埼玉地酒の旅記録

見つけた！私の推し埼玉地酒

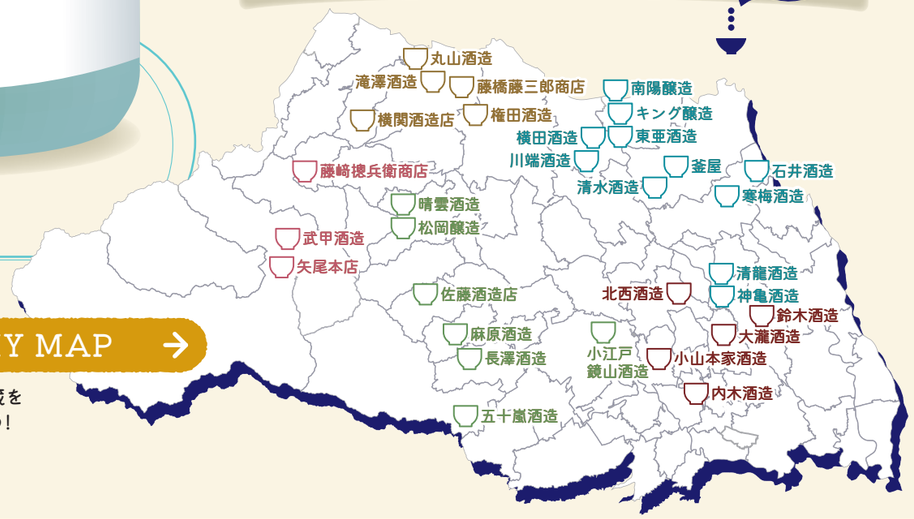
気に入った地酒のラベルを書いて、
SNSでシェアしよう！

My favorite JIZAKE

[社名] _____ [味] _____

[銘柄] _____ _____

_____ _____



酒蔵めぐりMY MAP

行ってみた酒蔵を
チェックしよう!

東京からすぐ 埼玉の地酒、酒蔵探訪へ

東部エリアの場合	東京駅	約1時間（上野東京ラインを利用） 約1時間（東北自動車道を経由）	久喜駅	東部エリアを散策!!
北部エリアの場合	東京駅	約1時間20分（上野東京ラインを利用） 約1時間30分（関越自動車道を経由）	熊谷駅	北部エリアを散策!!
秩父エリアの場合	東京駅	約1時間45分（特急ラビューを利用） 約2時間（関越自動車道を経由）	西武秩父駅	秩父エリアを散策!!
西部エリアの場合	東京駅	約1時間（東武東上線を利用） 約1時間20分（関越自動車道を経由）	川越駅	西部エリアを散策!!
南部エリアの場合	東京駅	約35分（上野東京ラインを利用） 約50分（首都高速5号池袋線を経由）	大宮駅	南部エリアを散策!!

