



やまぶどう生産者の会



水緑里の麦風

伊那街道は、厳しい寒気、清澄な空気、雪解け水や旨い米の産地と酒造りに適した風土であり、酒造りが盛んな地域です。蔵人の一滴入魂の美酒をお楽しみください。



カモシカシードル醸造所



ヴァンヴィ ワイナリー

第31回 信州伊那街道 秋の

呑みあふり

雨天決行

開始合図花火
あります

2026年9月26日 土 15:30~19:00

伊那市 セントラルパーク 通り町商店街 いなっせ北広場

当日は通り町信号からいなっせ駐車場入り口前まで車両侵入禁止となります。規制時間 15:00~19:30

■当日は約60mlサイズの
マイお猪口・マイグラス
等をご持参ください。

※1杯の目安は60mlですが
お酒の銘柄により前後します。

※当日券販売所にてグラスの
販売もごさいます。



南信州ビール



ベッカリービール



マルス駒ヶ岳蒸溜所



イナデイズブルーイング

お供に！
お酒の
お供に！

伊那谷の食文化にちなんだ 屋台が集結！

一出店予定

- 各蔵元の仕込み水
- 伊那名物ローメン
- おたぐり(もつ煮)
- 発酵フード
- 手づくりソーセージ
- 伊那谷野菜などなど

イベントタイムスケジュール(予定)

出演/伊那よさこい青龍 16:00~ 17:00~ 18:00~



※は呑みあふり会場です。会場毎試飲銘柄が違います。

好評
発売中!!

売り切れ必至！/お買い求めはお早めに
ご参加には道中手形(試飲チケット)をお買い求めください

■前売券 **2,500円**(税込) (試飲チケット12枚)
(9月25日金まで)

■当日券/3,500円(税込) (試飲チケット12枚)

主催: 信州伊那街道呑みあふり実行委員会 ●お問い合わせ 0265-72-2331 (酒文化いたや)
共催: 伊那市・伊那商工会議所・長野県酒造組合伊那支部・伊那まちの再生やるじゃん会・伊那谷のお酒を育てる会
協力: 伊那小売酒販組合・やまぶどう生産者の会

実行委員・ブースボランティアを随時募集中!

●イベントの内容及び日程が変更となる場合がございます ●飲み過ぎにご注意ください ●飲酒運転は犯罪です ●20歳未満の方の飲酒は法律により禁止されています

前売券(手形)販売所

- 西町地区 春日酒造
- 金井地区 宮島酒造・ワイルドツリー
ことのは
- 坂下地区 河野酒店・翔(ショウ)
たなごころ
- 山寺地区 にんべん酒店
- 他地区 西村酒店・酒文化いたや
グリーンファーム・上蔵
参加蔵元各社

食事・おつまみブース出店 (予定/順不同)

キッチンカー出店

- ココナダ
(まぐろ串・BBQステーキ・ポテトチュロス・肉じゃが)
- TOMOE KITCHIN TRAILER [ともし食堂]
(ローメン・モツ煮・ペペロン枝豆・塩ダレ揚げギョーザ)
- ポンズキッチン [和しん]
(ケハブ・鳥から・チーズポテトフライ etc)

ブース出店

- リアコーヒー
(コーヒーとレモネード)
- プラザポート
(メニュー検討中)
- イリタ
(メニュー検討中)
- プッチャー
(手造りソーセージと生ハム)
- 焼き鳥佐々木
(焼き鳥)
- チーズの木
(チーズ)
- そしじ
(冷ラクサフォー・お米のジェラート・クラフトコーラ)
- ながた屋
(おたぐり and more...)

