路拡大・輸出促進課 発行日：2021年1月
E-mail: hanro-yusyutsu@pref.tottori.lg.jp

とっとり酒

鳥取の豊かな食を さらにおいしくする地酒

鳥取県内各地では、それぞれの風土と食に合わせた個性的な酒造りが行われています。鳥取の文化と食に育まれてきたお酒は、いずれもスッキリとした飲み口と奥行き深さが持ち味であり、料理をさらにおいしくし、料理によって一層うまさが際立ちます。

「食のみやこ鳥取県」は、多様な農水産物の恵みがある鳥取県のキャッチフレーズですが、それは県内各地で気候も土も水も育てる人も様々だから。それはお酒も一緒です。地元の米と水で醸した、その地ならではの地酒です。ぜひいろいろ飲み比べて、鳥取のお酒のある豊かな生活を楽しんでみてください。

「受け継がれる技と旨い酒づくりへの探求心」

技

米の味を生かした燗上がりするタイプが豊富です。また、伝統的な酒造りの方法、「生酛造り」に取り組む蔵が多いのも特徴です。数年熟成してから出荷する蔵も珍しくなく、新酒とは違った奥深く丸い味わいの古酒を楽しむことができます。

鳥取の日本酒のレベルを引き上げた立役者として知られる、鳥取出身の酒造技術指導者、故・上原浩氏は、純米酒の復活に尽力しました。上原氏は、日本酒の衰退の流れを変えるために、当時業界を席卷していた「端麗辛口」の日本酒ではなく「芳醇旨口」の純米酒をつくるように呼びかけ、また、お燗に耐えられる「味吟醸」をつくるよう提唱し、数々の酒造会社とともに取り組みました。そのような先人たちの努力により酒造技術とチャレンジ精神が受け継がれています。

鳥取の酒蔵では、精米歩合60%以下で香り高いお酒に仕上げる「吟醸造り」に積極的に取り組む一方、米と水だけで仕上げる「純米酒」の製造比率が高く、

「自然豊かな鳥取の綺麗な水が醸す酒」

水

中国地方の最高峰・大山の裾野には西日本最大級のブナ林が広がり、さらながら天然のろ過装置として働いています。落ち葉や腐葉土に集められた雨や雪は長い年月をかけてろ過され、ふもとにおいて天然水として湧き出します。その水質は高く評価され、大手飲料水メーカーの取水地ともなっています。大山を中心とした中国山地の周辺には数多くの名水があり、綺麗で豊富な水は、原料となるお米づくり、果実づくりにも欠かせない存在です。

「上質の素材づくりから始まる酒づくり」

素材

鳥取県では、酒造りに適しているとされる酒造好適米のうち

山田錦、玉栄、五百万石等のほか、鳥取県オリジナルの酒米「強力」(こうりき)が栽培されています。地元の酒米の使用比率が高く、「米の能力を超える酒は出来ない」と契約農家と協力して米作りからこだわる酒蔵が多いのも特徴です。また、酒米の自社栽培に取り組む蔵も少なくありません。

ワインに使われるぶどうは、生食用よりもとびきり甘いつてご存知ですか？無添加のアルコール発酵には果実由来の糖がたっぷり必要だからです。鳥取の果実酒は、土壌づくりから丹精込めて育てられた果実から生まれる、大地の恵みです。

そして、地元の原料を使ってその地ならではの地ビールを製造する、クラフトビールも続々と鳥取の地に登場しています。