ちょこたび埼玉日本酒特設ページ

自分に合った日本酒のタイプが分かる「日本酒チャート」を掲載しています。タイプごとのおススメの日本酒や酒蔵の魅力もご紹介！

埼玉を知るにはこちらもチェック！

埼玉県公式観光サイト

「ちょこたび埼玉」は、埼玉県の観光スポットやグルメ、イベント情報を発信しています。地域の魅力あるコンテンツやおすすめ情報が満載です！

ちょこたび埼玉公式サイト

ちょこたび埼玉日本酒特設ページ

掲載情報は令和7年2月1日現在のものです。

彩の国 埼玉県

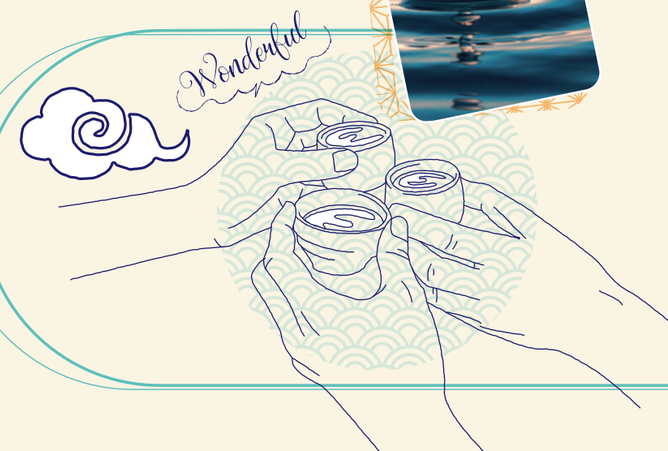
ちょこたび 埼玉

彩の国 埼玉県

ふらっと 埼玉地酒の旅へ

SAITAMA JIZAKE

楽しむ埼玉旅



埼玉の地酒で新たな旅へ

SAITAMA JIZAKE TRIP

SAISAKE
SAITAMA SAKE MAKERS ASSOCIATION
埼玉県酒造組合

各酒蔵情報はこちら
埼玉県酒造組合
TEL 048-521-0926

豊かな自然に恵まれ、古くから酒造りの伝統が息づく埼玉県。
埼玉県は全国でも有数の酒どころで、
地域に根ざした多くの蔵元が個性豊かな「地酒」を醸しています。
各蔵元の酒は四季折々の自然の恵みと
長い歴史がその一杯に込められています。
首都圏からのアクセスが良いので
地酒を楽しむ酒蔵見学に気軽に参加できるのも魅力。
見学を通して、蔵元の情熱や酒造りの技術に触れながら
その場で丹精込められた地酒を味わうことができる
贅沢な体験があなたを待っています。
「まだ地酒を飲んだことがない」「お気に入りの銘柄を探している」という方も、
埼玉の地酒との出会いは
きっと新たな日本酒の楽しみを発見するきっかけになるでしょう。
お店で飲むのもいいけれど、
埼玉の地酒を巡る旅で
自分好みの一杯を見つけてみませんか？

埼玉の豊かな風土と技術に育てられた地酒

埼玉県は荒川と利根川の
豊かな水系に支えられています。
良質な伏流水と酒造りに適した米、
そして長年培われた伝統の技術が、
この地の風土を活かした
独自の酒造りを支えています。

埼玉の WATER 水

埼玉県には荒川と利根川という2つの大河が流れており、県内の酒蔵は荒川水系と利根川水系の伏流水を用いて酒を仕込んでいます。
全体的に埼玉県の水は軟水のため酒質はやわらかく、口当たりの良いまろやかな酒ができます。

埼玉の RICE 米

大粒品種であるさけ武蔵は、米粒の中心にある「心白（しんぱく）」という円形状の白い不透明部分にたくさんのデンプンが詰まっており、これが良質な麹のもととなります。
さけ武蔵が酒造りに大変適しているといわれるゆえんです。

埼玉の TECHNIQUE 技

令和6年12月5日に日本の「伝統的酒造り」がユネスコ無形文化遺産に登録されました。埼玉県では、平成17年から開校した「彩の国酒造り学校」（主催：埼玉県酒造組合）において、埼玉県産業技術総合センター北部研究所を会場として講義や実習を行い、若手技術者が醸造技術を学んでいます。
伝統の技と若い感性が生み出す、彩の国の地酒にご注目ください。

北部エリア　秩父エリア

動画で楽しむ、埼玉の地酒旅！

二次元コードをスキャンして、埼玉の魅力あるスポット、風情ある酒蔵のただずまい、そして地酒の奥深い世界を映像で体感しよう！

北部周遊動画　秩父周遊動画

各酒蔵の詳細は前ページの酒造組合ホームページからご確認いただけます。蔵見学、購入にあたっては個別に酒蔵にお問い合わせください。

丸山酒造（まるやましゅぞう）　1
深谷市
代表銘柄：金大星正宗
やわらかで芳醇、すっきりとしています。
■おすすめ温度：常温、冷温、燗
■蔵見学:要相談

滝澤酒造（たきざわしゅぞう）　2
深谷市
代表銘柄：菊泉ひとすじ
甘味と酸味が調和した本格的なスパークリング。
■おすすめ温度：5℃以下
■蔵見学:不可

藤橋藤三郎商店（ふじはしとうさぶろうしょうてん）　3
深谷市
代表銘柄：東白菊 純米大吟醸 栄一翁
上質なお米のふくよかなコクと、華やかな香りのお酒。
■おすすめ温度：冷温、常温
■蔵見学:煉瓦蔵、煉瓦煙突など、外観の見学は可。10名以上要予約。

