

美食の聖地 三重の酒 The Sake of MIE Japan's Sacred Land of Gastronomy

かつて、倭姫命（やまとひめのみこと）は天照大御神（あまてらすおおみかみ）の永遠の御鎮座地を求めて各地を巡り、伊勢の地へと至りました。そこで天照大御神は、「伊勢の国は、遠い永遠の理想の国から波が幾重にも寄せては返す国である。また美しく、美味しいものの豊かな国である。私はここにしようと思う。」とご神託を示されたと伝えられています。以来、伊勢は神の住み永永遠の御鎮座地として、日本人の心のふるさととなりました。外宮に豊受大御神（とよけのおおみかみ）をお祀りして以来、日毎朝夕大御饗祭（ひごとあさゆうおおみけさい）として、毎朝毎夕に神々へ神饌が供えられ、米や酒、海の幸は欠かせない供えものとして、千五百年以上にわたり受け継がれてきました。

In Japanese mythology, the land of Ise is closely associated with Yamato-hime-no-Mikoto and the sun goddess Amaterasu Omikami, who is said to have chosen the region as her eternal resting place. After journeying across the land, Yamato-hime-no-Mikoto arrived in Ise, where Amaterasu proclaimed: "Ise is a land where waves from a distant, eternal ideal realm rise and fall again and again. It is also a land of beauty and abundant blessings. I choose to remain here." Since then, Ise has been revered as the sacred and everlasting dwelling place of the gods, becoming a spiritual home in the hearts of the Japanese people. At the Outer Shrine of Ise Grand Shrine, Toyouke Omikami has been enshrined for centuries, and sacred offerings have been presented to the gods every morning and evening through the Higoto Asayū Omikēsai Shinto ritual. For more than 1,500 years, rice, sake, and gifts from the sea have been preserved as essential offerings in this unbroken spiritual tradition.

「美食の聖地 三重の酒」は、恵み豊かな風土の魅力、悠久の歴史、強固な品質保証を示すブランドです。この三位一体により、三重の酒は唯一無二の味わいとして、訪れる人の心と世界をつなぎます。モチーフには、伊勢神宮に供えられていた「熨斗あわび」を起源とし、縁起が良いとされる日本の伝統模様「たばね熨斗」をあしらっています。



"Mie Sake: A Premier Culinary Destination" is a cultural designation that represents the region's abundant natural environment, timeless history, and rigorous commitment to quality. Built on these three pillars, Mie's sake offers a truly distinctive flavor experience that connects the hearts of visitors with the wider world through sake and Japan's rich cultural heritage. Its visual identity is inspired by noshi-awabi, once offered at Ise Grand Shrine, and features the traditional tabane-noshi pattern, long regarded as a symbol of good fortune in Japanese culture.

認定制度 Certification System

三重の酒は、酒類の地理的表示 (GI)「三重」と県独自の「三重ヘリテイジ」という二重の品質保証によって、地域性と品質を守っています。両制度は三重県酒造組合を中心とした組織によって運用され、認定基準・審査・表示管理を通じて、三重らしい香味と文化的価値を国内外に担保しています。

Mie sake is safeguarded by a dual quality certification system, including the Japanese Geographical Indication (GI) "Mie" designation for alcoholic beverages and the prefecture's proprietary "Mie Heritage" standard. Overseen by organizations centered on the Mie Prefectural Sake Brewers Association, these programs uphold rigorous standards through certification, evaluation, and labeling management, ensuring that Mie's distinctive flavors and cultural value are recognized and trusted both in Japan and internationally.



三重の器 Mie Tableware and Ceramics

三重の豊かな食文化を背景に、伝統工芸の文化も発展してきました。四日市萬古焼、伊賀焼などとともに酒や料理を楽しむことで、より三重の魅力を感じることができます。

Mie's rich culinary heritage, sake culture, and traditional ceramics form the foundation of its distinctive craftsmanship. By enjoying local cuisine and sake alongside Yokkaichi Banko ware and Iga ware, visitors can fully experience the depth and charm of Mie's unique cultural identity.



