

< はじめに >

醸造に育まれた ゆたかな播磨

日本列島のほぼ中央、兵庫県の南西部、南は瀬戸内海、北は中国山地。雨が少なく温暖で山間から大きな5つの河川をもつ肥沃な地域「播磨」。ここでは1300年以上の昔より、その豊かな風土が語られてきました。その一節には麴で庭酒をつくり、神様に献上したとする国内最古の日本酒醸造に関する記述も残ります。古代より恵まれた地の利から東西交通の要衝でもあり、人々の交流とともに多くの醸造蔵で発酵文化が育まれてきた要所でもありました。ここ播磨では、今もその技術と味が脈々と受け継がれ育まれています。



醸す 造る 播磨って？

「醸す 造る 播磨」は、播磨圏域連携中枢都市8市8町*による、播磨の地場産品のあらしいプロジェクトです。「醸造」をテーマに種を播き、磨き上げ、播磨の価値を確立していきます。

* 播磨圏域連携中枢都市8市8町
姫路市、相生市、加古川市、赤穂市、高砂市、加西市、宍粟市、たつの市、稲美町、播磨町、市川町、福崎町、神河町、太子町、上郡町、佐用町



もくじ

醸す造る播磨って？	p. 2
播磨・醸造の概要	p. 4
播磨のこぼれ話	p. 5
播磨の醸造マップ（醸造家）	p. 6
播磨の醸造マップ（飲食店・販売店）	p. 8
醸造家	p.10
醸造品の取扱飲食店	p.27
醸造品の販売店	p.29

“播磨に息づく醸造文化”

日本の食卓を彩る、味噌・日本酒・みりん・醤油などの醸造品。
それらが播磨の地で息づき、育まれた理由をご紹介します。

麴（こうじ）文化を育んだ土壌

名水を持ち、豊かに作物が実る播磨平野と、5つの河川からなる播磨五川。海の資源が豊富な播磨灘、温暖で降水量の少ない気候が、麴文化とその産業を育んだ播磨。さらに姫路城などの城が築かれた大きな都（みやこ）の一つであり、川や海に囲まれていた地勢から、東西の交通の要衝であったことも、産業を大きく発展させました。

醤油を醸す原料が揃う

こと播磨平野の北西に位置するたつの市は、醤油を醸すのに適した条件が揃っています。市内を東南に流れる揖保川の水は、やわらかく丸い口当たりの醤油をつくるのに欠かせない素材です。また、たつの市をとりまく播磨平野は大豆や小麦の一大生産地。すぐ近くにはミネラルたっぷりの赤穂の塩があり、醤油を醸す発酵菌の力強い活力源に。それらの原料が揃う土地だからこそ、古くから現在も続く“銘醸地”として知られるようになったのです。

播磨とうすくち醤油

たつの市における醤油づくりの歴史は古く、さかのぼること400年以上前。天正15年（1587年）、円尾孫右衛門が「円尾屋」の屋号で開業した酒醤油屋が、その起源と伝わっています。塩や大豆などの淡口醤油を醸すための最適な素材が揃ったことから、「龍野淡口（うすくち）醤油」が誕生しました。ちなみに素麺「揖保乃糸」も、同じく揖保川の名水が生み出した一品。美味しい醤油があつてこそ味わい深い素麺もまた、播磨の名産です。

酒造りも播磨から

播磨は7世紀の終わり頃、一つの国として成り立ちました。奈良時代初期に編纂された『播磨国風土記』（はりまのくにふどぎ）には、麴を用いた酒造りについての記述があります。「神様に捧げた一部の蒸米にカビが生え、酒成分が生じて酒が発見された」というもの。これが、後に言う「庭酒（俄酒・にわかさけ）」で、現在に続く米飯を素材にした酒造りの製法。日本最古の手法として記録されており、そういう意味で播磨は「日本酒のふるさと」と言われるようになりました。現在も播磨五川の流域を中心に22の酒造りが点在し、酒造りの伝統を守り続けています。

全国でも珍しい「庭酒」

前述の『播磨国風土記』に記録された酒造りの舞台となったのが、宍粟市一宮町にある庭田神社。神社本殿の北50mの場所に流れるぬくみ川の水が、日本で最初の酒造りを生み出すきっかけとなりました。「はりま酒文化ツーリズム協議会」では、敷地内で採取した麴菌および酵母菌を用いて、当時の酒をイメージした日本酒「庭酒」の醸造も行っています。全国各地に銘醸地が点在する日本ですが、自然界から分離した麴菌（はりまこうじ）を使用した酒造りは、珍しいとされています。

播磨のこぼれ話

麴は腸にとっても「おいしい」

醸造品が体によき、とされる理由のひとつは「麴」。「この、麴菌がいいんです」と言うのは、ある発酵博士。「菌糸という糸を伸ばすんですけど、伸ばせば伸ばすほど、その先々で食べものを分解してアミノ酸に変えて、旨味のもとを作る働きがある。また菌糸自体も多糖類のかたまりですので、腸に届くことによって、免疫力を整えてくれるんです」と絶賛。つまり麴菌は、舌にも、また腸にとっても「おいしい」ってこと。



醸造品が免疫力を整えるってホント？

「免疫力でよく言われるのは、」とは、ある発酵博士の言葉。「免疫って、善玉菌が悪玉菌を攻撃する役割。なので乳酸菌が腸の中にいる状態は、悪玉菌が入ってきたらすぐに攻撃できるよう、いわばトレーニングしているようなものなんです」そして常にスタンバイOK！の状態にしておくには、日々摂取する必要があるとか。やはり食習慣が大事ってことですね。



播磨や醸造に関するこぼれ話をもっと読みたい方はコチラ→





播磨の醸造 マップ

播磨の豊穡な風土を背景に、長く長く醸造文化を守りつづけ、「醸す 造る 播磨」の活動に共感してくれた、播磨の醸造家・醸造品の販売店・醸造品の取扱飲食店をご紹介します。



