

## 9 高田酒造

文化財指定の貴重で歴史のある酒蔵

「此君純米吟醸紺ラベル中取り」



- 1 鳥系酒105号・鳥取県産
- 2 55%
- 3 16%
- 4 -
- 5 -
- 6 常温～燗

鳥取県のオリジナル酒米“鳥系酒105号”で醸した純米吟醸です。旨味と酸味がありながらややドライな味わいです。



倉吉市西仲町2633  
☎ 0858-23-1511

現地購入：○有料試飲あり 見学：△応相談

## 6 山根酒造場

世に媚びることのない 自ら飲みたい酒造り

「日置桜特別純米青水緑山」



- 1 山田錦/玉栄・鳥取県産
- 2 65%
- 3 15.5%
- 4 +16
- 5 2.5
- 6 冷酒～燗

+16というほど辛くは感じずむしろ芳醇で伸びやかな米の旨味を持ち、艶やかな丸みを感じる酒。冷酒～お燗まで広い温度で楽しめる。



鳥取市青谷町大坪249  
☎ 0857-85-0730

現地購入：○ 見学：-

## 3 太田酒造場

地元の米を一粒一粒大切に仕込み熟成

「辨天娘純米鳥姫」



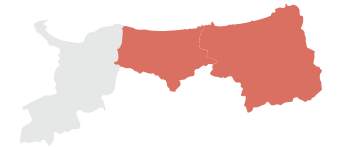
- 1 鳥姫・若桜町産
- 2 75%
- 3 15%
- 4 +1.7
- 5 2
- 6 熟燗60度

鳥取で開発された酒米、鳥姫を使用。すっきりとした味わいでありながらその先の余韻で膨らむ酒。



八頭郡若桜町若桜1223-2  
☎ 0858-82-0611

現地購入：○ 見学：△応相談



- 1 原料米・産地
- 2 精米歩合(%)
- 3 アルコール度(%)
- 4 日本酒度
- 5 酸度
- 6 お勧め温度

【東・中部】  
日本酒

※④～⑥は年により異なることがあります。

## 10 元帥酒造

うまい酒・元帥

「大吟醸元帥斗瓶囲い」



- 1 山田錦・鳥取県産
- 2 35%
- 3 17%
- 4 +3
- 5 1.3
- 6 冷酒10～15度

吊した搾り袋から自然に落ちてくる雫を斗瓶に集め、低温で熟成。香味バランスのとれた爽やかな味わい。



倉吉市東仲町2573  
☎ 0858-22-5020

現地購入：○ 見学：○

## 7 福羅酒造

明治22年創業軽快旨口の酒造り

「山陰東郷特別純米酒玉栄」



- 1 玉栄・鳥取県産
- 2 60%
- 3 15%
- 4 -
- 5 -
- 6 常温～熟燗

鳥取県産の玉栄を使用し、辛口でありながら旨み、やわらかさも併せ持つ芳醇なお酒。料理と一緒にどうぞ。



東伯郡湯梨浜町松崎448  
☎ 0858-32-2121

現地購入：○ 見学：△応相談

## 4 諏訪酒造

美味な料理が浮かぶ幸せな食卓を創る酒

「諏訪泉純米酒」



- 1 玉栄・鳥取県、山田錦・兵庫県産
- 2 玉栄65% 山田錦70%
- 3 15%
- 4 +10
- 5 1.5
- 6 熟燗60度

カエル工房作成のうさぎラベル。バランスの取れた旨味があり辛口の酒。タレ味の焼き鳥、てんぷら等と合う。



八頭郡智頭町智頭451  
☎ 0858-75-0618

現地購入：○ 見学：-

## 1 高田酒造場

庶民の味と称される餅の味わいの地酒

「瑞泉純米酒」



- 1 五百万石・鳥取県産
- 2 55%
- 3 15-16%
- 4 +4
- 5 1.3
- 6 ぬる燗40度

どんな食事でも合ういつものお酒。また、「瑞泉大吟醸生酒」は純米酒らしい米の旨みに香りが加わったお酒として人気。

岩美郡岩美町浦富1694  
☎ 0857-72-0271

現地購入：○ 見学：-

## 谷本酒店

鳥取の酒の伝道師、強力米の酒の品揃え豊富  
業界・一般向けに酒の知識を深めるイベントを定期的に開催



お酒選びに困ったら販売店に聞いてみよう!