権田酒造（ごんだしゅぞう）　4
熊谷市
代表銘柄：直実 特別純米
原料米に『さけ武蔵』を使用。冷やも燗も美味しい酒。
■おすすめ温度：冷温～燗
■蔵見学:可・要予約

横関酒造店（よこぜきしゅぞうてん）　5
児玉郡美里町
代表銘柄：天仁 上撰
穏やかな香りと、本格的な辛口の味わい深いお酒です。
■おすすめ温度：常温、燗
■蔵見学:不可

藤崎摠兵衛商店（ふじさきそうべえしょうてん）　6
秩父郡長瀞町
代表銘柄：長瀞
埼玉県産『さけ武蔵』使用のやわらかで心地よい酸味のお酒。
■おすすめ温度：冷温
■蔵見学:可

武甲酒造（ぶこうしゅぞう）　7
秩父市
代表銘柄：秩父路の名酒 武甲正宗
スッキリとした喉ごし、香りの良さと深い味わいを備えています。
■おすすめ温度：冷温、燗、熱燗
■蔵見学:可（事前に10名以上でご予約下さい。）

矢尾本店（やおほんてん）　8
秩父市
代表銘柄：秩父錦 特別純米酒
コクがあり、米の旨味をしっかり引き出した、芳醇でふくらみのあるお酒です。
■おすすめ温度：ぬる燗
■蔵見学:可、団体バスでのご来店は要予約

酒蔵を含めた観光周遊コース　［北部エリア］日帰りコース

深谷シネマ(深谷市)
「七ツ梅酒造」跡にあった酒蔵を改装した映画館。跡地には他にも飲食店や古本屋などが入っています。

4 権田酒造(熊谷市)
お米や酵母等、原料には地域の素材を積極的に使用し、丁寧に時間をかけた酒造りを行っています。

埼玉厄除け開運大師・龍泉寺(熊谷市)
日本三大厄除け開運大師の一つに数えられ、年間を通して全国から多く参拝者が祈願に訪れています。季節ごとに限定の切り絵御朱印を頒布。

ふかや花園プレミアム・アウトレット(深谷市)
深谷市にあるアウトレットセンター。約130店舗の国内外のブランドでお得にお買い物ができます。

酒蔵を含めた観光周遊コース　［秩父エリア］日帰りコース

秩父ジオグラビティパーク(秩父市)
荒川の渓谷から大自然へGO!アドレナリン全開の重力系アクティビティが体験できます！

秩父神社(秩父市)
2100年以上前に創建された秩父エリア最古のお社。秩父夜祭をはじめとする多くの祭典や神事を行っています。

8 秩父錦 酒づくりの森(矢尾本店)(秩父市)
自然豊かな美しい森に囲まれた、「秩父錦」の醸造工場や酒蔵資料館、物産館を併設した観光酒蔵です。

西武秩父駅前温泉 祭の湯(秩父市)
"祭"をテーマに温泉・食事・おみやげなど秩父の魅力がたっぷり詰まった複合温泉施設。角打ちエリアで日本酒飲み比べも楽しめます。

東部エリア　南部エリア

横田酒造（よこたしゅぞう）　9
行田市
代表銘柄：日本橋 純米大吟醸
飲み易いだけで終わらない味わいのしっかりとした酒。
■おすすめ温度：冷温、室温
■蔵見学:不可

川端酒造（かわばたしゅぞう）　10
行田市
代表銘柄：枡川
香りと味のバランスのとれた飲み飽きないお酒です。
■おすすめ温度：冷温、常温、燗
■蔵見学:要相談

東亜酒造（とうあしゅぞう）　11
羽生市
代表銘柄:晴菊 特別純米酒
「彩の国の酵母」で香りと旨みを引き出しました。
■おすすめ温度:冷温、常温、ぬる燗
■蔵見学:不可

キング醸造（きんぐじょうぞう）　12
羽生市
代表銘柄：円満家族鬼ころし
豊かな香りとキレのある淡麗な味わい。
■おすすめ温度:冷温、常温、ぬる燗
■蔵見学:不可