発行
Published
by 三重県雇用経済部 県産品振興課
〒514-5870 三重県津市広明町13番地
TEL: 059-224-2336 FAX: 059-224-3024

Mie Prefectural Government, Department of Employment
and Economy Local Products Promotion Division
13 Komeicho, Tsu City, Mie Prefecture



協力：三重県酒造組合・酒ディプロマ有資格者 Cooperation: Mie Sake Makers Association / Certified Sake Diploma Holders

発行：令和8年2月16日

美食の聖地 三重の酒 The Sake of MIE Japan's Sacred Land of Gastronomy



三重の酒、 極上の食材とともに

Mie Sake, Paired with Select Ingredients

Sake and cuisine elevate one another, bringing out their fullest flavors. Sake brewed in Mie pairs beautifully with the region's select ingredients.

一杯のお酒が料理を引き立て、
料理が酒の旨みを広げる。
三重県で生まれた日本酒は、
三重県産の極上の食材との
相性が抜群です。

伊藤酒造 *Ito Shuzo*
佃女スパークリング
Uzume Sparkling
若菜酒造 *Wakabishi Shuzo*
義左衛門 純米吟醸
Gizaemon Junmai Ginjo

×

牡蠣と青さのり
なばなのパスタ
Oyster and Anonori Pasta
Featuring Nanohana
(rapeseed blossoms)

ふくよかな甘さを持つ「佃女スパークリング」の泡が、旨味の乗ったミルクシーな牡蠣を包み込みます。また、「義左衛門 純米吟醸」のキレのある辛口は、牡蠣の余韻をリセットし、次の一口を新鮮に楽しませます。

Uzume Sparkling pairs beautifully with rich, creamy oysters, its gentle sweetness and fine bubbles layering each bite with deep umami. Meanwhile, Gizaemon Junmai Ginjo's crisp, dry finish refreshes the palate, clears lingering flavors, and invites you to savor every bite.



神楽酒造 *Kagura Shuzo*
神楽 特別純米生酒
Kagura Tokubetsu Junmai Namazake

伊勢酒 *Iseman*
おかげさま
純米大吟醸
Okagesama Junmai Daiginjo

×

伊勢海老の
マイヤーレモン風味
塩炒め
*Pan-Seared Ise Spiny Lobster
with Meyer Lemon*

「神楽 特別純米生酒」の乳酸菌のような爽やかな香りが、中華風塩炒めのコクを爽やかにまとめます。また、「おかげさま 純米大吟醸」の芳醇な旨味は、伊勢海老の濃厚さに寄り添い、余韻を深めます。

Kagura Tokubetsu Junmai Namazake brightens savory lobster dishes with fresh, lactic notes that bring balance and clarity to each bite. In contrast, Okagesama Junmai Daiginjo's full-bodied umami complements the lobster's depth, extending the finish and enhancing its lingering flavor.



中山酒造 *Nakayama Shuzo*
松阪牛 特別純米酒
Matsusaka Beef Tokubetsu Junmai

寒紅梅酒造 *Kankobai Shuzo*
寒紅梅
純米吟醸 山田錦
Kankobai Junmai Ginjo Yamada Nishiki

×

伊賀牛のタレ焼き
松阪牛の塩焼き
*Glazed Iga Wagyu Beef and
Salt-Seasoned Matsusaka Wagyu*

華やかでスパイシーな香りの「松阪牛 特別純米酒」が、牛肉の旨味や甘味の余韻を軽快に引き立てます。また、濃い旨味と滑らかさのある「寒紅梅 純米吟醸 山田錦」が肉のボリュームと調和します。

Matsusaka Beef Tokubetsu Junmai enhances premium beef dishes with a vibrant, subtly spicy aroma that lifts umami and sweetness, creating a light, lively finish, while Kankobai Junmai Ginjo Yamada Nishiki adds deep umami and a silky texture, harmonizing beautifully with the richness of the meat.