飲食店・販売店編

醸造品の取扱飲食店

醸造品の販売店

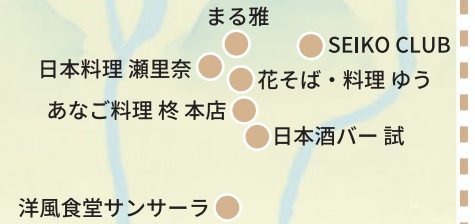


播磨



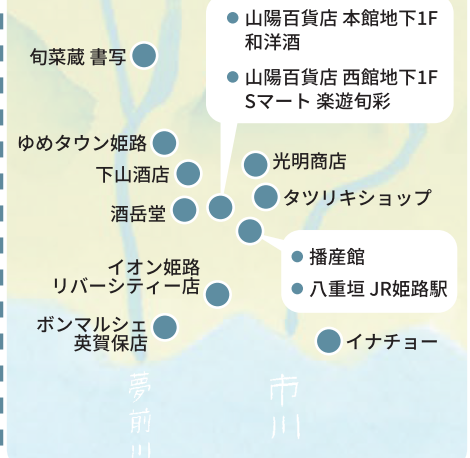
姫路市中心市街地の拡大図

取扱飲食店



姫路市中心市街地の拡大図

販売店



姫路市



取扱醸造品：味噌、甘酒

小松屋

誰もが手軽に、美味しく、楽しめる日常の高品質な商品を作るをモットーに、日本の伝統的醗酵食である味噌・甘酒を安全安心な天然醸造・無添加・手造りにこだわって製造。糀とともにある、すばらしい日本の食文化を伝えたいとの思いを込めて、健康・美容・美味しいをテーマにした商品造りに取り組んでいます。

所在地：〒672-8023 兵庫県姫路市白浜町甲 568

電話：079-245-0014

定休日：日曜・祝日

営業時間：8:00～18:30

WEB：http://www.miso-komatuya.co.jp/

代表商品 昔ながらの手造り甘酒、五代目造り唯みそ（姫そだち認定）等

取扱飲食店 本家かもめ屋、天晴水産みのり家、とろろ料理 和風酔、小料理 ひさと、夢乃井

販売店 小松屋、山陽百貨店 西館地下1FS マート 楽遊旬菜、播産館、イオン姫路リバーシティー店等



相生市



取扱醸造品：味噌

若狭野みそ加工グループ

「若さの味噌」造りが始まったのは昭和 58 年（1983 年）から。当時から作り方を変えておらず、塩・糀・米・大豆のみという原材料もそのままです。兵庫県認証食品に認定されており、地元の小・中学校の給食では「若さの味噌」を使った味噌汁が提供されています。

所在地：〒678-0082 兵庫県相生市若狭野町野々 764

電話：0791-28-0502

定休日：-

営業時間：-

WEB：-

代表商品 若さの味噌

販売店 旬菜蔵 上郡、道の駅あいおい白龍城、旬彩蔵 書写、さよう野菜市

姫路市



取扱醸造品：味噌

内藤味噌

昭和 23 年（1948 年）創業。先代からのこだわりを受け継ぎ、国産の材料や製法で、安心して食べられる無添加でおいしい味噌作りに励んでいます。しっかりとした味わいが楽しめる内藤味噌は、味噌が呼吸をし、自然の力で発酵・熟成を繰り返す「生きた味噌」です。

所在地：〒679-2101 兵庫県姫路市船津町 1733

電話：079-232-0271

定休日：土曜・日曜・祝日

営業時間：9:00～17:00

WEB：https://naito-miso.co.jp/

代表商品 ふつう仕込味噌、みりん入り仕込味噌

取扱飲食店 農家レストラン 且緩々

販売店 内藤味噌、高橋醤油、せせらぎの湯 門前物産店



加古川市



取扱醸造品：味噌、甘酒

高松清太夫老舗

慶長 18 年（1613 年）に姫路藩主池田輝政から同業者の糀製造業取締役を命じられ、以来 400 年以上の歴史を持つ糀屋です。糀・味噌・甘酒を製造しており、400 年にわたる伝統の技術で造られた天然醸造の「高松味噌」は、加古川市内の小中学校給食にも使われています。

所在地：〒675-0031 兵庫県加古川市加古川町北在家 317

電話：079-421-2200

定休日：日曜日・祝日

営業時間：10:00～17:00

WEB：-

代表商品 高松味噌、糀、甘酒

販売店 高松清太夫老舗

たつの市



井戸糰製造所

大正 15 年（1926 年）の創業当時から変わらない製法で糰を製造する、糰の専門店です。原材料は地元産の米と大豆、塩を使用し、現在も糰が作られている麹室には 100 年以上の歴史があります。生糰だけでなく、自家製の味噌や甘酒などの糰食品も製造販売しています。

取扱醸造品：味噌、甘酒

所在地：〒679-4177 たつの市龍野町下川原 39-1

電話：0791-62-0205

定休日：不定休

営業時間：10:00～18:00

WEB：-

代表商品 糰、手造り味噌、手造り甘酒

取扱飲食店 SUSHI&VEGETABLE 心、菓子と珈琲 朔、洋風食堂サンサーラ

販売店 井戸糰製造所



太子町



太子加工

太子町の特産品である「太子みそ」は、太子町産の米・大豆を使った味噌です。兵庫県認証食品として認定されており、「西播磨フードセレクション 2015」では金賞を受賞しました。太子加工合同会社は、一時は幻の味噌となった「太子みそ」のおいしさを現代に伝えています。

取扱醸造品：味噌

所在地：〒671-1534 兵庫県揖保郡太子町福地 546-4

電話：080-6121-6191 / 079-278-2138

定休日：-

営業時間：-

WEB：http://www.town.hyogo-taishi.lg.jp/matijyouhou/kannkou/intokusannhin/1450170090677.html

代表商品 太子みそ

販売店 福本精肉店、太子町保健福祉会館、道の駅みつ旬彩蔵 たつの、播産館
山陽百貨店 西館地下1FS マート 楽遊旬菜



神河町



播州こうじ屋

昭和 53 年（1978 年）創業。昔ながらの杉の木箱を使った手造り製法で、まるやかな味わいを生み出す上質の米こうじを製造し、さまざまな麹製品に加工しています。製法・材料・味にこだわって生み出された播州こうじや味噌は、昔ながらの本物の味わいです。