鳥取市末広温泉町274  
☎ 0857-24-6781 [9時～21時 日曜日]

## 8 藤井酒造

蔵は三朝温泉街 熟成古酒に定評あり

「白狼古酒原酒1996」



- 1 五百万石・三朝町産
- 2 55%
- 3 19%
- 4 +6
- 5 1.7
- 6 冷酒～常温

IWC2010の酒カテゴリーで金メダルを受賞。長い年月で熟成され生まれた複雑な旨み。併設の販売所では各種試飲ができる。



東伯郡三朝町三朝870-1  
☎ 0858-43-0856

現地購入：○無料試飲あり 見学：-

## 5 西本酒造場

ほほ笑みとくつろぎにつながるお酒

「美人長純米笑(えみ)」



- 1 玉栄・鳥取県産
- 2 75%
- 3 15.5%
- 4 +3
- 5 1.6
- 6 常温～ぬる燗

口に含むと膨らみがあり、飲むとキレを感じます。地元の岩牡蠣「夏輝」の生ガキとよく合います。

鳥取市青谷町青谷3960  
☎ 0857-85-0917

現地購入：○ 見学：-

## 2 中川酒造

1828年創業、県HACCP初認定蔵

「いなば鶴純米吟醸五割搦き強力」



- 1 強力・八頭町郡家産
- 2 50%
- 3 15%
- 4 +4
- 5 1.6
- 6 冷酒～ぬる燗

素濾過無し。シャキッとした味わいで微かに葡萄のような香りを感じる。



鳥取市立川町2丁目305  
☎ 0857-24-9330

現地購入：○ 見学：○団体不可・要予約

## いなしま酒店

倉吉の白壁土蔵群・円形劇場近くのお店  
素晴らしいお酒たちをセラーでしっかり管理



お酒選びに  
困ったら販売店に  
聞いてみよう!

倉吉市鍛冶町1丁目2923-1

☎ 0858-22-2965 [10時~19時 水曜休]

## 16 千代むすび酒造

鳥取から羽ばたく進化する老舗

「CHIXOMUSUBI SORAHU」

- 1 鳥取県産
- 2 -
- 3 12%
- 4 -2
- 5 1.9
- 6 冷酒

瓶内二次発酵で、に  
ごりのない、甘さと  
酸味の調和が取れ  
たプレミアムスパー  
クリング日本酒。  
常温保管可。

境港市大正町131

☎ 0859-42-3191

現地購入: ○ 見学: ○

## 13 大谷酒造

大山の水と米で醸す ころろにのこる酒

「鷹勇 純米吟醸 なかだれ」

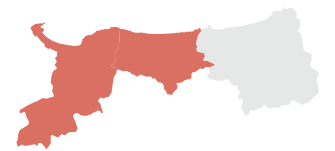
- 1 山田錦・玉栄  
鳥取県産
- 2 50%
- 3 15-16%
- 4 +5.1
- 5 1.4
- 6 冷酒~燗

醪を搾る際に自然に  
流れ出る「なかだ  
れ」という最良の部  
分を瓶詰め。穏やか  
な吟醸香と滑らかな  
口当たり。

東伯郡琴浦町浦安368

☎ 0858-53-0111

現地購入: ○ 見学: ○



【中〜西部】  
日本酒

- 1 原料米・産地
- 2 精米歩合(%)
- 3 アルコール度(%)
- 4 日本酒度
- 5 酸度
- 6 お勧め温度

※③~⑥は年により異なることがあります。

## 深田酒店

米子駅前すぐ、県西部を中心に地酒が揃う  
ホテル宿泊者も嬉しい 小瓶サイズの地酒も豊富



お酒選びに  
困ったら販売店に  
聞いてみよう!