タカハシ酒造 *Takahashi Shuzo*
天遊琳 特別純米酒
Tenyurin Tokubetsu Junmai

井村屋 福和蔵
Imuraya Fukuwagura
福和蔵 純米大吟醸
Fukuwagura Junmai Daiginjo

×

あわびと
ありのふぐと
「結びの神」の
リゾット
*Abalone and Anori Fugu (Pufferfish)
Risotto Featuring Musubi no Kami Rice*

じわじわとした旨味のある「天遊琳 特別純米酒」は、あわびとふぐの滋味を上品に仕上げます。また、華やかな香りと滑らかな口当たりの「福和蔵 純米大吟醸」は、県産ブランド米「結びの神」のふくよかさかと調和します。

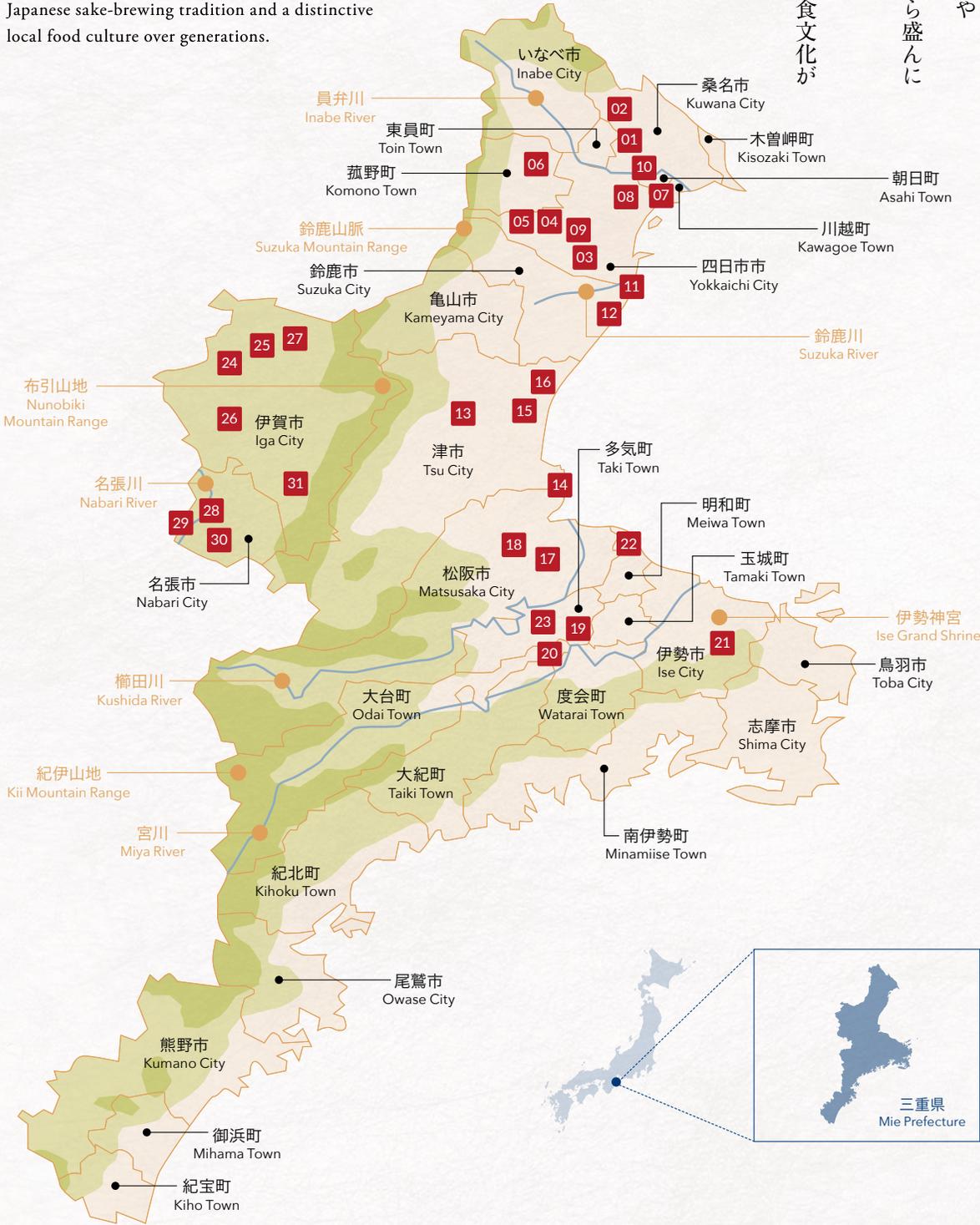
Tenyurin Tokubetsu Junmai enhances abalone and fugu dishes with gradually unfolding umami, refining their delicate flavors with elegant restraint, while Fukuwagura Junmai Daiginjo offers a floral aroma and smooth mouthfeel that harmonize beautifully with the rich, rounded character of Musubi no Kami rice.