取扱醸造品：味噌、甘酒

所在地：〒679-3114 兵庫県神崎郡神河町新野 677

電話：0790-34-0258

定休日：土曜・日曜

営業時間：9:00～17:00

WEB：http://www.bansyuukoujiya.ecnet.jp/

代表商品 こうじや味噌、おいしい甘酒、米こうじ

販売店 播産館、旬菜蔵 福崎



佐用町



元気工房さよう

佐用町特産の佐用もち大豆・米・塩のみで、じっくりと熟成させる昔ながらの作り方で作られています。大豆のふっくらとした甘さが特徴が生かされ、まるやかで優しい味に仕上がっている味噌は、老若男女問わず人気となっています。

取扱醸造品：味噌

所在地：〒679-5134 兵庫県佐用郡佐用町乃井野 1266

電話：0790-79-2521

定休日：火曜（祝日の場合は振替）・年末年始 ※1・2月のみ月・火

営業時間：9:00～17:00

WEB：https://genkikobo-sayo.co.jp/home/

代表商品 もち大豆みそ、三日月みそ

販売店 味わいの里 三日月、ふれあいの里 上月、南光ひまわり館



姫路市



神崎酒造

明治8年「岡庭（おかば）酒造店」として酒造業をスタート。現在も使われている蔵のうち、一番古いものはこの時に建てられたものです。神崎酒造で作られる播磨の地酒は、毎日の晩酌で楽しめる飽きのこない味の一品。姫路藩の歴史の中で、郷土文化に根ざした酒造りを守り継いできた酒蔵です。

取扱醸造品：日本酒

所在地：〒679-2101 兵庫県姫路市船津町 2033

電話：079-232-0004

定休日：不定休

営業時間：8:30～17:00

WEB：http://www1.winknet.ne.jp/~carrot/k-osake1.html

代表商品 真名井乃鶴、龍王の舞、銀の馬車道

販売店 神崎酒造



姫路市



田中酒造場

天保6年（1835年）の創業以来、鋭いキレのあるのどごしの「名刀正宗」という銘柄を主に造り続けてきた姫路の酒蔵です。日本人の魂に響く日本酒を、今の時代に合った味で創りだす「温故創新」の思いのもと、後世に引き継いでいけるような酒造りを心がけています。

取扱醸造品：日本酒

所在地：〒671-1114 兵庫県姫路市広畑区本町 3-583

電話：079-236-0006

定休日：第2・3土曜・日曜・祝日

営業時間：8:30～17:30

WEB：https://www.sake-tanaka.com/

代表商品 名刀正宗、米搗水車、亀の甲、白鷺の城

取扱飲食店 天満屋、楽食処 てっぺい



姫路市



下村酒造店

明治17年（1884年）の創業以来伝えられてきた「手造りに秀でる技はなし」の家訓を守り、純米酒のみを手造りで醸造しています。うまい酒には人を感動させる力があると信じて、蔵人の情熱と手間ひまをかけて醸す「奥播磨」は、全国各地で愛されています。

取扱醸造品：日本酒

所在地：〒671-2401 兵庫県姫路市安富町安志 957

電話：0790-66-2004

定休日：-

営業時間：月曜～土曜 10:00～18:00 / 日曜 10:00～17:00

WEB：https://okuharima.jp/

代表商品 奥播磨

販売店 下村酒造店



姫路市



壺坂酒造

文化2年（1805年）創業。現在の夢前町には約210年前に移転し、ここでしかできない自然発酵という技術と伝統を今に引き継ぐ歴史ある酒蔵です。酒米の最高峰「山田錦」と日本三彦山の一つである雪彦山系の伏流水を使用し、透明感とキレのある味わいを生み出しています。

取扱醸造品：日本酒、甘酒

所在地：〒671-2103 兵庫県姫路市夢前町前之庄 1418-1

電話：079-336-0010

定休日：4～10月 第3水曜 / 11～3月 無休

営業時間：9:00～16:00

WEB：http://seppiko.shop-pro.jp

代表商品 雪彦山、金壺

取扱飲食店 SEIKO CLUB

販売店 壺坂酒造、播産館、山陽百貨店 本館地下 和洋酒



姫路市

灘菊酒造



取扱醸造品：日本酒、甘酒

所在地：〒670-0972 兵庫県姫路市手柄 1-121
 電話：079-285-3111
 定休日：年末年始
 営業時間：10:00～17:00
 WEB：https://www.nadagiku.co.jp/

代表商品 灘菊、MISA、きくのしづく、酒造之助

販売店 灘菊酒造



姫路市

名城酒造



取扱醸造品：日本酒

所在地：〒679-2123 兵庫県姫路市豊富町 2222-5
 電話：079-264-0181
 定休日：土曜・日曜・祝日
 営業時間：8:00～17:00
 WEB：http://meijoshuzou.co.jp/

代表商品 無濾過生原酒 隠し酒、官兵衛シリーズ（特撰からくち官兵衛 等）

取扱飲食店 花そば・料理 ゆう、あなご料理 蔭本店、日本料理 瀬里奈

販売店 各種スーパー、酒販店



昭和 41 年（1961 年）に 7 つの蔵元が合併して誕生した現在の名城酒造では、昔ながらの酒造りに最新式の設備を導入し、1 年中ムラなく品質の高い日本酒を仕込むことができる酒蔵です。年 2 回のみの生産で一般流通していない「隠し酒」が人気となっています。

姫路市

本田商店



取扱醸造品：日本酒

所在地：〒671-1226 兵庫県姫路市網干区高田 361-1
 電話：079-273-0151
 定休日：日曜・祝日
 営業時間：9:00～17:00
 WEB：https://www.taturiki.com/

代表商品 龍力

販売店 龍力テロワール館、タツリキショップ



姫路市

ヤエガキ酒造



取扱醸造品：日本酒、甘酒

所在地：〒679-4298 兵庫県姫路市林田町六九谷 681
 電話：079-268-8080
 定休日：土曜・日曜・祝日
 営業時間：8:30～17:15
 WEB：https://www.yaegaki.co.jp/sake/