米子市明治町130-1 [9時~22時]

☎ 0859-22-3819 [日曜祭日は13時~21時]

## 17 久米桜酒造

黒ぼく土で育つ地元米と大山伏流水仕込み

「八郷 特別純米」

- 1 山田錦・  
伯耆町産
- 2 60%
- 3 15~16%
- 4 +5
- 5 +2.0
- 6 冷酒~燗

全量地元八郷産の  
山田錦で醸す、西部  
で20年飲まれる地  
酒。甘さと香り、味  
いがあるお酒です。

西伯郡伯耆町丸山1740-30

☎ 0859-68-6555

現地購入: ○ 見学: △応相談

## 14 江原酒造本店

昔ながらの手造り 飲み飽きない端麗な酒

「伯陽長 純米吟醸」

- 1 鳥取県他
- 2 60%
- 3 15%
- 4 +3
- 5 1.9
- 6 常温~  
ぬる燗40度

米の旨味を引き出し、  
まろやかな味わい。  
煮魚、刺身、焼肉に  
合います。

東伯郡琴浦町八橋1400

☎ 0858-52-2203

現地購入: ○ 見学: -

## 11 中井酒造

一滴のしずくに昇華する杜氏の神技

「八潮 有機 純米吟醸 黒門」

- 1 JAS有機  
山田錦・  
鳥取市気高町産
- 2 50%
- 3 16-17%
- 4 +1
- 5 1.8
- 6 冷酒

芳醇で華やかな味  
わいと飲み飽きない  
スッキリとしたのど  
越し。酸味をはつき  
りさせて旨味を引き  
立てた辛口の酒。

倉吉市中河原555

☎ 0858-28-0821

現地購入: ○ 見学: ○

## 18 大岩酒造本店

地元・奥大山の水と米 自然が醸す酒造り

「生酛 純米原酒 岩泉」

- 1 山田錦・  
江府町産
- 2 70%
- 3 17~18%
- 4 -
- 5 -
- 6 冷酒~燗

伝統製法・生酛造り  
の、芳醇濃厚にして  
爽やかな味わいの  
酒。奥大山水系の天  
然水で割ったり割水  
燗もお勧め。

日野郡江府町江尾1872

☎ 0859-75-2404

現地購入: ○ 見学: -

## 15 稲田本店

330年の歴史 酒と食を推奨

「超特撰 大吟醸 稲田姫」

- 1 山田錦・  
鳥取県/兵庫県産
- 2 38%
- 3 15-16%
- 4 +2
- 5 1.1
- 6 冷酒

澄んだ味わいと林檎  
を想わせる吟醸香が  
特徴でキレのよい辛口  
のお酒です。あつさり  
とした味付けの刺身等  
の和食によく合います。

米子市夜見町325-16

☎ 0859-29-1108

現地購入: ○ 見学: ○WEB予約可

## 12 梅津酒造

応援の酒を醸す熱い純米蔵

「応援の酒 富玲(フレ)」

- 1 山田錦  
鳥取県産
- 2 80%
- 3 15%
- 4 +10~20
- 5 2.0~3.0
- 6 熟燗60~70度

応援の掛け声フレ!  
フレ!!!より命名。  
農家と蔵の情熱が  
籠った暖かい純米酒。  
その他人気商品に「良  
熟梅酒 野花(のきょう)」

東伯郡北栄町大谷1350

☎ 0858-37-2008

現地購入: ○ 見学: ○有料



※見学の際は必ず事前連絡し、当日は納豆・ヨー  
グルトは食べないようにしましょう。

※鳥取オリジナル酒米「強力」については10ページへ



ブルーベリー

## 24 奥大山ブルーベリーファーム

品種: ブルーベリー

種類: ブルーベリーワイン

「ブルーベリーワイン」



大山の南麓、水資源に恵まれた奥大山において無農薬でブルーベリーを栽培。販売するワインには100%自社栽培のブルーベリー果実を使用しています。



日野郡江府町御机字笠良原739-43  
☎ 0859-75-6088

現地購入: ○観光農園、カフェあり 見学: -



メルロー

## 25 大山ワイナリー

品種: シャルドネ、メルロー、富士の夢

種類: 赤、白

「郷富士の夢」



「地域と共に共存共栄」そして「事業を通じた社会貢献」を理念に始まり、ブドウ栽培に適した大山の麓で、関わる多くの人々の夢と希望が詰まったワインを製造しています。「郷」は2019JWCで銅賞受賞。



