



## 1. 榮泉酒造株式会社



おすすめ: 「榮泉」「万葉の森」  
播州地方で愛された味を十年一日のごとく守り伝えられている。

TEL: 079-495-0013  
住所: 加古郡稲美町印南 1977

## 2. 井澤本家合名会社



おすすめ: 「倭小槌」「まごころ」  
時を経て、磨き抜かれた手造りの技で、米と水の自然の味を最大に引き出して造っています。

TEL: 079-495-0030  
住所: 加古郡稲美町印南 818

## 3. キング醸造株式会社



おすすめ: 「播州錦」「鬼ころし」  
うまい井戸水とうまい米で、ふっくらまろやかな「酒」、「味醂」、「酢」を醸造している。

TEL: 079-495-0010  
住所: 加古郡稲美町蛸草 321

## 4. 山田本家



おすすめ: 「盛典」

明治、加古川の伏流水や井戸水を丹波・但馬の杜氏が仕込み、「盛典」という芳醇にして端麗、甘辛中庸の口当たりが人気の銘酒を生み出しました。酒そのものの力強い味わいが通に喜ばれる逸品です。

TEL: 079-426-7288  
住所: 加古川市野口町良野 1021

## 5. 木戸酒造合名会社



おすすめ: 「播磨王」「雪中寒椿」

慶応3年(1867年)創業以来、良質の播州産山田錦とうまい水を使って、但馬杜氏が技を極めた銘酒を作ってきました。特に大吟醸「播磨王」は、全国新酒鑑評会において3年連続、4回金賞の実力です。

TEL: 079-437-8118  
住所: 加古川市平岡町中野 866

## 6. 下村酒造店



おすすめ: 「奥播磨」

明治17年の創業以来「手作りに秀でる技はなし」の家訓を守り、手作りによる伝統の酒造りを続けています。ご店主からは「酒造りに専念していますので、蔵見学はご容赦ください」とのことです。

TEL: 079-066-2004  
住所: 姫路市安富町安志 957

## 7. 株式会社 本田商店



おすすめ: 「米のささやき」「龍力」

元禄時代から播州杜氏の総取締役として酒造りをしてはります。新しい設備を使てんけど、伝統の技術で酒を造っています。米にこだわり、麴にこだわりの造りです。

TEL: 079-273-0151  
住所: 姫路市網干区高田 361-1

## 8. 神崎酒造有限会社



おすすめ: 「龍王の舞」「真名井の鶴」

真名井の鶴は真名井の泉に舞い降りた天女を鶴になぞらえて命名されたとか。伝承の技術を生かし愛される地酒造りをしてはります。

TEL: 079-232-0004  
住所: 姫路市船津町 2033

## 9. 川石本家酒類合資会社



おすすめ: 「手柄山本みりん」

餅米から造る本物の味醂です。呑んでよし、料理にもええ味醂ですわ。清酒からは酒粕、味醂からは味醂粕。この味醂粕もおすすめです。

TEL: 079-223-0896  
住所: 姫路市手柄 148

## 10. 田中酒造場



おすすめ: 「白鷺の城」

170年の伝統を伝える酒蔵です。水車精米や天秤搾りなど古い方法で独自の味を追求しています。

TEL: 079-236-0006  
住所: 姫路市広畑区本町 3-583

## 11. 壺坂酒造株式会社



おすすめ: 「金壺」「雪彦山」

400年の歴史をもつ酒蔵です。「播州弁の理解できる酒造り」をモットーに、蔵の開閉で、温度を調節する自然醸造で造りをしています。

TEL: 079-336-0010  
住所: 姫路市夢前町前之庄 1418-1

## 12. 灘菊酒造株式会社



おすすめ: 「灘菊」「きくのしずく」

創業時からの酒蔵が全て残っており、蔵毎の見学ができます。酒蔵を活用した、料理店も魅力。見て、感じて、呑んで、食べる。家族で楽しめる酒蔵です。

TEL: 079-285-3111  
住所: 姫路市手柄 1-121

## メロン (稲美町)



糖度を高めるため、メロンをひもでつるして育てる「立ち栽培」という方法を採用しています。

## かつめし (加古川市)



洋皿の上に盛られたツヤツヤのライスの上に揚げたての牛または豚のカツをのせ、各店特製のドミグラス風ソースをかけた加古川生まれのオリジナルメニューです。市内では、喫茶店や学校の食堂にも登場するポピュラーな一品です。

## 玉子焼き (明石市)



ソースで食べるたこ焼きと違って、ダシで食べるのが美味しいですね。

## にくてん (高砂市)



この地域でしか食べられないローカルフードとして注目を集めているお好み焼きのこと。

## 姫路おでん (姫路市)



「おでんに生姜醤油」という姫路独特の食べ方を姫路おでんと命名し、姫路のまちの魅力づくりと、情報発信をめざしています。

## 干しだこ (播磨町)



7月から8月の強い日差しで天日干しし、乾燥させた干しだこは夏の風物詩です。たこ飯に、あぶって酒のさかなにとでも美味しい。

## 13. ヤアガキ酒造株式会社



おすすめ: 「無」「八重垣」

340余年の歴史をもつ酒蔵です。今も麴造りには一升盛の麴蓋を使い、手のぬくもりで麴を育てる蓋麴法で、手づくり・寒づくりに徹した地酒本来のあり方を追求されています。

TEL: 079-268-8050  
住所: 姫路市林田町六丸谷 681

## 14. 明石酒類醸造株式会社



おすすめ: 「明石鯛」

1860年から創業し、こだわりの逸品を開発・製造しています。2006国際コンクールで優秀味覚賞に選ばれた「明石鯛」は、淡泊な魚料理との相性が抜群です。

TEL: 078-923-2727  
住所: 明石市船山町 9-48

## 15. 茨木酒造合名会社



おすすめ: 「来楽」  
食材の豊富なこの明石の地で、1850年から創業。商品「来楽」は、「飲む人に楽しみが来るように。」との思いから名付けられました。

TEL: 078-946-0061  
住所: 明石市魚住町西岡 1377

## 16. 江井ヶ嶋酒造株式会社



おすすめ: 「神鷹」

100年以上の歴史を持つ総合酒類メーカー。大吟醸「神鷹」は「水のようにさらりと飲める酒」で、きめの細かさや繊細な味わいが特徴です。

TEL: 078-946-1001  
住所: 明石市大久保町西島 919

## 17. 西海酒造株式会社



おすすめ: 「空乃鶴」

西国街道の情緒あふれる道沿いに酒蔵があり、商品「空の鶴」はやや辛めで口当たりが良い芳醇な深い味わいが特徴です。

TEL: 079-936-0467  
住所: 明石市魚住町金ヶ崎 1350

## 18. 西谷酒造合資会社



おすすめ: 「惣盛」

江戸期に創業された名門酒蔵です。お酒はたれ口で辛口、飲みやすいのが特徴です。アットホームなお店です。

TEL: 079-432-3502  
住所: 高砂市米田町米田 794-1