代表商品 青乃無、黒乃無、八重垣、八重垣 褒紋

販売店 八重垣 JR 姫路駅



寛文 6 年（1666 年）創業、350 余年におよぶ酒造りの伝統を受け継ぐ酒蔵です。名勝「鹿ヶ壺」を源流とする揖保川系林田川の良質な伏流水と、酒米の最高峰「山田錦」を使用。昔ながらの寒仕込みによる味わいには、後切れの良いきめ細かさが感じられます。

加古川市



岡田本家

加古川唯一の酒蔵で、1874年に創業。兵庫県最大の川「加古川」の伏流水によって仕込まれる淡麗な口あたりと、さわやかな甘辛中庸な清酒「盛典」を少人数で手作りしています。平成24年からは米の一部を自社栽培し、より地産地消を目指した酒造りを行っています。

取扱醸造品：日本酒、甘酒

所在地：〒675-0017 兵庫県加古川市野口町良野 1021
 電話：079-426-7288
 定休日：月曜（5～10月は第2・4日曜も休み）
 営業時間：平日 10:00～18:00 / 土日祝 10:00～17:00
 W E B : <http://www.okadahonke.jp>

代表商品 盛典

販売店 岡田本家、お酒のにしうみ、酒創 鹿見蔵



加西市



富久錦

天保10年（1839年）に前身である「稲岡本家醸造」が創業。「北播磨の風土・気候でしか醸せない唯一無二のお酒」をコンセプトに、酒米はすべて地元加西市産のものを使用。品質第一の酒造りをおこなっており、米・米麹・水だけで醸した純米酒のみを造り続けています。

取扱醸造品：日本酒、甘酒

所在地：〒675-2223 兵庫県加西市三口町 1048
 電話：0790-48-2111（会社） / 0790-48-2005（店舗）
 定休日：年始
 営業時間：10:00～18:00（店舗）
 W E B : <http://www.fukunishiki.co.jp>

代表商品 富久錦、純青

販売店 ふく蔵、四季創庫モリ、コタニ、酒岳堂、下山酒店、酒商川十



赤穂市



奥藤商事

慶長6年（1601年）から長い歴史を持ち、江戸時代には赤穂藩の御用酒屋も務めた酒蔵です。現存する一番古い酒蔵は、300年以上前に建てられたもの。清らかかつしっかりとした味わいのよい酒を目指して、心を尽くした酒造りを行っています。

取扱醸造品：日本酒

所在地：〒678-0172 兵庫県赤穂市坂越 1419-1
 電話：0791-48-8005
 定休日：日曜・祝日・年末年始
 営業時間：9:00～17:00
 W E B : <https://okutocorp.com/>

代表商品 忠臣蔵、乙女

販売店 奥藤商事、下山商店、播産館、イナチョー



加西市



三宅酒造

文政2年（1819年）創業。万願寺川水系の伏流水と地元・九会地区で栽培された山田錦で日本酒を造る酒蔵です。代表銘柄は「菊日本」、そして土地へのこだわりの思いを込めたブランド「QA(クエ)」。<農醸協働>で、米の味を生かした日本酒造りをしています。

取扱醸造品：日本酒

所在地：〒675-2102 兵庫県加西市中野町 917
 電話：0790-49-0003
 定休日：土曜・日曜・祝日
 営業時間：9:00～12:00 / 13:00～15:00
 W E B : <https://www.miyake1819.com/>

代表商品 菊日本、QA

取扱飲食店 いづみ

販売店 三宅酒造



宍粟市



老松酒造

明和5年（1768年）創業。日本酒発祥の地・兵庫県宍粟市で生み出される伝統の味を、現在まで伝える酒蔵です。2019年には築200年の母屋を改装し、直営の健康発酵「老松ダイニング」をオープン。麴を知り尽くした蔵元ならではの料理で、発酵食尽くしのランチが人気です。

取扱醸造品：日本酒、甘酒

所在地：〒671-2577 兵庫県宍粟市山崎町山崎12

電話：0790-62-2345

定休日：-

営業時間：8:00～17:00

WEB：http://s-oimatsu.com

代表商品 麴、寿恵広 老松、米郷、沙月

取扱飲食店 老松ダイニング

販売店 下山酒店、やまや一部店舗



姫路市



川石本家

文久3年（1863年）創業。自社栽培の国産米を使用し、代々受け継がれてきた製法で時間をかけて丁寧に絞ったみりん造りをおこなっています。まるやかさとコクがあり、そのまま飲んでも味わい深いみりんは、料亭や日本料理屋をはじめとして全国へと届けられています。

取扱醸造品：みりん

所在地：〒670-0972 兵庫県姫路市手柄148

電話：079-223-0896

定休日：-

営業時間：9:00～18:00

WEB：https://kawaishihonke.com/

代表商品 手柄山本みりん、10年熟成手柄山本みりん、純米本みりん 等

販売店 ゆめタウン姫路、光明商店、酒岳堂



宍粟市



山陽盃酒造

揖保川の清流や豊かな自然に恵まれた宍粟市で、天保8年（1837年）創業。関西唯一の鉱山貯蔵庫「明壽蔵（めいじゅくら）」を持つ酒蔵です。播州のものを、播州の蔵が、播州の水によって醸すことを信念とし、兵庫県“原産”の酒米にこだわった酒造りをおこなっています。

取扱醸造品：日本酒

所在地：〒671-2577 兵庫県宍粟市山崎町山崎28

電話：0790-62-1010

定休日：年末年始

営業時間：11:00～16:30

WEB：http://www.sanyouhai.com/

代表商品 播州一献

取扱飲食店 四季旬菜 和、鮎茶屋 正起、まる雅、味道園

販売店 播州一献ストア、道の駅播磨いちのみや、本家門前屋 酒店、高井酒店 等



稲美町



キング醸造

明治33年（1900年）に粕取焼酎とみりんの製造業として創業。現在みりんをはじめとした醸造調味料メーカーで、日の出料理酒は国内トップシェアを誇ります。清酒・リキュール・焼酎の製造も手掛けており、海外にも積極的に展開しています。