西伯郡伯耆町真野169番地4  
☎ 0859-68-6188

現地購入: ○土日祝は応相談 見学: ○土日祝は応相談



二十世紀梨

## 26 松井酒造

種類: ウイスキー

「シングルモルトウイスキー」  
「松井ミズナラカスク」



「お酒で人々を幸せに」をモットーに、厳選されたモルト原酒を倉吉市の大自然の地下水で口当たりまろやかですっきりとした味に仕上げたウイスキーを製造しています。



倉吉市上古川656-1  
☎ 0858-27-0381

現地購入: - 見学: ○

## 21 広岡農場

品種: 二十世紀梨、新甘泉、梅

種類: 梨ワイン、スパークリング梨ワイン、梅酒

「梨美子スパークリング」



生命力ある赤土地帯で、土壌づくりに拘り、果実を幅広く生産する。信条は【一果三味】 梨の果実酒「梨美子」(りこ)シリーズにはスパークリングとガス無し版があります。



鳥取市広岡151  
☎ 0857-53-5308

現地購入: ○観光農園あり 見学: △応相談



果実酒  
ウイスキー

## 22 北条ワイン醸造所

品種: 甲州、マスカット・ベリーA、メルロー、シャルドネ、カベルネ・ソーヴィニヨン等

種類: 赤、白、ロゼ、スパークリング

「カベルネ・ソーヴィニヨン」  
「砂丘赤」



創業1944年の老舗ワイナリー。世界的にも珍しい砂丘土壌でぶどうを栽培。辛口で熟成感のある味わいは鳥取で長く親しまれているワインです。



東伯郡北条町松神608  
☎ 0858-36-2015

現地購入: ○ 見学: -

## 19 兎ッ兎ワイナリー

品種: ヤマソービニオン、ヤマブラン、メルロー、ピノアール、リースリング、シャルドネ等

種類: 赤、白、ロゼ、スパークリング(瓶内二次発酵)

「ヤマブラン」



2017年より自社醸造を開始。自然と向き合い、土作りに力を入れ、兎ッ兎ワインは、花や果物の芳醇な香りフルーティーで飲みこたえのある味わいに仕上がっています。



鳥取市国府町麻生 178-11  
☎ 0857-30-0003

現地購入: ○ 見学: △応相談

## 23 倉吉ワイナリー

品種: カベルネソーヴィニヨン、メルロー、マスカット・ベリーA、シャルドネ、甲州、ピオーネ等

種類: 赤、白、ロゼ

「カベルネ・ソーヴィニヨン」  
「実結」



2018年より自社醸造を開始。国の重要伝統的建造物群保存地区の町屋にて伝統的な醸造手法により、鳥取の葡萄から至高の日本ワインをめざす。ブドウ畑の見学、農作業体験も歓迎。



倉吉市西仲町2627  
☎ 0858-27-1381

現地購入: ○ワインバーあり 見学: ○

## 20 田中ぶどう園

品種: 甲斐ノワール、モンドブリエ、メルロー、アルパニーニョ、甲斐ブラン等

種類: 赤、白

「八頭ワイン赤」



日本生まれの品種を中心に、竹チップを施用し芳醇なぶどうに仕上がっています。鳥取にもワイン文化を根付かせたい、そんな思いで頑張っています。



八頭郡八頭町徳丸409  
☎ 0858-84-3421

現地購入: ○観光農園あり 見学: ○

# 旨味と酸味に深み 鳥取県オリジナル酒米

# 強力

ゴウリキ

GORIKI



©中川酒造

## 強力のここがすごい!

- ①レアさ** 鳥取でしか栽培されない。
- ②優秀さ** 線状心白を持ち、山田錦の祖父にあたる雄町のルーツという説もある。
- ③野生的** 大正時代に在来種から選抜 ≠ 交配種。
- ④幻から復活** いったん栽培されなくなるも、関係者の熱意により約30年前に復活。  
「強力をはぐくむ会」によりブランドが守られる。

