

歴史紡ぐ明石の美酒

個性豊かな酒蔵6軒が生み出すお酒は、情熱を持つ職人と受け継がれた技の賜物。各蔵の思いとともに、酒蔵を紹介します。

※詳しくは市ホームページ「明石のたからもの 明石の酒造り」をご覧ください ホームページはこちらから



世界を舞台に 旨い酒で勝負 明石酒類醸造

創業/安政7年(1860年)
住所/大蔵八幡町1-3

兵庫県産米だけを使用し手造りで仕込む清酒「明石鯛」。「AKASHI-TAI」として海外にも。県内産の素材を原料にジャパニーズクラフトジンやリキュールなど、幅広く製造しています。



日本と海外の良さを取り入れ、自由な発想で美味しいものを作る。いつの日も挑戦やね。

職人の思いを込めた 酒造り 茨木酒造

創業/嘉永元年(1848年)
住所/魚住町西岡1377



9代目の蔵元と蔵人の2人で酒造りを行う茨木酒造。良い酒を造りたいという職人の思いを込めて手造りで酒を造っています。蔵の近くで酒米を栽培し、昔ながらの酒造りにこだわっています。

酒造りは菌との対話。難しいけど、楽しいので続けられます。



「和」と「洋」の酒造りを行う総合酒類メーカー 江井ヶ嶋酒造

創業/明治21年(1888年)
住所/大久保町西島919



江井ヶ嶋酒造には明治時代からある7つの木造蔵が今も残り、明石の酒造りの歴史を今に伝えています。全国に出荷される日本酒のほか、人気が高まっているウイスキーも製造しています。

明石のおいしい食材と一緒に、日本酒を楽しんで欲しいですね。



杜氏の情熱とぶれない思いが生み出す 濃醇辛口 太陽酒造

創業/天保10年(1839年) 住所/大久保町江井島789

こしき 甑を使って米を蒸し、木製の酒槽で醪を搾るなど、全国でも珍しい蔵が太陽酒造。杜氏夫婦と蔵人が昔からの技術や道具を使った手作りにこだわる酒は、全量・純米・無濾過・無添加の原酒で、飲み応えのある濃醇な味わいを生みます。



キレが良くて、濃醇辛口、それが追い求めるうちの味。マニア向けのお酒やな。



市内最大の生産量 変わらない味と品質を 大和酒造

創業/昭和30年(1955年)
住所/大久保町西島1063-2

戦時下、中国で始めた酒造りの会社が、戦後に明石で創業した大和酒造。北陸地方や県内から来る蔵人10人と力を合わせて行うお酒の生産量は市内最大で、7トン仕込みの巨大タンクが酒蔵内にずらりと並びます。



自社開発の「もろみ搾り機」は、全国の蔵元に広がっています。

家族で造るお酒は安心安全の明石産 西海酒造

創業/享保元年(1716年) 住所/魚住町金ヶ崎1350

西海酒造は徳川吉宗の時代から酒造りを続けています。レンゲや米ぬかで育てる自家栽培の酒米など、「明石産」の原料にこだわり、精米や仕込み、製品化の全工程を家族で行います。



モットーは 作り手の見える酒造り。安心安全のお酒を届けたい。



2月1日はフレイルの日 ~フレイルを予防しよう~

フレイル(虚弱)とは... 加齢により心と体の活力が低下してきた状態。早期の気づきと対処で健康な状態に戻ることができます。

▶フレイル個別相談(栄養・口腔・運動・禁煙)
日時/平日 午前9時30分~午後4時(1回30分程度)
場所/あかし保健所3階
申し込み・お問い合わせ/電話またはファクシミリで健康推進課(TEL918-5657 FAX918-5440)へ

▶みんなで一緒に体操
120以上のグループが自治会館・公民館などで体操に取り組んでいます。詳しくはお問い合わせを。
対象/おおむね65歳以上の市民 申し込み・お問い合わせ/電話またはファクシミリで地域総合支援担当(TEL918-5289 FAX918-5049)へ

食べる量が減ってきた



足腰が弱くなった

かわいかわい 優莉奈ちゃん すすく育つ姿これからも楽しみにしてるよ!



大蔵本町 きたむら ゆりな 北村 優莉奈ちゃん(1歳6か月)

笑顔が素敵なこっちゃん♪これからもたくさん笑顔で癒しパワーを届けてね♡



大久保町大窪 やました ことは 山下 采華ちゃん(1歳5か月)

わが家のアイドル

みんなりっくんが大好き♡元気いっぱい大きくなってね!



北王子町 なかの りくと 中野 陸翔ちゃん(1歳6か月)

ご飯とお菓子は別腹で姉の残りも狙ってる。いつも笑顔と癒しをありがとう♡



藤江 かけたに ましろ 掛谷 菜白ちゃん(1歳4か月)