取扱醸造品：日本酒、みりん

所在地：〒675-1192 兵庫県加古郡稲美町蛸草321

電話：079-495-0010

定休日：土曜・日曜・祝日

営業時間：9:00～17:00

WEB：https://hinode-mirin.co.jp/

代表商品 日の出本みりん、日の出新味料（みりん風調味料）、日の出料理酒、播州錦

販売店 生活協同組合コープこうべ コープ稲美



加西市



取扱醸造品：醤油

高橋醤油

大正 10 年（1921 年）創業、兵庫県加西市の地域の人々とともに百年の歴史を歩んできた老舗醤油店です。「サクライズミ」の愛称で親しまれ、地域の味を守り続けてきました。ぼん酢や焼き肉のたれ、醤油ソフトクリームなど地しょうゆのテイストを大切に商品も多数取り揃えています。

所在地：〒675-2423 兵庫県加西市和泉町 118-7
 電話：0790-45-0003
 定休日：火曜・春季・夏季・年末年始休業あり
 営業時間：9:30～17:30
 WEB：https://www.sakuraizumi.com/

代表商品 濃口醤油、甘口醤油、古式三年しょうゆ

販売店 高橋醤油



たつの市



取扱醸造品：醤油

龍野醤油協同組合

龍野醤油は天正年間（1580 年頃）から醸造が始まったと言われており、現在では千葉県・小豆島と並ぶ全国三大産地の 1 つです。組合は醤油の販売市場正常化や原料確保と生揚醤油の販売を行っています。

所在地：〒679-4121 兵庫県たつの市龍野町島田 180-1
 電話：0791-62-1381
 定休日：土曜・日曜・祝日・お盆・年末年始
 営業時間：8:30～17:00
 WEB：-

たつの市



取扱醸造品：醤油

末廣醤油

「うすくち醤油の故郷」とも言われるたつの市で明治 12 年創業、以来伝統的な醤油を造り続けて 143 年の醸造所です。国産の大豆・小麦を使用し、天然醸造で作上げたこだわりの醤油を、龍野の名産であるうすくち醤油の伝統と文化を食卓にお届けします。

所在地：〒679-4173 兵庫県たつの市龍野町門の外 13
 電話：0791-62-0005
 定休日：土曜・日曜・祝日
 営業時間：8:30～17:00
 WEB：https://www.suehiro-s.co.jp/

代表商品 龍野本造り醤油、播磨国龍野醤油、紫醤油

販売店 末廣醤油



たつの市



取扱醸造品：醤油

坪田醤油

龍野の地で昭和 3 年（1928 年）創業、親子 3 代で守ってきた 90 年続く醤油屋です。一つひとつ丹精込めた醤油作りを行っています。「かんろしょうゆ」は辛み・甘み・うまみのバランスが良く、日常的に使いやすい味。お中元や贈り物にもぴったりの醤油です。

所在地：〒679-4151 兵庫県たつの市揖保町山下 492
 電話：0791-67-8404
 定休日：日曜・お盆・年末年始
 営業時間：9:00～18:00
 WEB：https://tsubota.buyshop.jp/

代表商品 かんろしょうゆ



たつの市



取扱醸造品：醤油

日本丸天醤油

寛政7年（1795年）に醤油醸造企業として創業。醤油だけでなくぼん酢やつゆ、たれなど調味料を作り続けており、「どの時代においても、食べることは豊かな生活に欠かせない1つのピースである」という考えのもと、新しい分野に挑戦する姿勢を大切にしています。

所在地：〒671-1680 兵庫県たつの市揖保川町半田 672

電話：0791-72-6958

定休日：-

営業時間：-

WEB：https://www.marten-fi.co.jp/

代表商品 マルテンかつおしょうゆ、うすくち特選醤油、天翔ゆずぼん酢

取扱飲食店 クラテラスたつの

販売店 播産館



たつの市



取扱醸造品：醤油、甘酒

ブンセン

昭和9年（1934年）に醤油醸造業として創業し、のちに自家製醤油を使用した佃煮や調味料などの製造販売もするようになった食品メーカーです。海苔佃煮「アラ!」、塩ふき昆布「塩っぺ」などユニークなネーミングが印象的で、近畿地方を中心に全国で親しまれています。

所在地：〒679-4393 兵庫県たつの市新宮町新宮 387

電話：0791-75-1151

定休日：土曜・日曜・祝日

営業時間：9:00～17:00

WEB：https://www.bunsen-kk.co.jp/

代表商品 醤油「ペロ」、「トロ」、播磨もろみ「花も」

販売店 コンチア、ブンセンキッチン龍野市役所前店



たつの市



取扱醸造品：醤油

ヒガシマル醤油

天正年間8年（1580年頃）創業。うすくち醤油の代表的企業としてその名を知られる食品メーカーです。室町時代以来の伝統を守った製造工程で造り続けているうすくち醤油は、素材の持ち味を生かし和食文化を支えてきました。「うどんスープ」をはじめとする調味料も全国で人気を博しています。

所在地：〒679-4167 兵庫県たつの市龍野町富永 100-3

電話：0791-63-4567（代）

定休日：土曜・日曜・祝日

営業時間：8:30～17:00

WEB：https://www.higashimaru.co.jp/

代表商品 特選丸大豆うすくちしょうゆ、うどんスープ、ちよっとどんぶり

販売店 ヒガシマル醤油、全国主要スーパー



たつの市



取扱醸造品：醤油

矢木醤油

赤穂の塩や揖保川の水など、豊かな素材と環境に恵まれた、たつの地で明治39年に創業。芳醇なコクとまろやかな風味を持つ「ヤギ正」の醤油は、一流料亭でも認められる本格的なおいしさです。家庭用はもちろん、業務用調味料としても幅広く愛用されています。