三重の酒蔵MAP

Mie Sake Brewery Map

Mie Prefecture, known for its abundant natural environment and long history, has cultivated a vibrant Japanese sake-brewing tradition and a distinctive local food culture over generations.



三重県は豊かな自然や歴史をもとに古くから盛んに酒造りが行われ、地域に根づく独自の食文化が育まれてきました。

- | | | |
|---|--|---|
| <p>01 後藤酒造場 Gotō Shuzōjō</p> <p>颯 Hayate
桑名市 Kuwana City
TEL.0594-31-3878</p> | <p>12 清水清三郎商店 Shimizu Seizaburō Shōten</p> <p>作 Zaku
鈴鹿市 Suzuka City
TEL.059-385-0011</p> | <p>23 井村屋 福和蔵 Imuraya Fukuwagura</p> <p>福和蔵 Fukuwagura
多気町 Taki Town
TEL.0598-67-8279</p> |
| <p>02 細川酒造 Hosokawa Shuzō</p> <p>上げ馬 Ageuma
桑名市 Kuwana City
TEL.0594-48-4390</p> | <p>13 松島酒造 Matsushima Shuzō</p> <p>高虎 Takatora
津市 Tsu City
TEL.059-268-0869</p> | <p>24 中井酒造場 Nakai Shuzōjō</p> <p>三重錦 Mienishiki
伊賀市 Iga City
TEL.0595-21-0010</p> |
| <p>03 神楽酒造 Kagura Shuzō</p> <p>神楽 Kagura
四日市市 Yokkaichi City
TEL.059-321-2205</p> | <p>14 今村酒造 Imamura Shuzō</p> <p>きげんよし Kigenyoshi
津市 Tsu City
TEL.059-292-3311</p> | <p>25 森喜酒造 Moriki Shuzō</p> <p>るみ子の酒 Rumikonosake
伊賀市 Iga City
TEL.0595-23-3040</p> |
| <p>04 石川酒造 Ishikawa Shuzō</p> <p>噴井 Huky
四日市市 Yokkaichi City
TEL.059-326-2105</p> | <p>15 寒紅梅酒造 Kankōbai Shuzō</p> <p>寒紅梅 Kankobai
津市 Tsu City
TEL.059-232-3005</p> | <p>26 大田酒造 Ota Shuzō</p> <p>半蔵 Hanzō
伊賀市 Iga City
TEL.0595-21-4709</p> |
| <p>05 伊藤酒造 Itō Shuzō</p> <p>鉦女 Uzume
四日市市 Yokkaichi City
TEL.059-326-2020</p> | <p>16 小川本家 Ogawa Honke</p> <p>伝 Den
津市 Tsu City
TEL.059-245-0013</p> | <p>27 橋本酒造場 Hashimoto Shuzōjō</p> <p>俳聖芭蕉 Haiseibashō
伊賀市 Iga City
TEL.0595-45-3014</p> |
| <p>06 早川酒造 Hayakawa Shuzō</p> <p>田光 Tabika
菰野町 Komono Town
TEL.059-396-2088</p> | <p>17 新良酒造 Nira Shuzō</p> <p>古色蒼然 Koshokuzosen
松阪市 Matsusaka City
TEL.0598-21-0256</p> | <p>28 木屋正酒造 Kiyasho Shuzō</p> <p>而今 Jikon
