



木下酒造



池田酒造



熊野酒造



若宮酒造



白杉酒造



ハクレイ酒造



与謝娘酒造



谷口酒造



竹野酒造

第7回

丹後天酒まつり

～海の京都で味わう日本酒とフード 9蔵一斉蔵開き～

2023《毎年5月最終土日に開催》

5/27(土)・28(日)

開催時間 10:00～17:00

各蔵入場無料

お酒は有料試飲・無料試飲あり フード類有料

～酒蔵巡礼～

会場は各『酒蔵』です。

◆5/27 (土) 開催酒蔵

与謝娘酒造・谷口酒造・ハクレイ酒造・池田酒造・若宮酒造

◆5/28 (日) 開催酒蔵

白杉酒造・竹野酒造・熊野酒造・木下酒造

京都丹後



tensyu



「御神酒のルーツ丹後」

丹後天酒まつり

検索



海の京都



○酒蔵ツーリズムは佐賀県鹿島市の登録商標です。 ○飲酒運転は絶対に止めましょう。お酒は20歳になってから。 ○旨い酒はもちろんですが「美味しい飲み方」も追求しましょう。



水がいいから、酒も米も魚もおいしい！
丹後は伊勢に酒を伝えた御神酒のルーツ

丹後は京都府の神社の50%以上が密集している地域。そして神社は「水がいいところ」につくられたもの…つまり丹後は水がよく、酒造りに適した町であり、水がいいから米や魚もおいしいのです。丹後天酒まつりはこの地で日本酒の蔵元が自ら企画する一斉蔵開き。普段は立ち入れない蔵見学や土地の食とともに地酒を楽しむ文化エンターテインメントです。また天橋立にある元伊勢龍神社の文獻に「伊勢の酒殿明神は丹後国より勧請す和朝の酒の根本是なり」とあり、丹後は伊勢神宮に酒を伝えた起源の地であると伝えられています。伊勢に伝えられた神の酒が最初に作られたのが丹後であることから、丹後は「御神酒のルーツ」と言われるようになりました。

日本酒ソムリエがおすすめする

お土産にするならこのお酒9本



各蔵が自信をもってお届けする酒の中から、日本酒ソムリエ・酒匠・日本酒学講師である古田豊弘が各蔵のおすすめ1本を厳選！詳細は丹後天酒まつりホームページにて公開中です。

←詳細はWEBで (QRコードより)



日本酒ソムリエ
日本酒学講師
古田豊弘

全蔵まわる日帰りバスツアー 大阪・京都・神戸発



関西発着の日帰りバスツアー 最少催行30名 阪急交通社トラピックス大阪
5/27 (土) 全5蔵周遊 大阪・京都・神戸発 TEL 0570-01-5589
5/28 (日) 全4蔵周遊 大阪・京都・神戸発 コース番号：05B17



全蔵まわる日帰りバスツアー 福知山・天橋立発



限定30名 地元発着ツアー！ 最少催行20名
宿泊して2日間まわる方にも便利！
5/27 (土) 全5蔵周遊 福知山駅発(天橋立下車可)
5/28 (日) 全4蔵周遊 福知山駅・天橋立駅発

海の京都DMO
ツアーセンター
TEL 0772-68-1355
○土・日・祝休業



蔵を巡るとより分かる！海の京都の日本酒の魅力 ～蔵ごとに味の個性が色々です～

5/27(土)開催蔵

綾小町 若宮酒造

☆原酒仕上げにこだわりの蔵
原酒の持つ力強さ、切れのいいアルコール感。全般的にスッキリとした喉越しが特徴で料理に合わせやすい。
☎0773-42-0268
◇綾部市味方町薬師前4 JR綾部駅よりあやバス約7分

池雲 池田酒造

☆毎年新たな手法に挑戦！
生酒はスッキリかつしっかりした旨味が感じられる。燗映える純米系は温度をあげると旨味が表に。
☎0773-82-0005
◇京都府舞鶴市字中山32 丹鉄 東雲駅 徒歩7分

酒呑童子 ハクレイ酒造

☆軟水仕込みのスペシャリスト
伝統継承と革新を取り混ぜ次代を切り開く酒造りを行う。フレーバーのアタックと余韻を楽しむ蔵。
☎0772-26-0001
◇宮津市字由良 949 丹鉄 丹後由良駅 徒歩約7分

与謝娘 与謝娘酒造

☆伝統と未来のバランスー
芳醇なコクと軟らかな口当たり、やさしい酸味が特徴。出汁や素材本来の甘さ等を引き出す酒質。
☎0772-42-2834
◇与謝野町与謝2-2 与謝野駅より丹海バス約30分

丹後王国 谷口酒造

☆さまざまな酒質の創造者
一言で言うと力強い酒質。パラエティーある品揃えは、純米系と本醸造系では違うキャラクターを見せる。
☎0772-42-2018
◇与謝野町与謝 70-2 与謝野駅より丹海バス約30分



5/28(日)開催蔵

白木久 白杉酒造

☆酸づかいのファンタジスタ
軟水によるしっとり飲み口の優しいお酒が多い。酸に起因する軟らかな口当たりを楽しむ蔵。
☎0772-64-2101
◇京丹后市大宮町周枳 954 京丹後大宮駅から車で10分

弥栄鶴・蔵舞 竹野酒造

☆3兄弟で醸す絆のトリオハーモニー
当時最年少で鑑評会金賞を受賞した杜氏が活躍。酒米の種類の多さ、それぞれの酒米の特徴を活かした酒質。
☎0772-65-2021
◇京丹后市弥栄町清谷 3622-1 峰山駅から車で10分

玉川 木下酒造

☆イギリス人杜氏が繋ぐ伝統的技法
生酛や山廃など製法由来の力強い酒質。熟成酒にも取り組み、その味わいは濃厚芳醇を極める。
☎0772-82-0071
◇京丹后市久美浜町甲山1512 丹鉄かぶと山駅 徒歩5分

久美の浦 熊野酒造

☆精米歩合で作り出す香りの魔術師
精米歩合のこだわりが強く、特別本醸造はクラスを超えた香り・品格を持つ。海の幸と相性がよい。
☎0772-82-0019
◇京丹后市久美浜町 45-1 久美浜駅から徒歩 15分

各蔵間車での移動時間
※一部高速道路利用



各蔵駐車場あり
ハンドルキーパーさんに感謝いたします！
丹鉄 TANTETSU
☆京都丹後鉄道ワンデーパス
これ一枚で特急列車も乗り放題！
電車で周遊するならお得なっぷです。