所在地：〒679-4153 兵庫県たつの市揖保町門前 209

電話：0791-67-0037

定休日：土曜・日曜・祝日・お盆・年末年始（土曜は日程により営業の場合あり）

営業時間：8:30～17:00

WEB：http://www.yagishouyu.co.jp/

代表商品 かつお醤油、四季彩ぼん酢、本醸造濃口醤油、本醸造淡口醤油

販売店 矢木醤油、山陽百貨店 西館地下1FS マート 楽遊旬菜、
ボンマルシェ英賀保店、ゆめタウン姫路店



たつの市

ヤマイ醤油



明治 36 年（1903 年）創業、とろりとしたコクのある味わいが特長のたまり醤油を筆頭に、淡口醤油・濃口醤油などを製造する醸造所です。特に主力商品であるたまり醤油が人気で、播州をはじめ阪神・京都エリアでも「たまり醤油といえばヤマイ」と言われるほどです。

取扱醸造品：醤油

所在地：〒671-1661 兵庫県たつの市揖保川町袋尻 231-11

電話：0791-72-2636

定休日：-

営業時間：-

W E B：http://www.yamai.co.jp/

代表商品 たまり醤油、淡口醤油、濃口醤油



佐用町

たつ乃屋本店



宿場町時代より引き継がれてきた伝統の製法で、西播磨の清水と丸大豆、3 年熟成したもろみから造られています。醤油本来の味が引き出され、芳醇な香りと深い味わいがあり煮物などに適しています。

取扱醸造品：醤油

所在地：〒679-5331 兵庫県佐用郡佐用町平福 683

電話：0790-83-2543

定休日：年末年始

営業時間：8:30 ~ 17:15

W E B：-

代表商品 三年醤油、米しろ醤油、さしみ醤油、しょうが醤油

取扱飲食店 ホルモンうどん・鉄板焼 ふじ

販売店 道の駅宿場町ひらふく、ポンマルシェー部店舗

姫路市

あっぱれすいさん
天晴水産みのり家
姫路市白浜町甲 912-18

電話：079-247-0077
定休日：水曜日
営業時間：平日 11:00-15:00 / 土日祝 11:00-15:30
W E B：http://www.apparesuisan.co.jp/

〈取扱醸造家〉
小松屋

姫路市

ひいらぎ
あなご料理 柵 本店
姫路市十二所前町 88

電話：079-284-1239
定休日：水曜日
営業時間：11:00-14:00 / 17:00-22:00
W E B：http://anago-hiiragi.com/about

〈取扱醸造家〉
名城酒造

姫路市

がくしょくどころ
菜食処 てっぺい
姫路市広畑区東新町 1-80-1

電話：079-237-2026
定休日：日曜日
営業時間：17:00-23:00
W E B：https://teppeihirohata.owst.jp/

〈取扱醸造家〉
田中酒造場

姫路市

小料理 ひさと
姫路市東山 170-1

電話：079-245-7115
定休日：月曜日
営業時間：11:30-14:00 / 17:00-22:00
W E B：https://www.hisato-2005.com/

〈取扱醸造家〉
小松屋

姫路市

SEIKO CLUB
姫路市下寺町 43 姫路商工会議所 B1

電話：079-281-6800
定休日：水曜日
営業時間：11:30-15:00 / 17:30-21:30
W E B：http://seiko-club.com/

〈取扱醸造家〉
壺坂酒造

姫路市

天満屋
姫路市広畑区末広町 1-1

電話：079-236-3444
定休日：水曜日（日・祝日は要予約）
営業時間：11:00-14:00 / 17:00-21:30

〈取扱醸造家〉
田中酒造場

姫路市

わふうすい
とろろ料理 倭風酔
姫路市白浜町乙 470-3

電話：079-246-1944
定休日：月曜日
営業時間：11:30-14:30 / 17:30-22:00
W E B：https://www.tororo-wafusui.com/

〈取扱醸造家〉
小松屋

姫路市

せりな
日本料理 瀬里奈
姫路市本町 184-2

電話：079-282-3393
定休日：日曜日
営業時間：17:30-22:00
W E B：https://r.gnavi.co.jp/s7taj6t60000/

〈取扱醸造家〉
名城酒造

姫路市

しゃかんかん
農家レストラン 且緩々
姫路市夢前町山之乙 120-1

電話：079-338-0510
定休日：水曜日・木曜日
営業時間：平日 11:15-12:45
土日祝 11:15-12:45 / 13:15-14:45
W E B：http://www.koudera-herb.jp/

〈取扱醸造家〉
内藤味噌

姫路市

花そば・料理 ゆう
姫路市西二階町 36

電話：079-285-0888
定休日：木曜日（夜）
営業時間：11:30-14:00 / 17:30-22:00
W E B：http://saysay.jp/

〈取扱醸造家〉
名城酒造

姫路市

本家かもめ屋
姫路市砥堀 697-1

電話：079-264-1120
定休日：-
営業時間：11:00-14:30 / 16:00-21:30
W E B：https://himeji-kamomeya.com/

