

Take FREE
ご自由にお持ちください

弘前のお酒 マップ Ver.2

白神山地を源流とした良質な伏流水と米、生産量日本一を誇る
美味しいりんご、岩木山の気候と土壌が育むワインぶどう、地場で
生産された薫り高いホップ…美味しいの理由が弘前にあります。



株式会社 カネタ玉田酒造店

カネタ玉田酒造店の創業は1685年(貞享2年)。弘前藩四代藩主 信政公より、藩士であった玉田善兵衛に資金を出資し、酒屋を営ませたことが始まりで、藩御用達の酒屋でした。市内で一番古い酒造店になります。

青森県で生まれた酒造好適米の「華吹雪」や「華想い」、家庭でも食べられる「まっしぐら」。そして、岩木川の伏流水を使用し造るお酒はすべて県産のものを使用したお酒。古くから愛飲されている味わいものは今でも造り続け、現代の食文化に合わせて改良を加え、新しく新鮮な味わいのお酒を追求しているそうです。

<代表的な銘柄>
特別純米酒 華一風



株式会社 丸竹酒造店

丸竹酒造店は、弘前藩四代藩主 津軽信政公の時代より、「国吉」の地で御用商人 庄屋として創業してから、14代続く酒造店です。

岩木山や白神山地の伏流水を使用し、昔ながらの「大輪菊盛」をはじめ、永年に渡り伝統の技術を伝える酒造りが行なわれています。

<代表的な銘柄>
白神ロマンの宴



三浦酒造 株式会社

三浦酒造は1930年(昭和5年)に創業。全国で唯一、青森県の酒造好適米「豊盃(ほうはい)米」を使用する酒蔵です。

「豊盃」という名の由来は、弘前藩祖・津軽為信公が、戦で著しく志気を喪失した家臣を鼓舞するために唄った歌「ホーハイ節」(現在の津軽民謡)のユーモアと勝利にあやかって、音が同じ「豊盃」と命名されたものです。

水は岩木山・赤倉山系の伏流水を使用し、津軽折々の情景を込めた表情豊かな味わいを、季節ごとに展開しています。

<代表的な銘柄>
豊盃 純米大吟醸
(こぎん刺し模様)



株式会社 松緑酒造

松緑酒造は江戸時代より、家伝の酒母を造って津軽一円の酒造家に販売していました。

その後1904年(明治37年)日本酒製造へ事業拡大を図り、「原料にこだわり、手仕事にこだわり、安心して飲める、地域に愛される、飲み飽きない酒」を醸し続けています。

敷地内には、弘前藩四代藩主 信政公が京都から連れてきた野本道玄に造らせた庭があり、樹齢300年~400年の松が複数残っています。「松緑」はこの松にちなんで命名されました。

<代表的な銘柄>
六根 タイガーアイ



白神酒造 株式会社

詳しい創業年は不明ですが、1873年(明治6年)には「西澤酒造店」として営業していた記録が残っています。

1988年(昭和63年)に株式化し、社名を「白神酒造株式会社」に変更して営業。

2015年(平成27年)1月に火災になり酒蔵などが全焼しましたが、六花酒造の設備を借りて酒造りを続け、3年後に元の場所での酒造りを再開しています。現在は規模を縮小し、全てのお酒は零取り・無濾過で、自社田と地元の契約栽培の米のみを使用して製造しています。

※「零取り」とは、醪を酒袋に入れて吊るし自然に滴り落ちる雫を集める上槽方法。多くの蔵元では鑑評会用や高級酒でのみ行なわれる。

<代表的な銘柄>
白神 純米吟醸



六花酒造 株式会社

1719年に青森県弘前市にて創業し、300年の歴史を持つ酒蔵です。

老朽化が進む酒蔵においても、様々なコンペの純米部門で金賞を受賞してきた、杜氏・蔵人の醸造技術を最大限に引き出すために、2023年7月岩木山の麓へ酒蔵移転。

移転に伴い、新ブランド「杜来(とらい)」を立ちあげ、純米蔵として再出発しました。小仕込みでの三季醸造を行い、徹底した温度管理のもと、手間を惜しまず、品質にこだわりぬいた酒造りをコンセプトにしております。

<代表的な銘柄>
純米酒 杜来



弘前のシードル



弘前市はりんごの一大産地ですが、りんごの発泡酒「シードル」の国内発祥の地でもあります。

日本初のシードル会社として戦後に設立された「朝日シードル株式会社」の製造技術を、「ニッカウキスキー」が引き継ぎ、「ニッカウキスキー弘前工場」でシードル製造を行ってきました。その後、平成26年4月に弘前市が「ハウスワイン・シードル特区」に認定されたことで、地シードル作りが盛んに行われるようになりました。

生食用のりんごを贅沢に使ったものや、りんご生産作業の工程で摘果したりりんごを使ったもの、単一品種のみを原料としたものや、数種類の品種をブレンドしたものなど、こだわりの詰まった個性的なシードルが揃っています。

市内で醸造されたシードルが、国際的な品評会での最高賞受賞や、国内の品評会でも複数入賞するなど、国内外で高い評価を得ています。



弘前のワイン

岩木山南東地域では、気候や土壌がワインぶどうに適しているとされ、約40年前から、サントリー株式会社との契約栽培が始まり、そのぶどうからつくられたワインが近年、国内コンクールで受賞するなど高い評価を得ています。

2010年には、「ファットリア・ダ・サスィーノ」によるワイン醸造が始まり、2020年には、サントリー株式会社、JAつがる弘前、弘前市の三者が協定を締結し、産地化に向けてワインぶどうの高品質かつ安定的な生産体制の構築に取り組んでいます。



弘前のビール



2016年秋、おいしいクラフトビールをたくさんの人に飲んで欲しいと、弘前市にクラフトビール醸造所「Be Easy Brewing」& タップルーム「ギャレスのアジト」がオープンしました。クラフトビールの国際品評会では数々の賞を受賞し、いまでは弘前市で造られたビールが日本全国に出荷されています。