酒蔵元・メーカー・団体 (予定/順不同)

■ 水緑里の麦風(麦焼酎)
/ 水緑里七久保

上伊那郡飯島町

上伊那郡飯島町「水緑里七久保」が生産する、6条大麦と町のブランド米「越百黄金」を原料として飯田の酒蔵にて醸造した本格麦焼酎です。アルコール度数25度、ボトルは書家の題字と切り絵作家の背景画をデザインし、凹凸がわかる箔印刷という特殊技術で仕上げました。商品名にふさわしい、さわやかな香りと甘みのある口あたりです。

■ 仙醸

伊那市高遠町

地元の皆さまに支えられ、歩んできた160年。これまでの歴史を大切にしながら、仙醸は今、時代のニーズに寄り添い、ジンやどぶろくなど、発酵の魅力を多角的に発信し続ける酒蔵として歩んでいます。昔ながらの日本酒ファンはもちろん、初めてお酒に触れる方にも喜んでいただけるよう、発酵の可能性を追求しました。伊那谷が育んだ伝統と、これからの時代を拓く挑戦の一献、仙醸が醸す「新しい旨さ」を、ぜひ会場でご堪能ください。

■ 南信州ビール

上伊那郡宮田村

1996年創業、今年30周年を迎える長野県第一号のクラフトビールです。エールビールをはじめ、フルーツビールなど多彩な商品を提供しています。今回も樽限定ビールをご用意致しますので乞うご期待。

■ 喜久水酒造

飯田市

三十七軒の酒造家がひとつに

1944年(昭和19年)、太平洋戦争下、政府の方針により全国各地で蔵元の統廃合が進められました。飯田でも酒造りの灯を絶やすまいと、三十七軒の蔵が力を合わせて生まれたのが「喜久水酒蔵」です。喜びを、醸す。食事を共にし、語らい、わらう。料理を引き立てるお酒があると、いっそう楽しくなる。喜久水が目指しているのは、そんな食中酒。南信州の水と米から造るお酒で人と食を繋ぎ、未来に向けて、歩んでいきます。

■ 夜明け前/小野酒造店

上伊那郡辰野町

株式会社小野酒造店は、1864年(元治元年)創業の辰野町にある酒蔵です。代表銘柄「夜明け前」は、島崎藤村の小説「夜明け前」に由来しています。日本のほぼ中央に位置するこの地で、「日本のだ真ん中」で日本酒の真中を醸す」をコンセプトに、清らかな伏流水と酒造好適米を活かした酒造りを続けています。伝統を大切にしながら品質を追求し、国内外の品評会でも高い評価をいただいています。

■ 信濃錦/宮島酒店

伊那市荒井

「荒井の地で、お米の旨みを存分にお愉しみ戴ける日本酒を明治期より造り続けておりま

す。創業前に米穀商であったことや、先代の「安心・安全」の信念を引き継ぎ、地元契約農家の皆さんと手を携えて「無農薬」または「減農薬」にて栽培された原料米のみを使用して醸しております。飲みごたえのある日本酒を、その場でお楽しみいただけますので、ぜひお立ち寄りください!!

■ マルス駒ヶ岳蒸溜所

上伊那郡宮田村

本坊酒造が「日本の風土を活かした本物のウイスキー造り」を目指して、冷涼な気候と良質な水に恵まれた木曽駒ヶ岳の麓、宮田村にウイスキー蒸溜所を開設したのは1985年。マルス駒ヶ岳蒸溜所で造られる「シングルモルト 駒ヶ岳」は、霧深い森の中、静寂に包まれゆっくりと熟成を重ねます。気温や湿度、水など蒸溜所の風土、原酒の製造工程、貯蔵環境と熟成の過程、さらに造り手の想いに触れ、五感すべてで「駒ヶ岳」とマルスウイスキーの魅力を知る見学体験に、ぜひお越しください。

■ 井乃頭/春日酒造

伊那市西町

1915年(大正4年)創業(2020年漆戸醸造より改称)清酒・焼酎・梅酒等
東京農業大学醸造学科を卒業した兄弟ふたりのみで、丁寧に醸しております。「最高の湧き水」・「よい水の湧くところ」を意味する「井(戸)のかしら」から、また東京の井の頭公園の湧き水は江戸時代将軍家の茶の湯に使われた名水であることが酒銘の由来となっております。
ハレの日も卦の日も、人の生活とともに寄り添う酒を造り続けていくことが、春日酒造の約束です。