〈取扱醸造家〉
小松屋

姫路市

まる雅
姫路市塩町 9 クリスタルビル 1F

電話：050-5456-3370
定休日：日曜日
営業時間：17:30-23:00

〈取扱醸造家〉
山陽盃酒造

姫路市

夢乃井
姫路市夢前町前之庄 187

電話：079-336-1000
定休日：不定休
営業時間：15:00- 翌 10:00
W E B：https://www.yumenoj.com/

〈取扱醸造家〉
小松屋

姫路市	洋風食堂サンサーラ 姫路市恵美酒 309-3	電話: 079-233-0404 定休日: 火曜日 営業時間: 11:30-15:00 / 18:00-23:00 W E B: https://www.kitchen-sansara.com/	〈取扱醸造家〉 井戸靴製造所
加西市	いづみ 加西市殿原町 494	電話: 0790-44-0594 定休日: 水曜日 営業時間: 11:30-12:30 (最終入店) / 17:30-19:30 (最終入店) W E B: https://izumi-kasai-idumi.com/	〈取扱醸造家〉 三宅酒造
宍粟市	鮎茶屋 正起 宍粟市山崎町御名 354	電話: 0790-62-3838 定休日: 月曜日 営業時間: 11:30-20:30	〈取扱醸造家〉 山陽盃酒造
宍粟市	老松ダイニング 宍粟市山崎町山崎 12	電話: 0790-62-2345 定休日: 木曜日 営業時間: 11:00-14:30 W E B: http://s-oimatsu.com/dining	〈取扱醸造家〉 老松酒造
宍粟市	四季旬菜 和 宍粟市山崎町庄能 392	電話: 0790-62-1120 定休日: 火曜日 営業時間: 11:30-14:00 / 17:00-22:00 (日祝 -21:00) W E B: http://www.kikusui-yawaragi.jp/	〈取扱醸造家〉 山陽盃酒造
宍粟市	みどうえん 味道園 宍粟市山崎町三津 248-1	電話: 0790-62-6335 定休日: 月曜日 営業時間: 11:00-14:00 / 17:00-22:00 (日祝 -21:00)	〈取扱醸造家〉 山陽盃酒造
たつの市	菓子と珈琲 朔 たつの市龍野町川原町 106	電話: 0791-72-8239 定休日: 木曜日・第3金曜日 営業時間: 9:00-19:00	〈取扱醸造家〉 井戸靴製造所
たつの市	SUSHI&VEGETABLE 心 たつの市龍野町川原町 151-1-101	電話: 0791-789-556 定休日: 木曜日 営業時間: 11:00-22:00 W E B: https://kokoro-556.com/	〈取扱醸造家〉 井戸靴製造所
たつの市	クラテラスたつの たつの市龍野町上霞城 126	電話: 0791-72-9291 定休日: 月曜日 (祝日の場合は火曜日) 営業時間: 10:00-17:00 W E B: https://kuraterrace.jp/	〈取扱醸造家〉 日本丸店醤油
佐用町	ホルモンうどん・鉄板焼 ふじ 佐用郡佐用町佐用 3073-4	電話: 0790-82-2915 定休日: 水曜日 営業時間: 11:00-14:00 / 17:00-20:00	〈取扱醸造家〉 たつ乃屋本店

姫路市	イオン姫路大津店 姫路市大津区大津町 2 丁目 5 番	電話: 079-230-6810 定休日: - 営業時間: 8:00-23:00 W E B: https://www.aeon.com/store/	〈取扱醸造家〉 小松屋
姫路市	イオン姫路リバーシティ店 姫路市飾磨区細江 2560	電話: 079-231-2210 定休日: - 営業時間: 8:00-23:00 W E B: https://www.aeon.com/store/	〈取扱醸造家〉 小松屋
姫路市	イナチヨ 姫路市白浜町乙 394-5	電話: 079-246-2700 定休日: 年末年始 営業時間: 8:30-20:00 W E B: https://www.inacho.co.jp/	〈取扱醸造家〉 奥藤商事
姫路市	こうみょうしょうてん 光明商店 姫路市亀井町 78	電話: 079-222-0112 定休日: 木曜日・日曜日・祝日 営業時間: 10:00-18:00	〈取扱醸造家〉 川石本家
姫路市	山陽百貨店 西館地下1F S マート 楽遊旬彩 姫路市南町 1	電話: 079-223-1231 定休日: 元日 営業時間: 10:00-19:30 W E B: https://www.sanyo-dp.co.jp/	〈取扱醸造家〉 元氣工房さよう、小松屋、 太子加工、矢木醤油
姫路市	山陽百貨店 本館地下1F 和洋酒 姫路市南町 1	電話: 079-223-1231 定休日: 元日 営業時間: 10:00-19:30 W E B: https://www.sanyo-dp.co.jp/	〈取扱醸造家〉 壺坂酒造
姫路市	旬彩蔵 書写 姫路市書写 875-8	電話: 079-266-3910 定休日: 第4水曜日・年末年始 営業時間: 9:00-17:00 W E B: https://life.ja-group.jp/farm/market/detail?id=791	〈取扱醸造家〉 若狭野みそ加工グループ
姫路市	下山酒店 姫路市琴岡町 266-1	電話: 079-239-3345 定休日: 日曜日・祝日 営業時間: 8:45-21:00 W E B: https://www.shimoyama.com/	〈取扱醸造家〉 老松酒造、 奥藤商事、富久錦
姫路市	しゅがくどう 酒岳堂 姫路市土山東の町 13-11	電話: 079-297-6123 定休日: 日曜日・祝日 営業時間: 8:00-19:00 W E B: http://www.jizake-wine.com/	〈取扱醸造家〉 川石本家、 山陽盃酒造、富久錦
姫路市	タツリキショップ 姫路市駅前町グランフェスタ 2 番街	電話: 079-221-3562 定休日: 元日 営業時間: 10:00-20:00 W E B: https://himeji-festa.com/shop/detail/18	〈取扱醸造家〉 本田商店
姫路市	ばんさんかん 播産館 姫路市南駅前町 123	電話: 079-289-2835 定休日: 年末年始 営業時間: 9:00-19:00 W E B: https://www.jibasan.or.jp/specialty/bansankan.html	〈取扱醸造家〉 奥藤商事、小松屋、 太子加工、壺坂酒造 等
姫路市	ボンマルシェ 英賀保店 姫路市飾磨区英賀清水町 1-5	電話: 079-230-5600 定休日: 1月1日・2日 営業時間: 9:00-22:00 W E B: https://bon-maru.com/	〈取扱醸造家〉 矢木醤油
姫路市	八重垣 JR 姫路駅 姫路市豆腐町 222 ピオレ姫路おみやげ館	電話: 079-226-2906 定休日: ピオレ姫路おみやげ館に準ずる 営業時間: 8:30-20:00 W E B: https://piole.jp/himeji/shop/?_id=567	〈取扱醸造家〉 ヤエガキ酒造