南陽醸造（なんようじょうぞう）　13
羽生市
代表銘柄：藍の郷
ほどよい旨みで飲み飽きないタイプの純米酒です。
■おすすめ温度：冷温～燗
■蔵見学:不可

釜屋（かまや）　14
加須市
代表銘柄：力士 純米酒
埼玉県産米の旨味を活かした食中酒におすすめの一本。
■おすすめ温度：冷温、常温、燗
■蔵見学:要相談（繁忙期は不可、5名以上の団体のみ）

清水酒造（しみずしゅぞう）　15
加須市
代表銘柄：亀甲花菱 特別純米酒
寒の時期に醸(かも)した、きめ細やかな味わいのお酒です。
■おすすめ温度：常温
■蔵見学:不可

寒梅酒造（かんばいしゅぞう）　16
久喜市
代表銘柄：寒梅 純米吟醸
華やかな香りと、きれいで軽い味わい。
■おすすめ温度：冷温、常温
■蔵見学:要相談

石井酒造（いしいしゅぞう）　17
幸手市
代表銘柄：豊明
米の旨みと甘みを十二分に引き出した濃厚で旨口のお酒。濃醇でありながらもキレのある味わい。
■おすすめ温度：冷温、燗
■蔵見学:可・要予約（10名以上は要相談）

清龍酒造（せいりゅうしゅぞう）　18
蓮田市
代表銘柄：清龍 自信作
キレのあるやや辛口の酒。
■おすすめ温度：常温
■蔵見学:要予約

神亀酒造（しんかめしゅぞう）　19
蓮田市
代表銘柄：神亀 ひこ孫
熟成によりふっくらした旨味、コク、キレの調和が魅力。
■おすすめ温度：常温、ぬる燗、熱燗
■蔵見学:不可

北西酒造（きたにししゅぞう）　20
上尾市
代表銘柄：文楽
1894年創業以来の銘柄。食中酒をコンセプトにしたお酒です。
■おすすめ温度：冷温
■蔵見学:不可

鈴木酒造（すずきしゅぞう）　21
さいたま市岩槻区
代表銘柄：大手門 大吟醸
柔らかな香りと上品なのどごしのふくよかな味わい。
■おすすめ温度：常温
■蔵見学:不可、資料館のみ可（10名以上は要予約）

大瀧酒造（おおたきしゅぞう）　22
さいたま市見沼区
代表銘柄：九重桜 純米酒
広島産八反錦を使用。キレがあり飲み飽きないお酒です。
■おすすめ温度：冷温、常温、燗
■蔵見学:不可

小山本家酒造（こやまほんけしゅぞう）　23
さいたま市西区
代表銘柄：金紋世界鷹 吟醸50
大吟醸同様の手間ひまをかけたフルーティな吟醸酒。
■おすすめ温度:冷温、常温、ぬる燗
■蔵見学:不可（年に一度の蔵開きにて見学可）

内木酒造（うちきしゅぞう）　24
さいたま市桜区
代表銘柄：旭正宗 本醸造
すっきりとした飲みやすいタイプのお酒です。
■おすすめ温度：常温
■蔵見学:不可

酒蔵を含めた観光周遊コース　［東部エリア＆南部エリア］宿泊コース

20 北西酒造 十一(じゅういち)屋酒店(上尾市)
伝統辛口「文楽」、埼玉テロワール「AGEO」、直営店ならではの希少な限定蔵出し酒を販売しています。

さいたま市大宮盆栽美術館(さいたま市)
世界初の公立の盆栽美術館。盆栽の魅力を広く世界に発信しています。
※庭園改修のため令和6年11月5日(火)から令和7年3月20日(木・祝)まで休館