■ カモシカシードル

/カモシカシードル醸造所 伊那市横山

2014年、わたしたちは代々ゆかりの地である伊那市の標高900mの高原にリンゴ果樹園をひらき、2016年には隣接地に醸造所を建設してシードルの醸造をはじめました。
その後蒸溜所、ブランデー熟成庫、カフェを増設。リンゴの生産から、醸造、販売、観光まで一貫して行っています。私たちの第一の目標はもちろんおいしいお酒を皆様にお届けすることにあります。そんな機会を与えてくれるのが、水や空気、土壌、そしてここに住む人々の営みを含めた風土です。この恵まれた風土を大切に次の世代へ伝えていきます。

■ ヴァンヴィワイナリー

下伊那郡松川町

リンゴ農家とブドウ農家が手を取り、南アルプスが目の前に見える松川町の丘の上に2020年に開設したワイナリーです。自社畑で育てたリンゴ、ブドウを用いて、南信州の気候風土を反映した、飲み飽きない・飲み疲れしない、やさしい味わいのシードル、ワインを造っています。普段の生活の中で、地元産のシードル、ワインを当たり前のように楽しむ文化が根付くように。

今回も会場で私たちのお酒をどうぞお楽しみください。

■ イナデイズブルーイング

伊那市西箕輪

2018年よりこの伊那谷でクラフトビールの醸造をはじめました。(よりよい生活が、良い人生を醸す)をフィロソフィーとして、この地の歴史・文化、人、自然などをテーマに醸造を行っています。それぞれの商品はそのテーマの背景に沿った、この地で採れた素材を使った情景豊かな味わいとなっています。ぜひ一度味わっていただき、この伊那谷の豊かさを感じてくださいね。

■ 今錦/米澤酒造

上伊那郡中川村

米澤酒造は、上伊那郡中川村で1907年(明治40年)創業の蔵元です。敷地内の清らかな地下水を用い、普通種を含む全量を酒槽で搾る伝統の酒造りを守っています。米の旨みと酸味が調和した味わいが特長で、2014年からは「かんてんばばグループ」の一員として、地元農家と協力し棚田の維持にも取り組んでいます。

■ ベッカリービール

伊那市高遠町

山深い伊那市高遠の地で、農業と共にある自然豊かなブルワリーです。2011年から農業法人「organic farm88」を興し、有機・バイオダイナミック農法での野菜、穀物の栽培を開始。ホップや二条麦は、ブルワリーを立ち上げた2018年より栽培開始し、自社製造ビールに使用しています。「PECCARY」とは中米に住む野生のブタで「森に道を作るもの」という意味があり、種まきからのビール造りをモットーに、ビールで新たな道を切り拓くという思いが込められています。

■ 山紫(やまぶどう生産者の会)

伊那市

「山紫(やまぶらさき)」は、伊那市と信州大学農学部が共同開発したやまぶどう新品種「信大W-3」を原料とする特産赤ワインです。ポリフェノールが豊富で酸味が穏やか、糖度20度以上の果実のみを無加糖で醸造しています。「山紫ジュース」、「山紫果汁」、「山紫ジャム」、「山紫ホワイトブランデー」、「山紫ソルト」といった関連商品が次々に登場。いずれも伊那市の特産品として、市内限定で販売されています。

■ 伊那小売酒販組合

伊那市西春近

酒税の保全や適正な取引を目的に「酒類業組合法」に基づき設立された、街の酒店、スーパー、コンビニ等の酒類小売業者で構成される団体です。酒類の販売管理研修の実施、未成年者飲酒防止の指導、行政への協力、組合員の経営サポートなどを行う公益性の高い組織です。全国に46の連合会があり約30,000名が活動、伊那小売酒販組合には上伊那約100店舗が加盟しております。