

アルプスの恵みに酔う
上伊那の酒米の品種と酒

美山錦(みやまにしき)

蔵元	銘柄/区分	特徴
春日酒造(株)	井乃頭 純米吟醸 美山錦 純米吟醸	低温発酵 香り高い
(資)宮島酒店	信濃錦 大辛口 一瓢 純米	潔いばかりの キレ味
(株)仙醸	黒松仙醸 美山錦 磨き 55 純米吟醸	爽やかな酸味
酒造(株)長生社	信濃鶴(全商品) 純米吟醸	華やかな香り 全量純米吟醸
米澤酒造(株)	今錦 純米吟醸 純米吟醸	心地いい 吟醸香

ひとごち

蔵元	銘柄/区分	特徴
春日酒造(株)	井乃頭 純米ひとごち 純米	おだやかな香り
(株)仙醸	黒松仙醸 純米大吟醸 プロタイプ 純米大吟醸	透明感のある甘味
(株)仙醸	黒松仙醸 無濾過原酒 純米	りんご系の 華やかな香り

山恵錦(さんけいにしき)

蔵元	銘柄/区分	特徴
(株)小野酒造店	夜明け前 山恵錦 純米大吟醸 純米大吟醸	ブドウのような芳香
(株)小野酒造店	夜明け前 澄上 純米	コンセプトは水 甘口
(資)宮島酒店	信濃錦 超玄 純米	穀物感あふれる 優しい味わい
(株)仙醸	黒松仙醸 山恵錦 磨き 40 純米大吟醸	上品な甘みと 華やかな香り
米澤酒造(株)	今錦 純米吟醸 山恵錦 純米吟醸	香りおだやか 旨味とキレ

アルプスの恵みと生きる
高品質を目指した
酒米づくり

品質重視の酒米生産

JA上伊那では、標高や土壌など栽培環境から
地域を指定し、酒米生産をしています。
生産者は、安定した酒米品質になるよう統一的な
方法で栽培を行っています。

アルプスの恵みで育む
上伊那は酒米の産地



やまむら
山室の棚田(伊那市高遠)



たぎり
田切の酒米田んぼ(飯島町)



いんぎ
飯沼の棚田(中川村)



にしみのわ
西箕輪の酒米田んぼ(伊那市)

写真提供「(農)山室」「(資)宮島酒店」

発行:長野県上伊那地域振興局
長野県伊那市荒井 3497 伊那合同庁舎内
TEL 0265-76-6841 / FAX 0265-78-9349



アルプスと共に歩む
長野県PRキャラクター「アルクマ」
©長野県アルクマ

上伊那の酒米

アルプスの恵みを嗜む

たしな

さが

まい

