

奥能登 乾杯めぐり

奥能登には、日本酒、ワイン、ビール、焼酎全部で15のお店があります。

趣ある老舗を探访するもよし、広大な大地や海を一望できるオシャレスポットをドライブするもよし。

奥能登のゆったりした時間の中で、あなただけのお気に入りの1本を見つけてください。

6 純米酒「千枚田」の蔵元です **日本酒**

清水酒造店

創業して150年。朝市通りから一本入った大町通りにある蔵。お酒を店主自ら仕込んでいます。お酒は「千枚田」「能登誉」で、魚や料理と相性抜群。



株式会社清水酒造店
輪島市河井町1-18-1
TEL.0768-22-5858
☎日曜、年始 ☎9:00～18:00
のと里山空港から 25分 18km

7 日本酒が旨い、甘酒も旨い、朝市通りの酒蔵 **日本酒**

日吉酒造店

輪島の朝市通りで、大正元年(1912)から酒造りをしている小さな酒蔵です。店頭での試飲や立ち飲みをはじめ、当蔵の酒粕を使用した甘酒も好評です。



日吉酒造店
輪島市河井町2-27-1
TEL.0768-22-0130
☎水曜 ☎8:00～19:00
のと里山空港から 25分 18km

8 九代目蔵元夫婦が醸す奥能登輪島の癒し酒 **日本酒**

白藤酒造店

生産量は45,000Lほどの小さな酒蔵ながら、日本を代表する航空会社の国際線ファーストクラス提供酒にも選ばれた実力派です。



株式会社白藤酒造店
輪島市鳳至町上町24番地
TEL.0768-22-2115
☎日曜 ☎8:30～18:00
のと里山空港から 25分 19km

9 奥能登の古き伝統を守り続ける酒蔵 **日本酒**

中島酒造店

古き伝統を守りながら気取らず驕らず自然体の酒造り。若き蔵元杜氏が新たな酒造りにも挑戦しています。輪島塗のくい呑みで試飲もできます。



合名会社中島酒造店
輪島市鳳至町稻荷町8番地
TEL.0768-22-0018
☎なし ☎9:00～18:00
のと里山空港から 25分 19km

11 總持寺のお膝元で創業150年。ひときわ大きな杉玉が目印。 **日本酒**

中野酒造

創業は1864年。鶴は千年亀は万年というように、飲むほどに明日への活力があふれる長寿をとの思いを込め「亀泉」と命名。長い歴史と名水「古和秀水」が育んだ深い味わいは地元の人々には欠かせない。



中野酒造株式会社
輪島市門前町千代31-2
TEL.0768-42-0008
☎なし ☎9:00～18:00
のと里山空港から 30分 28km

13 日本海側で一番海に近いワイナリー **ワイン**

ハイディワイナリー

海側の丘陵地でブドウ畑・醸造所・レストランを完備しているため、壮大な眺めの中、ワインと食事でまったりと過ごせます。



株式会社ハイディワイナリー
輪島市門前町旭ヶ丘1-31
TEL.0768-42-2622
☎火曜 ☎9:00～18:00
のと里山空港から 35分 30km

12 海と山と人が育てる！能登の風土薫る本格ワイン **ワイン**

能登ワイン

醸造所前に広がるブドウ畑は圧巻！コンクール入賞を含む約9種類のワインの試飲や、醸造所見学が無料で出来ます。



能登ワイン株式会社
鳳珠郡穴水町旭ヶ丘1-5番1
TEL.0768-58-1577
☎なし ☎9:00～17:00
のと里山空港から 30分 20km

10 蔵主おすすめの料理で一杯 **日本酒**

中納酒造

休蔵歳の母屋では、酒蔵座敷「能登日和」を営んでいます。手作りがんもどきや塩麴漬の焼魚などお酒に合ったお料理を味わえます。



中納酒造株式会社
輪島市町野町寺山3-42
TEL.0768-32-1130
能登日和 ☎火曜 11:00～14:00
中納酒造 ☎土曜、日曜 8:00～12:00
のと里山空港から 30分 26km 【酒蔵御膳は要予約】※季節によって内容は変わります。