姫路市	ゆめタウン姫路 姫路市神子岡前3丁目12-17	電話: 079-299-1820 定休日: - 営業時間: 9:00-22:00 ※現在は営業時間を短縮 W E B: https://www.izumi.jp/tenpo/himeji	〈取扱醸造家〉 川合本家、矢木醤油
相生市	道の駅あいおい白龍城 相生市那波南本町8-55	電話: 0791-23-5995 定休日: - 営業時間: 9:00-17:30 W E B: https://peironjo.jp/	〈取扱醸造家〉 若狭野みそ加工グループ
加古川市	お酒のにしうみ 加古川市加古川町木村294-4	電話: 079-422-2639 定休日: 年始 営業時間: 10:00-19:00 W E B: https://osakenonishiumi.com/	〈取扱醸造家〉 岡田本家
加古川市	酒創 鹿児蔵 加古川市野口町野口687-72	電話: 079-422-3445 定休日: 水曜日 営業時間: 10:00-18:00 W E B: http://www.kako-gura.jp/	〈取扱醸造家〉 岡田本家
高砂市	酒商川十 高砂市曾根町2161-1	電話: 0794-48-0018 定休日: 日曜日・月曜日 営業時間: 10:00-19:00 W E B: http://158.199.205.98/	〈取扱醸造家〉 富久錦
加西市	コタニ 加西市鎮岩町281	電話: 0790-46-0672 定休日: 月曜日 営業時間: 8:00-19:30 W E B: https://kotanisake.com/	〈取扱醸造家〉 富久錦
加西市	四季創庫モリ 加西市北条町古坂5-12	電話: 0790-42-2079 定休日: 火曜日 営業時間: 9:00-18:30 W E B: https://shikimori.jimdosite.com/	〈取扱醸造家〉 富久錦
宍粟市	高井酒店 宍粟市山崎町山田179-2	電話: 0790-62-7692 定休日: 日曜日 営業時間: 7:00-19:00	〈取扱醸造家〉 山陽盃酒造
宍粟市	本家門前屋 酒店 宍粟市山崎町山崎50	電話: 0790-62-0039 定休日: 月曜日・日曜日 営業時間: 9:00-18:00 W E B: http://www.digi-honmon.com/saketen/	〈取扱醸造家〉 山陽盃酒造
宍粟市	道の駅播磨いちのみや 宍粟市一宮町須行名510-1	電話: 0790-72-8666 定休日: - 営業時間: 8:00-17:00 W E B: http://www.michinoeki-ichinomiya.com/	〈取扱醸造家〉 山陽盃酒造
たつの市	コンチア たつの市新宮町新宮468	電話: 0791-75-2341 定休日: 正月 営業時間: 平日8:30-18:00 / 土日8:30-17:30	〈取扱醸造家〉 ブンセン
たつの市	旬彩蔵 たつの たつの市龍野町堂本704	電話: 0791-62-1011 定休日: 第4水曜日・年末年始 営業時間: 9:00-17:00 W E B: https://life.ja-group.jp/farm/market/detail?id=788	〈取扱醸造家〉 太子加工
たつの市	ブンセンキッチン龍野市役所前店 たつの市龍野町富永719	電話: 0791-78-8777 定休日: 日曜日 営業時間: 10:00-17:30 W E B: https://www.bunsen-kk.co.jp/kitchen/	〈取扱醸造家〉 ブンセン

たつの市	道の駅みつ たつの市御津町室津896-23	電話: 079-322-8500 定休日: 水曜日(季節により変更) 営業時間: 9:00-18:00 W E B: http://www.totonaya.com/	〈取扱醸造家〉 太子加工
市川町	せせらぎの湯 門前物産館 神崎郡市川町上牛尾2073-12	電話: 0790-27-0002 定休日: 第1月曜日 営業時間: 9:00-17:00 W E B: https://seseraginoyu.com/shopping.html	〈取扱醸造家〉 内藤味噌
福崎町	旬彩蔵 福崎 神崎郡福崎町福崎新432	電話: 0790-24-1800 定休日: 第4水曜日・年末年始 営業時間: 8:00-17:00 W E B: https://life.ja-group.jp/farm/market/detail?id=792	〈取扱醸造家〉 播州こうじ屋
太子町	太子町保健福祉会館 揖保郡太子町老原102-1	電話: 079-277-6010 定休日: 日曜日・祝日 営業時間: 9:00-17:00	〈取扱醸造家〉 太子加工
太子町	福本精肉店 揖保郡太子町鵜1320	電話: 079-277-4121 定休日: 水曜日 営業時間: 9:30-19:00 W E B: http://www.fukumoto-niku.com/	〈取扱醸造家〉 太子加工
上郡町	旬彩蔵 上郡 赤穂郡上郡町竹万2311	電話: 0791-52-6800 定休日: 第4水曜日・年末年始 営業時間: 9:00-17:00 W E B: https://life.ja-group.jp/farm/market/detail?id=789	〈取扱醸造家〉 若狭野みそ加工グループ
佐用町	味わいの里 三日月 佐用郡佐用町乃井野1266	電話: 0790-79-2922 定休日: 火曜日 営業時間: 9:00-17:00 W E B: https://ajiwainosato.jimdoofree.com/	〈取扱醸造家〉 元氣工房さよう
佐用町	さよう野菜市 佐用郡佐用町円応寺450	電話: 0790-82-3577 定休日: 祝日・毎月最終平日・年末年始 営業時間: 8:30-17:00 W E B: https://life.ja-group.jp/farm/market/detail?id=787	〈取扱醸造家〉 若狭野みそ加工グループ
佐用町	南光ひまわり館 佐用郡佐用町船越232-1	電話: 0790-77-0766 定休日: 火曜日 営業時間: 9:00-16:00 W E B: https://www.himawarikan.jp/	〈取扱醸造家〉 元氣工房さよう
佐用町	ふれあいの里 上月 佐用郡佐用町上月529-1	電話: 0790-86-8005 定休日: 火曜日 営業時間: 9:00-17:00 W E B: http://www.hureainosato-kozuki.jp	〈取扱醸造家〉 元氣工房さよう
佐用町	道の駅宿場町ひらふく 佐用郡佐用町平福988-1	電話: 0790-83-2373 定休日: 水曜日 営業時間: 平日8:00-18:00 土日8:00-19:00 W E B: https://hirafuku.jp/	〈取扱醸造家〉 たつ乃屋本店
稲美町	生活協同組合コープこうべコープ稲美 加古郡稲美町国岡1-106	電話: 079-492-3781 定休日: 1月1日・2日 営業時間: 9:00-20:00 W E B: https://shop.coop-kobe.net/shop/detail/index.php?id=3390	〈取扱醸造家〉 キング醸造