物語と写真でつづる、呉の昔と今

呉グラフ

STORIES AND GRAPHICS OF KURE

vol.4 2026.11.



呉の地酒、六蔵の物語。

写真提供／盛川酒造





呉の地酒、六蔵の物語。

呉のまちなかから、海沿いの町へ。六つの蔵を訪ねると、受け継いできた酒造りの技や、時代に合わせて変えてきたことが見えてきます。いつもの一杯が少し違って味わえる、呉の酒蔵の昔と今を紹介します。















相原酒造〈雨後の月〉

仁方で磨き続ける澄んだ味わいへの思い

相原酒造は1875(明治8)年、酒どころとして栄えた呉市仁方で創業した。代表銘柄「雨後の月」は、徳富蘆花の随筆『自然と人生』に由来する。1983年の全国新酒鑑評会金賞受賞や東京での吟醸酒との出会いを機に、量を追う酒造りから品質重視へと転換した。現在は全量を吟醸造りで仕込み、野呂山の軟水を使って約36日間、低温でじっくり発酵させる。最新設備と蔵人の手仕事を生かし、微生物が働く環境を丁寧に整える。上品な香りと透明感を追求し、雨上がりの夜空に輝く月のような美しくキレのよい酒を醸し続けている。



相原酒造株式会社
0823-79-5008　住 呉市仁方本町 1-25-15
一般の見学・直売なし・試飲なし

広島県産酒米使用



雨後の月
特別純米
超辛口

雨後の月
純米吟醸

酒蔵の記憶



昭和4年。仁方町は酒造、製塩、やすり製造を以て知られる。左手窓の並んだ白壁の大きな建物群は、相原家の不二寿醸造場、前方海に臨んだ平地は塩田(入浜式)であった。

榎酒造〈華鳩〉

地酒販売

音戸から始まった貴醸酒という挑戦

榎酒造は1899(明治32)年、倉橋島の音戸町で創業した。代表銘柄は「華鳩」。1974年には3代目の榎徹氏が、仕込み水の一部を酒に置き換える「貴醸酒」を日本で初めて商品化した。売れ行きが伸び悩んでも造り続け、熟成によって味わいが深まる魅力を見いだした。夏でも涼しい半地下の蔵には、30年熟成の古酒も眠る。現在は4代目の榎俊宏社長と藤田忠杜氏が酒造りを担う。繊細なお酒には山からの軟水、貴醸酒には少し硬めの井戸水を使い分け、主に広島県産米で醸す。杜氏自ら育てた米を使う純米酒も手掛ける。挑戦の心を受け継ぎ、飲む人がホッとやすらぐ酒を目指している。

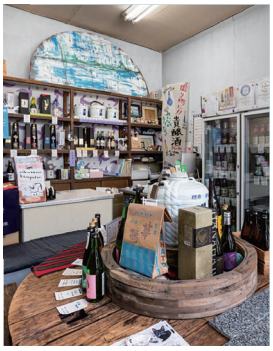
広島県産酒米使用



華鳩
純米吟醸中汲み
八反錦55磨き



華鳩
純米大吟醸
萌えいぶき



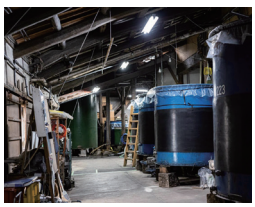
酒蔵の記憶



2000年12月号「月刊くれえばん」より。
当時の榎社長と藤田杜氏の若かりし頃。

榎酒造株式会社
0823-52-1234　住 呉市音戸町南隠渡 2-1-15
直売あり・試飲あり・見学は要予約

マイクル加盟店













地酒販売

三宅本店〈千福〉

海軍のまちと歩み 次の酒へ挑む

1856(安政3)年創業の三宅本店は、海軍とともに発展した呉の酒蔵だ。代表銘柄「千福」は、初代の母と妻への感謝を込め、二人の名から一字ずつ取った。1920年、練習艦「浅間」の遠洋航海で「呉鶴」の品質が評価され、千福は全国の海軍基地や戦艦「大和」にも納められた。戦後復興を担った5代目、海外展開を進めた6代目に続き、7代目の三宅清史氏は蒸留酒造りに挑む。大名杜氏は定番酒の変わらぬ味を守り、原点の酒米「神力」を用いた生酛造りに取り組む。蔵では灰ヶ峰の伏流水を生かしたクラフトジンやウイスキーも手掛け、伝統を受け継ぎ、新たな酒の可能性を広げる。