15 石川県内で唯一の本格麦焼酎の製造蔵 **焼酎**

日本醗酵化成

自然豊かで寒暖差の厳しい奥能登ならではの気候風土でじっくりと熟成された能登焼酎の味わいをお楽しみください。



日本醗酵化成株式会社
珠洲市野々江町ア部58番地 TEL.0768-82-1231
☎土曜、日曜、祝日、年末年始、GW、お盆 8:30～17:00
のと里山空港から 40分 38km

1 能登半島で一番先っちょのお酒 **日本酒**

櫻田酒造

能登半島の先っちょの珠洲市の漁師町蛸島町で、大正4年(1915)から約100年。4代に渡り細々と酒造りを行っており、焦らずゆっくり楽しみながらお酒を造っています。



櫻田酒造株式会社
珠洲市蛸島町ノ93
TEL.0768-82-0508
☎なし ☎8:00～20:00
のと里山空港から 50分 43km

2 創業1768年。奥能登最古。能登杜氏発祥の蔵 **日本酒**

宗玄酒造

創業から250年。最高の技術、知識、職人の魂を兼ね備えた能登宗玄流の銘酒をお楽しみください。店内にて試飲できます。



宗玄酒造株式会社
珠洲市宝立町宗玄24-22
TEL.0768-84-1314
☎なし ☎8:00～17:00
のと里山空港から 30分 32km

3 荒海の幸から甘いデザートまで、楽しく乾杯を広げたい **日本酒**

松波酒造

明治元年より能登杜氏によるクラシカルな酒造りをしています。旨味のある日本酒「大辻山」と能登素材の「野菜と果実のお酒」があります。



松波酒造株式会社
鳳珠郡能登町松波30-114
TEL.0768-72-0005
☎12/30～1/4 ☎8:00～19:00
のと里山空港から 35分 30km

14 数種類の出来立て新鮮生ビールと多国籍料理 **ビール**

Heart & Beer 日本海倶楽部

レストラン併設のブルワリーで醸造する多彩なビールを提供。運が良ければここでしか味わえないスペシャルビールに出会える事も！



Heart & Beer 日本海倶楽部
鳳珠郡能登町字立壁92
TEL.0768-72-8181
☎水曜、木曜 11:30～22:00(12～3月は21:00まで)
のと里山空港から 40分 35km

5 愛を込めた酒造り **日本酒**

鶴野酒造店

創業200年以上。小さい酒蔵ですが決して手を抜かず、愛情を込めて酒造りをしています。



株式会社鶴野酒造店
鳳珠郡能登町字鶴川19番64番地
TEL.0768-67-2311
☎日曜 ☎8:30～18:30
のと里山空港から 30分 23km





お問い合わせ先

奥能登の酒プロジェクト実行委員会

TEL 0768-26-2303 FAX 0768-26-2305
【平日 8:30～17:15】（土、日、年末年始、祝日を除く）

能登の旅 情報センター

〒929-2392 石川県輪島市三井町洲衛10部11番1
能登空港ターミナルビル 1F
TEL 0768-26-2555 FAX 0768-26-2557
【9:00～17:00】（年中無休）



奥能登の酒
ホームページ

・お酒は20歳になってから・飲酒運転は法律で禁止されています

私たち興能信用金庫は
奥能登のお酒を応援します。

地域にまっすぐ
興能信用金庫

石川県輪島市三井町洲衛10部11番1
TEL 0768-62-1122 (代)
E-mail info@kono-shinkin.co.jp
URL https://www.kono-shinkin.co.jp/

