

江南でしか味わえない、三蔵三様の一杯。

Three Breweries, Three Distinct Flavors — Only in Konan.

清流木曽川の南に位置する江南市では、  
木曽川の豊かな伏流水を使って、  
現在も3つの酒蔵が伝統の酒造りを続けています。  
長年受け継がれてきた伝統と、  
蔵元それぞれのこだわりによって醸される地酒は、  
蔵ごとに異なる香りや味わいが魅力です。

Located south of the clear-flowing Kiso River,  
Konan City is home to three sake breweries  
that continue the legacy of sake brewing  
by using the abundant natural underground water fed by the river.  
Passed down through generations and crafted with each brewer's dedication,  
Konan local sake offers distinctive aromas and flavors unique to each brewery.

# 乾杯

江南の地酒で

Raise a Toast  
with Konan Local Sake

毎日の食卓や大切な人との食事、お祝いの席など、  
さまざまな場面で、江南の地酒で乾杯しませんか。

From everyday meals to special celebrations, raise a glass of Konan local sake.

お気に入りの一杯を見つけて、  
江南ならではの味わいをご堪能ください。

Discover your favorite and  
savor the unique flavors that only Konan can offer.



## 江南市乾杯条例

木曽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。

Konan City Toasting Ordinance : This ordinance came into effect on April 1, 2015, in appreciation of the blessings of the Kiso River and deepen the understanding of regional culture and history.

※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。

※In Japan, you must be 20 or older to drink. Never drink and drive.

※Konan City Toasting Ordinance is not mandatory. Please respect individual preferences and choices when making a toast.

大正四年（一九一五年）創業

# 勲碧酒造株式会社

【代表銘柄】勲碧（くんぺき）

地下百米より汲み上げた木曽川の伏流水を使用し、地元農家より原料米「夢吟香」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。

天保十年（一八三九年）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「木曽川の伏流水」、「天下の伊吹おろし」、自然の恵とたゆまぬ技とびきりの地酒を醸し育てます。

寛政二年（一七九〇年）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、現在においても「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。



楽の世  
RAKUNOYO



星盛  
HOSHIZAKARI



勲碧  
KUNPEKI

Established in 1790

Marui Limited Partnership

Signature Brand: Rakunoyo

Since its founding in the Edo period, the brewery has pursued a rich, full-bodied sake style. To this day, it embraces the traditional brewing method known as Yamahai, crafting sake with a deep, robust character that is distinctive to the region.

江南市布袋町東202

営業時間 9:00~18:00 (月曜定休・不定休)

202 Hotei-cho Higashi, Konan City  
Business Hours: 9:00 AM - 6:00 PM  
Closed: Mondays and unscheduled holidays

TEL.0587-56-3018

Established in 1839

Yamaboshi Sake Brewing Co., Ltd.

Signature Brand: Hoshizakari

Guided by the family motto handed down from the previous generation—"Work diligently and sincerely, with unwavering honesty"—the brewery brings together the blessings of nature, such as the renowned groundwater of the Kiso River and the famed Ibuki winds, with unceasing craftsmanship to brew and nurture exceptional local sake.

江南市布袋町西95

営業時間 10:00~17:00 (不定休)

95 Hotei-cho Nishi, Konan City  
Business Hours: 10:00 AM - 5:00 PM  
Closed: unscheduled holidays

TEL.0587-54-4433

Established in 1915

Kunpeki Shuzo Co., Ltd.

Signature Brand: Kunpeki

Using groundwater drawn from 100 meters beneath the Kiso River, we carefully handcraft our sake with locally sourced rice variety, Yumeginga, grown by local farmers, fermenting it with the Gojogawa Sakura yeast strain. We strive to create sake that is cherished by the local community.

江南市小折本町柳橋88

営業時間 9:00~18:00 (月曜定休・12月は無休)

88 Yanagibashi, Koori Honmachi, Konan City  
Business Hours: 9:00 AM - 6:00 PM  
Closed: Mondays (Open every day in December)

TEL.0587-56-2138