◀◀「左は一般的な稲、右は強力稲。背が高く倒れやすい。」

精米歩合・酵母等により違った個性を見せる、  
ポテンシャルが大きな酒米「強力」。

ぜひ様々な蔵の強力を飲み比べてみてください。

- ② 中川酒造**  
「いなば鶴純米大吟醸強力」  
炭素濾過無し。香りはおとなしいが、苦味・酸味・渋味・甘味が渾然一体となった濃厚な味わい。
- ③ 大田酒造場**  
「辨天娘 純米 強力 生酛」  
杜氏が地元で栽培した強力を使用。温めて飲むと舌をグツとつかまれるような余韻がある。
- ④ 山根酒造場**  
「日置桜 純米吟醸 伝承強力」  
独特の酸味を持つ強力米の特徴を活かした、何層もの味わいのある造りの完成度の高いお酒。
- ⑤ 稲田本店**  
「純米吟醸いなはひめ強力」  
ふくらみのある果物系の香りと米の旨味を感じられる、蔵元一番人気のお酒です。
- ⑥ 大谷酒造**  
「鷹勇 純米吟醸 強力」  
強力ならではの軽快な酸味が特徴で、爛にするほどコクが増します。
- ⑦ 福羅酒造**  
「山陰東郷 生酛純米酒 強力」  
スパッとした酸を主体と奥行きのある味わい。個性的な味わいながら、お燗にすると料理に寄り添う意外性のある酒。
- ⑧ 元帥酒造**  
「純米大吟醸くらしよ白壁土蔵」  
水にこだわり伝統の技で醸した、バランスのとれたうまみとのど越しのよさ、自然のおいしさを感じるお酒。
- ⑨ 千代むすび酒造**  
「千代むすび 純米吟醸 強力 50」  
華やかな香りにあめらかな味としっとりした旨みと酸味が心地良い、蔵の代表作。
- ⑩ 久米桜酒造**  
「特別純米酒 強力」  
大山の黒ぼく土壌で自社栽培した強力米をミネラル豊富な地元の水で醸した、強力旨味と酸味を楽しめる酒。

## 29 倉吉ビール

「ペールエール」



2020年8月オープンの古民家をリフォームした醸造所兼カフェ。地元産材料と美味しい倉吉の軟水を使って自然と人にやさしいビールをつくる。「ペールエール」はライトかつコクのあるエール。クセが少なくどんな料理にでも合いやすい。



倉吉市東仲町2587  
☎ 0858-27-1432 [カフェ水休]

現地購入: ○カフェあり 見学: △応相談



地ビール

## 30 大山Gビール

「ヴァイツェン」



国立公園大山の名水を活かしたビール醸造所。併設のビアホフ ガンバリウスでは多種類の自社ビールを提供。創業当初から人気の「ヴァイツェン」は、WBA2011ヴァイツェン部門1位を獲得した、口当たりがよく苦味が少ない、フルーティな香りが特徴のビール。



西伯郡伯耆町丸山1740-30  
☎ 0859-39-8033 [レストラン月休]

現地購入: ○直営レストランあり 見学: ○見学通路あり

## 27 AKARI BREWING

「ジンジャーブラウンエール」



町おこしのメンバーが中心となって起業し、県内の食材を使用したビールを製造。地元の生姜を使用した「ジンジャーブラウンエール」は、生姜の香りとコクが加わったすっきりと飲みやすいビール。鳥取駅前の直営店「BeerBondsAkari」で飲めます。



鳥取市鹿野町今市78  
☎ 0857-35-0532 [バー月・火休]

現地購入: ○鳥取駅前バーあり 見学: ○

## 31 JAP BREWERY

「475ビール」



クラウドファンディングで誕生した米子初のブルワリー。大山から流れてくる米子の美味しい水と、地元の豊かな食材で製造。第1弾となった「ペールエール」は地元の方にクラフトビールの美味しさを知ってもらうためあえて苦みを抑えた飲み口スッキリなビール。



米子市東倉吉町142-3  
☎ 0859-46-0475

現地購入: ○カフェあり 見学: △応相談

## 28 タルマーリー

「レッドゾーンエール」



野生の菌だけで発酵させることをポリシーに、森の豊かな智頭町でこそできる「ビールとパンを作れば作るほど、地域社会と自然環境が良くなる環境保全型地域内循環」を目標とする。「レッドゾーンエール」はイチジク由来の自家製酵母で、甘さど苦みが際立つ。



八頭郡智頭町大背214-1  
☎ 0858-71-0106 [カフェ火・水休]

現地購入: ○カフェあり 見学: ○