2019年9月発行



奥能登の ワイン

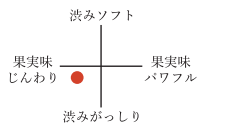


12 じんわりと深い旨みと程よい渋みが調和した
リッチな味わいの赤ワイン

心の雫

記念日、優雅なディナータイム
ほか、一人でじっくり飲みたい
時にぴったり。

能登ワイン

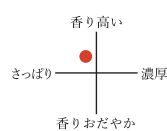


13 お坊さんと苗木を
植樹したところから産まれた逸品

そうじょう 相承

奥能登西海岸側の四季を感じるのに
ピッタリのワインです。

ハイディワイナリー



奥能登の ビール

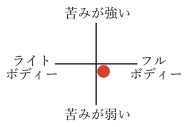


14 旨み・苦味・キレ・香りが
飲み飽きしない高バランス

ピルスナー

どんなフードにもよく合い、
特にスパイスと肉料理には
相性抜群！

Heart & Beer 日本海倶楽部



奥能登の 焼酎

15 12年熟成のまろやかさ
純な旨みを楽しめます

本格麦焼酎 虎の涙

アルコール度数がやや
高めめの31度。ロックが
おすすめです。



日本醗酵化成



各酒造やお店の詳細は裏面のマップをごらんください

お酒のアテ特集 | 奥能登はお酒に合う食材もいっぱい |



炭火で焼いた小ぶりながら身がギュッと
締まったプリプリの牡蠣は絶品。



宇出津港のと寒ぶりは、能登の冬を
楽しむマスト食材。お醤油をはじくほどの
新鮮で脂のつた身はお酒のお供に
もってこい。



コラーゲンたっぷり、特に女性にオス
スメ。濃厚な味わいのあん肝やブリッ
とした淡白な身がとても美味しい。



漁獲量日本一の輪島の天然ふぐは、
和風でも洋風でも美味しい万能食材。
もちろん、いろいろなお酒と相性はば
つちり。

各酒造について詳しくは裏面のマップをごらんください

中野酒造

香りが高い

さっぱり

香りが低い

濃厚

「亀は万年」縁起のいい
名のお酒を長寿を
願うあなたに。

上撰
亀泉

中野酒造

香りが高い

さっぱり

香りが低い

濃厚

軽い口あたりで女性に好
まれます。和食からソ
フまで何にでも。

本醸造
町野川

11 地元の方々の口にあったお酒

地元の声を大切に、

中島酒造店

香りが高い

さっぱり

香りが低い

濃厚

原酒のため口ツツでも
楽しめます。チーズなど
をおつまみにどうぞ。

能登未廣
還原酒

白藤酒造店

香りが高い

さっぱり

香りが低い

濃厚

軽く冷やして～温燗まで
身系系の刺身、出汁系のも
と、食事もお酒も楽しむ
場所に！

奥能登の白菊
純米吟醸

9 山田錦を使用した
甘口の純米酒の原酒です

山田錦を最大限に引き出した

日吉酒造店

香りが高い

さっぱり

香りが低い

濃厚

香中酒として、お料理と
一緒に常溫で楽しむ
頂ける純米酒です。

純米酒
おれの酒

清水酒造店

香りが高い

さっぱり

香りが低い

濃厚

冷やしてチーズや干物で
チョイ飲み、温めて魚や
鍋で味わい飲み。

純米酒
干枚田

7 優しい味わいで、お米の旨味を
楽しめる辛口の純米酒

飲みやすい辛口

鶴野酒造店

香りが高い

さっぱり

香りが低い

濃厚

燗あがりがおススメです。
常溫に近いひやと
常溫に近いです。

特別純米酒
谷泉

能登酒造

香りが高い

さっぱり

香りが低い

濃厚

冷燗から熱燗まで、どの
温度帯でも楽しめます。
料理や会席でもおススメです。

能登純米
竹葉

5 お料理によりそう、
優しい旨みのキレのある辛口

山田錦で醸す純米酒です

松波酒造

香りが高い

さっぱり

香りが低い

濃厚

家族で鍋を囲んだり、友
人との賑やかな香み会
など、食事もお酒も楽しむ
場所に！

復刻版純米酒
大江山

宗玄酒造

香りが高い

さっぱり

香りが低い

濃厚

ひやまたは常溫で季節の
魚介類を使った料理と
お楽しみ下さい。

純米酒
宗玄

3 温度帯を変えて味の変化を
楽しめるバリエーションの強い酒

米の旨みを最大限に引き出した

櫻田酒造

香りが高い

さっぱり

香りが低い

濃厚

旨みの強い能登の魚に
よく合います。

特別純米酒
大慶

清水酒造店

香りが高い

さっぱり

香りが低い

濃厚

冷やしてチーズや干物で
チョイ飲み、温めて魚や
鍋で味わい飲み。

純米酒
干枚田

1 お米の旨みをいかした
本格的な純米酒

飲みやすい辛口



奥能登の 日本酒



奥能登の 乾杯めぐり

OKUNOTO WELCOME PROJECT