酒蔵の記憶





昭和30年代頃。
右側は三宅本店の旧社屋。左側は当時の精米倉庫。



株式会社三宅本店
0823-22-1029　呉市本通 7-9-10
直売あり・試飲は有料、
蔵見学は有料・2日前までに予約
※マイクレのご利用は12月中より

マイクル加盟店

広島県産酒米使用



千福
神力生酛純米
無濾過原酒



千福
純米大吟醸
蔵

地酒販売

盛川酒造〈白鴻〉

野呂山の麓から 料理に寄り添う酒を

盛川酒造は1887(明治20)年、呉市安浦町で創業した。1945年の枕崎台風では蔵の建屋の半数を失ったが、水害を乗り越え、約140年にわたり酒造りを続けてきた。その歩みを支えるのは、先人たちの力と時代を超えて受け継がれる「白鴻」の魅力だ。現在は7代目の盛川知則氏と、弟の元晴杜氏が蔵を担う。野呂山系の極軟水を使い、風土と水の良さを引き出しながら、料理に寄り添う食中酒を醸す。醸造理念は「不易流行」。受け継がれてきたものを大切にしながら、挑戦を恐れず、白鴻らしい味を追求する。創業以来の「汲むほどに味も香りも深き酒」を次の時代へつないでいく。

広島県産酒米使用



白鴻 四段
仕込み純米
赤ラベル



白鴻
純米吟醸
鯉ラベル



酒蔵の記憶



明治20年頃、創業時の写真。酒樽の銘柄は、「白鴻」ではなく、「賀茂司」となっている。







盛川酒造株式会社
0823-84-2002　呉市安浦町原畑 44
直売あり・試飲あり、通常の蔵見学なし

マイクル加盟店



宝剣酒造〈宝剣〉

小さな違いを見逃さず一滴を磨く

宝剣酒造は1871（明治4）年、呉市仁方で創業した。5代目の土井鉄也杜氏は21歳で父の跡を継ぎ、24歳で出合った他蔵の酒に衝撃を受け、酒造りを根底から見直した。営業をやめ、独学で技を磨きながら「うまい酒の頂点」を目指す。五感を研ぎ澄ませ、気温や湿度による日々の小さな変化にも細かく対応する。仕込み蔵全体を冷蔵庫にし、酒造りに適した1月の気候を再現する。手洗いと掃除を徹底し、麹やもろみに最良の環境を整える。広島県産八反錦を使い、全量を純米酒として醸す。「超辛口」をはじめ、料理に寄り添う酒を造り、飲み手の喉を通るまでそのおいしさを守り抜く。







広島県産酒米使用



宝剣
純米吟醸
八反錦



宝剣
純米酒
超辛口

宝剣酒造株式会社
0823-79-5080　住 呉市仁方本町 1-11-2
一般の見学・直売なし・試飲なし

酒蔵の記憶



2008年1月号「月刊くれえばん」より。
2008年頃の蔵内の様子。

地酒販売

林酒造〈三谷春〉

倉橋で受け継ぐ小さな蔵の自由な工夫

林酒造は1806（文化3）年、倉橋島で創業した。代表銘柄「三谷春」は三つの谷から湧く水にちなみ、漢学者・坂井虎山が命名した。ラベルには頼山陽の長男・聿庵の書が受け継がれる。2009年に医師でもある6代目の林英紀氏が蔵を継ぎ、大吟醸造りに挑戦した。2016年からは平田英二杜氏が酒造りを担う。大吟醸は軟水を生かす三浦式醸造法を基本に、少量・低温・長期で丁寧に醸す。年間約50石の小さな蔵では、温度の遠隔管理など新しい技術を取り入れつつ、搾りには昔ながらの「ふね搾り」を用いる。杜氏の技と蔵元の思いを重ね、手間を惜しまず三谷春の味を磨き続ける。

