

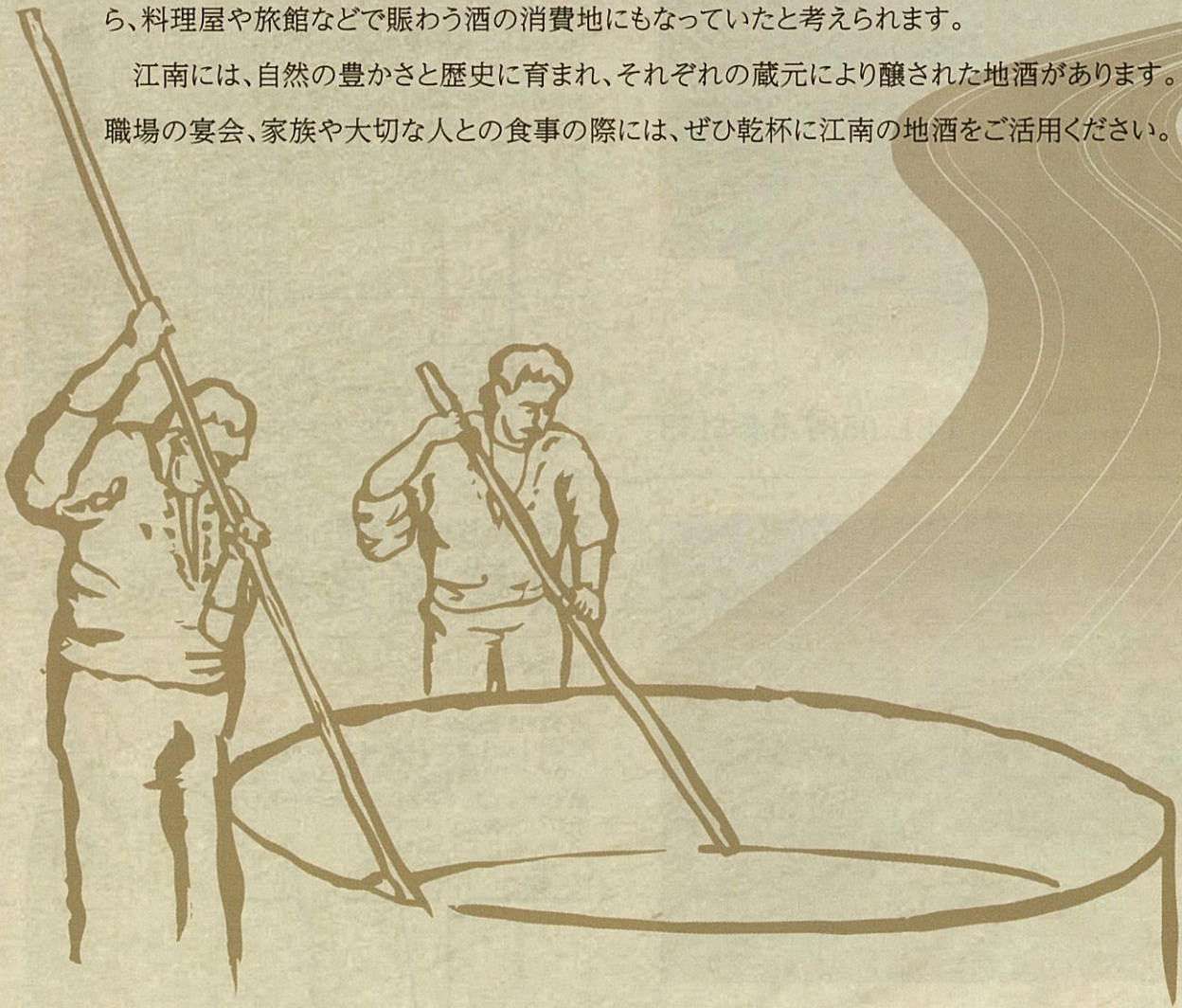
江南の地酒で 乾杯



江南市では布袋地区で木曾川の伏流水を使用した酒造りが行われています。

かつては市内各地で酒造りが行われていましたが、その中で布袋の町は明治以降に丹羽郡・葉栗郡の郡役所や愛知県蚕業試験場などが置かれた、いわば「官庁街」であったことから、料理屋や旅館などで賑わう酒の消費地にもなっていたと考えられます。

江南には、自然の豊かさと歴史に生まれ、それぞれの蔵元により醸された地酒があります。職場の宴会、家族や大切な人との食事の際には、ぜひ乾杯に江南の地酒をご活用ください。



江南市

※お酒は20歳を過ぎてから。飲酒運転は絶対にやめましょう。

※「江南市乾杯条例」は地酒での乾杯を強制するものではありません。乾杯の際には、個人の嗜好や意見を尊重しましょう。

※イラストはもろみ造りをイメージしています。

乾杯条例

木曾川の恵みに感謝しつつ、地域の文化及び郷土の歴史への理解を深めるとともに、地酒の普及を促進することを目的として、平成27年4月1日に施行されました。



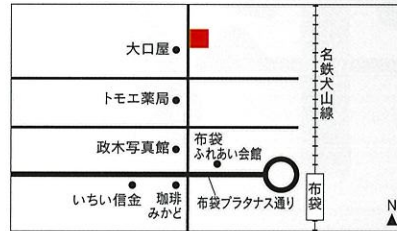
江南市布袋町東202
営業時間 / 9:00~18:00・月曜定休・不定休 TEL.0587-56-3018

寛政2年(1790年)創業

丸井合名会社

【代表銘柄】 楽の世(らくのよ)

江戸期の創業以来、芳醇濃厚な酒質を目指し、現在に於いても"山廃仕込み"と呼ばれる、昔ながらの手法で、この土地ならではのどっしりとした味わいの酒造りを行っています。



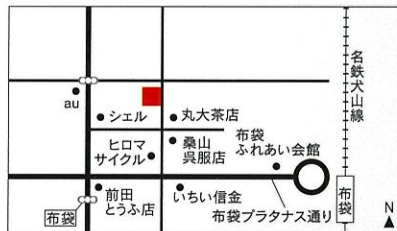
江南市布袋町西95
営業時間 / 10:00~17:00・不定休
<http://www.hoshizakari.co.jp/> TEL.0587-54-4433

天保10年(1839年)創業

山星酒造株式会社

【代表銘柄】 星盛(ほしざかり)

先代からの「まじめにコツコツと愚直なまでに正直であれ」の家訓を守りながら、名水「木曾川の伏流水」、「天下の伊吹おろし」、自然の恵みとたゆまぬ技がとびきりの地酒を醸し育てます。



江南市小折本町柳橋88
営業時間 / 10:00~19:00・月曜定休
<http://www.kunpeki.co.jp/> TEL.0587-56-2138

大正4年(1915年)創業

熱碧酒造株式会社

【代表銘柄】 熱碧(くんぺき)

地下百米より汲み上げた木曾川の伏流水を使用し、地元農家より原料米「夢吟香」「あいちのかおり」を仕入れ、酵母「五条川桜」で醸す等、「地域で愛されるお酒」を目指して、手づくりで励んでいます。