名張市 Nabari City
TEL.0595-63-0061</p> |
| <p>07 早川酒造部 Hayakawa Shuzōbu</p> <p>天一 Tenichi
川越町 Kawagoe Town
TEL.059-365-0038</p> | <p>18 中山酒造 Nakayama Shuzō</p> <p>白米城 Hakumaijō
松阪市 Matsusaka City
TEL.0598-58-2308</p> | <p>29 福持酒造場 Fukumochi Shuzōjō</p> <p>天下錦 Tenkanishiki
名張市 Nabari City
TEL.0595-63-0323</p> |
| <p>08 タカハシ酒造 Takahashi Shuzō</p> <p>天遊琳 Tenyurin
四日市市 Yokkaichi City
TEL.059-365-0205</p> | <p>19 河武醸造 Kawabu Jōzō</p> <p>式 Shiki
多気町 Taki Town
TEL.0598-37-2037</p> | <p>30 瀧自慢酒造 Takijiman Shuzō</p> <p>瀧自慢 Takijiman
名張市 Nabari City
TEL.0595-63-0488</p> |
| <p>09 丸彦酒造 Maruhiko Shuzō</p> <p>三重の寒梅 Mienokanbai
四日市市 Yokkaichi City
TEL.059-321-3111</p> | <p>20 元坂酒造 Gensaka Shuzō</p> <p>酒屋八兵衛 Sakayahachibei
大台町 Odai Town
TEL.0598-85-0001</p> | <p>31 若戎酒造 Wakaebis Shuzō</p> <p>義左衛門 Gizaemon
伊賀市 Iga City
TEL.0595-52-1153</p> |
| <p>10 安達本家酒造 Adachi Honke Shuzō</p> <p>富士の光 Fujinohikari
朝日町 Asahi Town
TEL.059-377-2411</p> | <p>21 伊勢萬 Iseman</p> <p>おかげさま Okagesama
伊勢市 Ise City
TEL.0596-23-8800</p> | <p>宮崎本店 Miyazaki Honten</p> <p>宮の雪 Miyanoyuki
四日市市 Yokkaichi City
TEL.059-397-3111</p> |
| <p>11 宮崎本店 Miyazaki Honten</p> <p>宮の雪 Miyanoyuki
四日市市 Yokkaichi City
TEL.059-397-3111</p> | <p>22 旭酒造 Asahi Shuzō</p> <p>伊勢旭 Iseasahi
明和町 Meiwa Town
TEL.0596-55-2628</p> | <p>伊勢神宮 Ise Grand Shrine</p> <p>写真提供: 神宮司庁
Ise Jingu Photo courtesy of the Jingu Administration Office</p> |

味わいで選ぶ 三重の酒

Discover Mie Sake by Flavor Profile

Sake brewed by Mie's artisans has earned high praise in competitions both in Japan and abroad, drawing growing attention to the region's exceptional quality in recent years.

三重県の蔵元がつくるお酒は、国内外の数々のコンテストで好成績を収め、近年三重の酒のおいしさが注目を浴びています。

淡麗
Light and Crisp

濃醇
Rich and Full-Bodied

甘口
Sweet

辛口
Dry