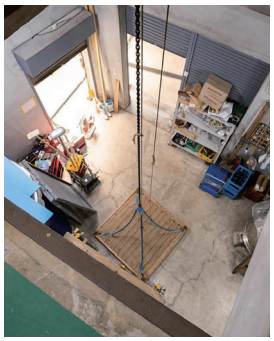
広島県産酒米使用



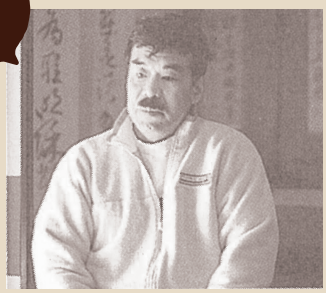
三谷春
純米吟醸



三谷春
純米酒



酒蔵の記憶



昭和62年から酒造りに関わり、林酒造を守り継いできた、6代目林英紀さん、当時53歳の若かりし頃。







林酒造株式会社
0823-54-0310　住 呉市倉橋町 11777
直売あり・試飲あり、見学は要予約

マイクレ加盟店

※⑪～⑰は地酒の購入のみ
参加方法は、裏表紙をご確認ください。

shop 04
おうちレストラン NISHIMAKI



カジュアルにフレンチを楽しめるレストラン。地元産の食材を中心に、自家菜園のオーガニック野菜などを使い、季節感と彩りを添えた料理を提供。ランチコースは 2,500 円～、ディナーは 4,950 円～のそれぞれ 3 種類。

0823-24-8373　住 呉市中通 1-3-20
時 11:30 ～ 14:00、17:30 ～ 21:00　休 水曜・日曜ディナー

shop 05
銘酒処 酒狸



常時 50 種以上の日本酒を揃え、呉の定番酒から季節限定酒まで幅広く楽しめる。人気は「地酒 3 種呑み比べセット（1,100 円）」。旬の海鮮料理との相性も抜群。忘年会にぴったりな 5,500 円～のコースも好評。前日までの予約を。

0823-24-3238　住 呉市中通 1-1-28
時 16:00 ～ 23:00（L.O.22:00）　休 不定休

shop 06
クレイトンベイホテル　呉濤（ごとう）



地産地消にこだわり、瀬戸内の海の幸や新鮮な野菜など四季折々の食材を中心に提供しており、匠の技が光るふくよかな味わいが楽しめる「呉濤」。オススメは呉濤自慢の美味しさを一膳に詰め込んだ「銀の御膳（4,400 円、前日迄に要予約）」。

0823-26-0005　住 呉 市 築 地 町 3-3-2F　時 11:30 ～ 14:30（L.O14:00）
17:30 ～ 21:00（L.O20:30）　土日祝 17:00 ～　休 無休

shop 07
おばんざいの店　作（SAKU）



洋食店で 30 年以上経験を詰んだ店主の十河貴人さんが手がける、カウンターメインの和洋おばんざい居酒屋。「おばんざい 2 種（500 円）」など定番メニューのほか日替わりで 20 種類以上のおばんざいが並ぶ。日本酒、ワインなどお酒も充実。

0823-22-8787　住 呉市中通 4-12-12
時 15:00 ～ 23:00（L.O.22:30）　休 火曜・第 3 水曜

shop 08
一磋



瀬戸内海の魚介を中心に幅広いメニューが味わえる和食居酒屋。新鮮な刺身や、米油でサクッと揚げた天ぷらが自慢で、特に「しそ餃子（680 円）」が人気。店内には掘りごたつの個室もある。コースは 5,500 円～（2 時間飲み放題付き）。

0823-25-7950　住 呉市中通 2-2-6-2F
時 17:00 ～ 23:00　休 日曜



shop 01
ソルジェンテ ディ ビータ ～有楽～



昭和 34 年創業の「有楽」を 3 代目の店主が素材にこだわった洋食店に。和･洋･中で週替わりのモーニング、人気のランチ・ディナーメニューほか、イタリアンコース（要予約）も好評。店内はバリアフリーで車椅子・ベビーカーも安心。