料亭旅館 新道山家(さいたま市)
料亭旅館ならではの季節感溢れる会席料理と本格和朝食をご提供。埼玉県の地酒も取り扱っています。

草加松原(草加市)
草加市の中心部を南北に流れる綾瀬川沿いにある約1.5kmの松並木。国指定名勝。

17 石井酒造(幸手市)
醸造体験を通して オリジナルの日本酒を造ることができ、蔵見学も随時受付中（いずれも要予約）。

ハイブリッド・レジャーランド 東武動物公園(宮代町)
動物園や遊園地、プールを併設したレジャーランド。季節によって様々なイベントを楽しめます。

西部エリア

西部周遊動画

晴雲酒造 25

比企郡小川町

代表銘柄：晴雲
冷で良し、燗で良しの辛口ながらまろやかで飲みやすい口あたり。
■おすすめ温度：冷温、常温、燗
■蔵見学:可（案内付きの場合は10名以上で要予約）

松岡醸造 26

比企郡小川町

代表銘柄：帝松 超特選大吟醸
特異な仕込み水で醸すコクとキレを両立させた日本酒。
■おすすめ温度：冷温～ぬる燗
■蔵見学:可・要予約（レストラン有）

佐藤酒造店 27

入間郡越生町

代表銘柄：越生梅林　特別純米酒
飲み応えとキレの良さが両立する特別純米酒です。
■おすすめ温度：常温、燗
■蔵見学:不可

麻原酒造 28

入間郡毛呂山町

代表銘柄：純米酒 琵琶のささ浪
軽快な口当たりでバランスのよい麻原酒造を代表する純米酒。
■おすすめ温度：冷温
■蔵見学:可（10名以上～要予約、要相談）

小江戸鏡山酒造 29

川越市

代表銘柄：鏡山　さけ武蔵大吟醸
華やかな吟香で余韻にキレがある辛口の大吟醸。
■おすすめ温度：冷温
■蔵見学:不可

長澤酒造 30

日高市

代表銘柄：高麗王 純米酒
辛口でお米の旨みが楽しめる味わい深いお酒です。
■おすすめ温度:冷温、室温、常温、燗
■蔵見学:不可

五十嵐酒造 31

飯能市

代表銘柄：五十嵐
搾って直ぐに瓶詰め！超フレッシュな味わいを封じ込め。
■おすすめ温度：冷温
■蔵見学:可・要予約

酒蔵を含めた観光周遊コース

［西部エリア］宿泊コース

時の鐘(川越市)
3層構造の塔で、高さ約16m。暮らしに欠かせない「時」を告げてきた川越のシンボルです。

29 河越酒店(小江戸鏡山酒造)(川越市)
小江戸鏡山酒造の「鏡山」のアンテナショップ。12種類の日本酒を有料で試飲できます。

菓子屋横丁(川越市)
昔懐かしい駄菓子屋が軒を連ねる横丁。環境省の「かおり風景100選」に選定されています。

ムーミンバレーパーク(飯能市)
ムーミンの物語を追体験できる4つのエリアで、物語の魅力やトーベ・ヤンソンの想いに触れてみませんか。

31 五十嵐酒造(飯能市)
酒どころ新潟の杜氏が始めた酒蔵です。酒造所には3つの井戸があり仕込みに合わせて井戸を変えています。

名栗温泉 大松閣(飯能市)
木のぬくもりを活かした内装と季節の会席が自慢の温泉旅館。 五十嵐酒造の「喜八郎」の取り扱いも。

ここも外せない！西部エリアおすすめスポット！

吉田屋住宅(小川町)
国指定重要文化財に指定される県内最古の民家。囲炉裏を囲みながら食事もいただけます(要予約)。日本の歴史と伝統をゆっくりと五感で感じてみませんか。

26 松岡醸造(小川町)
特異な石灰岩系の硬水を使用し、伝統を残しながらも、低温発酵タンクや最新の機器も用い、常に新たなチャレンジを行っています。

小川町和紙体験学習センター(小川町)
本格的に和紙の原料（紙料）作りから学べる手漉き和紙体験を年間通して開催しています（要予約）。

初心者必見!

