

諏訪の地酒 九蔵



諏訪の駅

峠の釜めし本舗 おぎのや

駅で諏訪の全酒蔵9軒の銘酒が楽しめる「エキナカ赤ちょうちん」。
今年はおぎのやでJRにゆかりのおぎのやとのコラボレーションが実現！
地元食材を使った特製おつまみと一緒に楽しみください！

エキナカ 赤ちょうちん

開催
会場

9/8、10/27、11/2、11/10

茅野駅

9/15、11/17

上諏訪駅

10/8

下諏訪駅

10/5、10/6

岡谷駅

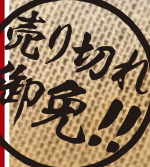
特別版

※岡谷駅のみおつまみのメニューが異なります。

料金

1,000円 (税込)

おつまみをご購入いただくと
9蔵の銘酒すべて試飲できます



当日、試飲で提供する
9蔵の日本酒の
180ml
ミニボトルも
販売します!!

今年の秋は信州、諏訪エリアへお越しください。

●お問い合わせ

諏訪市観光案内所 TEL.0266-58-0120

茅野市観光案内所 TEL.0266-72-2637

下諏訪観光協会 TEL.0266-26-2102

岡谷市観光協会 TEL.0266-23-4854

主催

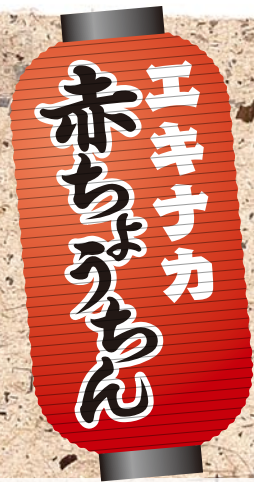
エキナカ赤ちょうちん実行委員会：JR上諏訪駅・茅野駅・下諏訪駅・岡谷駅、諏訪酒造協会、おぎのや、
(一社)諏訪観光協会、茅野市観光協会、下諏訪観光協会、岡谷市観光協会

協力

東日本旅客鉄道(株)長野支社、(株)ステーションビルMI DO RI



未知を歩こう。
信州



諏訪の地酒 九蔵 × JR 諏訪の駅 ×

峠の釜めし本舗
おぎのや

駅で諏訪の全酒蔵9軒の銘酒が楽しめる「エキナカアチヤチン」。
今年は峠の釜めしでJRにゆかりのおぎのやとのコラボレーションが実現！
地元食材を使った特製おつまみと一緒にどうぞ！

料金

1,000円

〈税込〉

おつまみをご購入いただくと
9蔵の銘酒すべて試飲できます

売り切れ
御免!!

開催
会場

茅野駅

上諏訪駅

下諏訪駅

岡谷駅
特別版

伊東酒造

人の思いと蔵人の技が紡ぐ神秘的雫「横笛」

店舗2階には多目的ホールがあり小売り店や飲食店、来店客とのディスカッションや対話の場として利用されている。研究熱心な蔵元が生む酒は、意欲溢れる清冽な味わい。



- 連絡先/0266-52-0108
- アクセス/JR上諏訪駅から徒歩約12分
- 営業時間/8:30~17:00、土・日・祝10:00~
- 休業日/無休
- [テイスティング]可
- [酒造見学]少人数予約可



高天酒造

ふるさとの心が生きる酒「高天」

明治4年創業。「地元」に愛される酒をモットーに、常に「技・和・心」を大切に、酒造りにあたっている。「信州・岡谷、ふるさとの味」といえばこちらの蔵元。



- 連絡先/0266-22-2027
- アクセス/JR岡谷駅から徒歩約25分、タクシー約10分
- 営業時間/8:30~17:30
- 休業日/土・日・祝
- [テイスティング]不可
- [酒造見学]不可



諏訪大津屋本家酒造

小津安次郎監督も愛した「ダイヤ菊」

享保2年に米問屋「大津屋」として創業。その後大正3年より酒造りに乗り出し、「ダイヤ菊」「ダイヤ鶴」で人気を博す。以来、多くの人に愛され続ける茅野の名蔵。



- 連絡先/0266-72-2118
- アクセス/JR茅野駅から徒歩約3分
- 営業時間/10:00~16:00
- 休業日/土・日・祝
- [テイスティング]可
- [酒造見学]不可



豊島屋

若い蔵人が新しい感性で醸す「神渡」

真冬、諏訪湖が全面結氷した際にできる自然現象を、御神渡と呼ぶ。これにあやかり命名された銘酒「神渡」。若い蔵人たちが信州産にこだわった米で醸す酒造。



- 連絡先/0266-23-1123
- アクセス/JR岡谷駅から徒歩約8分
- 営業時間/8:30~17:30
- 休業日/土・日・祝
- [テイスティング]可
- [酒造見学]少人数予約可



菱友醸造

信州の日本酒を牽引する新星「御湖鶴」

下諏訪で唯一の蔵元。若手26歳にして社長となった杜氏の手腕は世間の注目を浴びるところである。画期的な取り組みや、地域に腰を据えた酒造りが愛されている。



- 連絡先/0266-27-8109
- アクセス/JR下諏訪駅から徒歩約7分
- 営業時間/8:30~17:00、土・日・祝10:00~16:00
- 休業日/無休
- [テイスティング]可(500円のグラス購入)
- [酒造見学]不可



酒ぬのや本金酒造

労を厭わず心の行き届いた酒「本金」

創業250年を数える蔵元。本金はその文字が左右対称であることから「常に裏表がない商売を心がける」という意味と「本物の一番」という意味が込められている。



- 連絡先/0266-58-0161
- アクセス/JR上諏訪駅から徒歩約10分
- 営業時間/8:30~17:30
- 休業日/日・祝(要問合わせ)
- [テイスティング]可
- [酒造見学]不可



舞姫酒造

ゆっくりと静かに醸した「舞姫」

明治になってから味噌・醤油醸造元から分家して造られた、諏訪の酒造では比較的新しい存在。大きな白壁の蔵は風格を見せる。やわらかな甘みと芳醇な香りが人気。



- 連絡先/0266-52-0078
- アクセス/JR上諏訪駅から徒歩約10分
- 営業時間/9:00~18:00
- 休業日/日
- [テイスティング]可
- [酒造見学]不可



宮坂醸造

全国区で名を馳せる銘酒「真澄」

信州の酒を牽引する由緒ある蔵元は、雰囲気のある佇まいが目を惹く。併設されたショップには信州産の食品やセンスのいい酒器などもあり、お酒を嗜まない人でも楽しめる。



- 連絡先/0266-52-6161
- アクセス/JR上諏訪駅から徒歩15分
- 営業時間/9:00~18:00
- 休業日/無休
- [テイスティング]可(300円のグラス購入)
- [酒造見学]不可



麗人酒造

創業200余年の老舗蔵が生み出す「麗人」

寛政元年創業の歴史ある蔵元、霧ヶ峰伏流水を使った清酒をはじめ、焼酎、また温泉水を使った地ビール、諏訪浪漫麦酒も醸造、諏訪の酒なら麗人というファンも多い。



- 連絡先/0266-52-3121
- アクセス/JR上諏訪駅から徒歩約10分
- 営業時間/8:30~18:00、土・日・祝10:00~18:00
- 休業日/無休
- [テイスティング]可
- [酒造見学]少人数予約可