0823-23-0185　住 呉市本通 5-1-27 中本ビル 1F　休 日曜・祝日（不定休）
時 8:00 ～ 10:00(L.O.9:30)、11:30 ～ 14:30(L.O.13:30)、17:00 ～ 21:00(L.O.20:00)

shop 02
一とり



魚の鮮度と素材の持ち味を大切にする「一とり」。生け簀から取り出した魚をすぐに血抜きし、氷を入れた塩水で冷やすなど、鮮度を保つ工夫を徹底。素材のおいしさを生かした、丁寧な仕事が光る料理を楽しめる。

0823-26-6300　住 呉市中通 1-5-15
時 16:00 ～ 23:00（最終入店 21:30、L.O.21:40）　休 不定休（月 1 回）

shop 03
居酒屋 利根本店



呉海軍工廠の時代から愛される「親どり」などの味を楽しめる「居酒屋利根本店」。この他、手羽先を花の形に仕立てて揚げた天ぷら「チューリップ」の他、「鶏皮の味噌煮」、「呉海自カレー」などの呉グルメも揃う。

0823-24-6166　住 呉市本町 2-2
時 17:00 ～ 23:00（L.O.22:30）　休 水曜

マイクレ酒めぐりスタンプラリー 参加店舗

shop 14

F.H.ROYCE Museum café



ルイ・イカールの版画と共に、貴重なロールスロイスのヴィンテージカーを多数展示している博物館。入場料 ワンドリンク付き 大人 1,000 円。子ども 500 円。林酒造のお酒を取り扱っており、日本酒「三谷春」や梅酒「潤」など購入可能。

0570-01-8102 住 呉市倉橋町才ノ木 132-8
時 10:00 ～ 17:00 休 水曜 ※林酒造株式会社での購入も対象

shop 15

盛川酒造



明治 20 年から酒造りを続ける安浦町唯一の酒蔵。野呂山系の天然の軟水を仕込み水に用い、米の旨味を引き出した日本酒「白鴻」を醸す。料理とともに楽しめる、食卓に寄り添うような、「汲むほどに味も香りも深き酒」を造り続けている。

0823-84-2002 住 呉市安浦町原田 44
時 9:00 ～ 17:00 休 日曜・祝日

shop 16

クレイトンベイホテルフロント



大和ミュージアムまで車で約 5 分の好立地。海側のお部屋からは呉港を航行する海上自衛隊の護衛艦や潜水艦など、呉ならではの景観が楽しめる。約 60 台の平面駐車場は無料。9 時～ 19 時までは無料シャトルバスも運行中。

0823-26-1111 住 呉市築地町 3-3
時 チェックイン 15 時～、チェックアウト 11 時 休 無休

shop 17

ギャラリー三宅屋商店



「千福」のお酒や限定グッズがそろう蔵元直営店。有料のきき酒体験もでき、味わいを比べながら酒選びを楽しめる。自宅で楽しむ一本から、贈り物にもおすすめの呉らしいお土産まで探せる。
※マイクレのご利用は 12 月中より

0823-22-3838 住 呉市本通 7-7-1
時 12:00 ～ 16:00 休 土曜・日曜・祝日

shop 18

こるどん亭



「迷う楽しみ、選ぶ喜び」をコンセプトにした家呑み風居酒屋。常時 80 種類以上の料理と 80 種類以上の飲み物が揃う。4 名までの個室 2 部屋、大型テレビのあるリビング 1 部屋で営業。閉店後に焼山～熊野～矢野駅までのお送りサービスあり。

080-3215-7330 住 呉市押込 2-4-5
時 18:00 ～ 23:00 休 月曜・火曜 ※ただし祝前日・祝日は営業

shop 09

笑莉（えみり）んち



家庭的なおばんざいが約 7 種類並び、「選べるおばんざい 3 種セット（2,300 円）」では、好きなおかず 3 品とドリンク 1 杯を楽しめる（700 円以上のお酒は差額）。店主の塩見絵里子さんの明るく親しみやすい人柄も魅力。