はじめての日本酒体験
～あなたの一杯を見つけよう～

日本酒は、その味わいや香りの特性によって大きく4つのタイプに分類することができます。
この4つのタイプを理解することで、日本酒をより深く楽しめます。
タイプごとに相性の良い料理が異なるほか、
冷やで飲むのか、燗にするのかといった飲み方によって、
その日本酒の魅力が一層引き立ちます。

濃い味付けの料理の時は「熟成」がおすすめ！

香りが高い（華やかで複雑）

吟醸・大吟醸に多い※
華やかな香りと爽やかな味わいが特徴。
果実や花を思わせる香りが際立ちます。
冷や（5～10℃）～ぬる燗（30～40℃）に適しています。
※生酒や本醸造酒にも該当する酒があります。

フルーティ

古酒に多い※
豊潤な香りと力強い味わいが濃厚な料理と相性が良く、
冷やすと爽やかさが際立ちます。食後酒にも最適。
冷や（5～10℃）に適しています。
※純米酒にも該当する酒があります。

熟　成

味が若々しい　　味が濃厚

魚系の料理の時は「軽快」を選んでみてね！

軽　快

生酒（生貯蔵酒）に多い※
清楚な香りと軽快な味わいで、淡い味付けや軽い料理と
相性抜群。爽やかな飲み口が特徴です。
冷や（5～10℃）に適しています。
※本醸造酒、純米酒にも該当する酒があります。

香りが低い（穏やか・軽やか）

旨　口

純米酒に多い※
ふくよかな香りとコクが特徴で、食中酒として最適。
しっかりした旨味の料理と相性良く、燗が最適です。
ぬる燗（30～40℃）～熱燗（45～50℃）に適しています。
※本醸造酒にも該当する酒があります。

※日本酒の温度については他にも様々な呼び方があります。

埼玉県内すべての日本酒を飲み比べ
小江戸蔵里

川越市産業観光館（小江戸蔵里）
埼玉県川越市新富町1-10-1　TEL.049-228-0855
西武新宿線 本川越駅より 徒歩3分

小江戸蔵里はこの場所で明治8年(1875年)に創業した旧鏡山酒造の建築物を当時の面影を残しつつ改修した施設です。
明治・大正・昭和の時代に建てられた酒蔵を改装し、
国の登録有形文化財に指定された３つの蔵がおみやげ処、
まかない処、ききざけ処になっており、それに加えつどい処（展示蔵）があります。

KOEDO KURARI 小江戸蔵里

蔵里館長に聞いた！蔵里のおすすめ楽しみ方

小江戸蔵里 館長:酒井 亮さん

営業時間や施設の紹介はこちらをチェック！

日本酒に合うおつまみが見つかる！ おみやげ処【明治蔵】

大玉（だいたま）やの「フライせんべい（ソース味）」と轟屋（とどろきや）の「わさびビーンズ」がおすすめ！フライせんべいは、ピリ辛と甘味の絶妙なバランスにサクサク食感が魅力で、濃厚な日本酒に良く合います。わさびビーンズは軽い食感とピリッとした風味がクセになる一品で、女性にも人気。旨口の日本酒とぜひお楽しみください。

好みの日本酒に合わせてみよう！

料理とのペアリングを探そう！ まかない処【大正蔵】

地元食材を使った料理と日本酒のペアリングが楽しめます。特に「川越三元豚の角煮」は純米酒との相性が抜群で、濃厚な味わいを引き立てます。軽めの料理には吟醸酒などフルーティーな日本酒がぴったり。季節限定の一品や日本酒もあるのでじっくりお楽しみいただけます。

日本酒タイプ別おすすめメニュー

フルーティタイプ
酒粕で丁寧に漬け込んだ、季節の魚の粕焼き（八州亭・大正蔵）

熟成タイプ　燗酒一推し
川越三元豚をふっくら煮込んだ角煮（八州亭・大正蔵）

軽快タイプ
八州亭天ざる御膳（八州亭・大正蔵）

旨口タイプ
肉味噌のスパゲティー（KuraCafe・明治蔵）

さまざまな埼玉の地酒が楽しめる きき酒処【昭和蔵】

埼玉県内の個性豊かな日本酒を集め、自動試飲機で気軽に飲み比べができます。味わいチャートを参考に、自分好みの銘柄を見つけやすいのが特徴。また、季節限定や希少な日本酒もあり、訪れるたびに新たな発見も。日本酒初心者の方でもフルーティーな香りや飲みやすい味わいのものから始めていただけますし、温度による味わいの違いを試すことで、日本酒の奥深さを感じていただけます。

自動試飲機で飲み比べ！

日本酒ナビゲーターの資格を取得したスタッフも在籍していて安心！