0823-27-6674 住 呉市中通 3-6-19
時 日曜 13:00 ～ 21:00、水～土曜 17:30 ～ 22:00 休 月曜・火曜

shop 10

海軍さんの料亭 五月荘



明治 34 年創業、海軍御用達の店としてその名を馳せた和食料亭。職人が四季の食材で彩り豊かに仕上げる会席料理が自慢。大小様々な個室があり、ランチ、ディナーのほか、同窓会・歓送迎会、慶事、法事、接待など幅広く利用されている。

0823-21-5121 住 呉市本通 2-4-10
時 11:30 ～ 14:30（L.O.13:30）/17:30 ～ 21:30（L.O.20:30） 休 火曜

shop 11

呉蔵元屋本店



2001 年創業、広島の地酒を中心に全国から厳選した酒類を扱う酒店。季節や予算に合わせ、お酒の歴史やエピソードとともに一本を提案してくれる。店内では、月替わりのお酒を有料で試飲できる「角打ち」も楽しみの一つ。

0823-21-8830 住 呉市中通 4-3-23
時 10:00 ～ 20:00 休 日曜

shop 12

有限会社 上田屋商店



明治 40（1907）年に創業した上田屋商店。JR 呉駅から徒歩 10 分の場所にあり、賀茂金秀・雨後の月・富久長・華鳩・白鴻・龍勢など、地酒を豊富に取り揃えている。お土産の地酒に悩んだ時は、まずはスタッフにお声かけを。

0823-25-1000 住 呉市本通 1-1-9 上田ビル
時 9:00 ～ 20:00 休 日曜・祝日

shop 13

地酒『華鳩』榎酒造㈱蔵元直営店



1899 年創業の榎酒造。お酒で造るお酒「貴醸酒」を最初に商品化した蔵としても有名。〝たおやかでやさしい味わい〟が特徴のお酒を販売している。一般の方も気軽に立ち寄ることができ、購入前に、お酒の試飲が可能な点も嬉しいポイント。

0823-52-1234 住 呉市音戸町南隠渡 2-1-15
時 9:00 ～ 19:00 土曜 10:00 ～ 18:00 休 日曜・祝日

MY KURE マイクレ HIROSHIMA KURE

酒めぐりスタンプラリー

対象店舗2店舗で呉の地酒を飲酒・購入

オリジナルおちょこをプレゼント

先着200個限定



期間

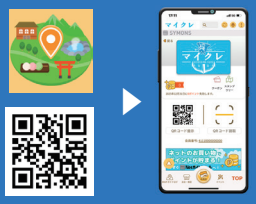
令和８年 12.1(火) ▶ 令和９年 2.28(日)

スタンプラリー対象店舗は18店舗。詳しくは本誌5〜6Pをご確認ください。

※参加は１人１回のみです

参加方法

1 会員登録する



「ご当地ナビアプリ」をダウンロードして、お好きな店舗番号を入力。必要事項を入力すると「マイクレ」会員完了。※店舗番号は「くれとりっぷ」よりご確認を。

2 スタンプラリー参加



TOPページから右下の「イベント」を押し、「スタンプラリー」を選択。参加する「スタンプラリー」を選択して、参加完了。押印したい番号をタップ。チェックポイント一覧から店舗を選択。
対象店舗で呉の地酒を飲むまたは、購入した後、対象店舗の「二次元コード」を読み取ると、押印完了。

3 景品交換方法



スタンプを２個集めたら、「クーポン」を選択、使いたい「クーポン」をタップして、交換場所にてオリジナルおちょこを受け取ろう。

景品交換

場 所：呉市観光案内所（JR 呉駅構内２階）

交換期間：令和８年１２月１日(火)〜令和９年３月３１日(水)

問い合わせ：一般社団法人ツーリズム KURE　0823-27-5090　info-tk@tourism-kure.or.jp

Blue Land Kure

発行・編集　一般社団法人ツーリズム KURE　〒737-0051 広島県呉市中央４丁目１番６号９階
Tel.0823-27-5090（月曜日〜金曜日 8:30〜17:15（祝日・年末年始は除く））
2026年11月発行