



創業以来受け継がれる、江戸蔵・明治蔵・大正蔵(長屋門・奥蔵・北蔵・煙突)が、2008年3月、文科省文化審議会により、国登録有形文化財に指定され、今も酒造りを続け、古き良き日本文化を伝承しています。



特許取得(2019年)
透明タンク醸造による
『自然発酵仕込み』
全国でも当蔵でしか見学出来
ない世界的にも貴重な仕込み



見学終了後は蔵売店にて
試飲(テイスティング)
&お買い物
お気に入りの逸品探し
— 酒造売店営業時間 —
平 日 12:00~17:00
土日祝日 10:00~17:00
月、祝日の翌日:休み



蔵のイベント案内

- ・春の蔵まつり(3月下旬頃、入場無料)
 - ・蔵ガーデン(年間10回前後開催、日本酒飲み放題)要予約 有料
 - ・しばりたての会(11月・12月・4月、入場無料)
 - ・日本酒セミナー(初級の方でもお気軽に…)
 - ・その他、ワクワク企画検討中
- 詳しくは、西堀酒造HPをご覧ください。



創業 1872 年。栃木県南部地区に位置する小山市。

初代「西堀三左衛門」が、
この地の豊かな「水」と「米」に出会い酒造りをはじめました。
自然豊かな日光連山より長い時間をかけて、
自然伏流水と山の恵みをうけた扇状地に、
豊かな米がみのります。酒造りには最適の地です。
現在は、五代目「西堀和男」が受け継ぎ、
日々蔵人と共に、日本酒造りを極めております。

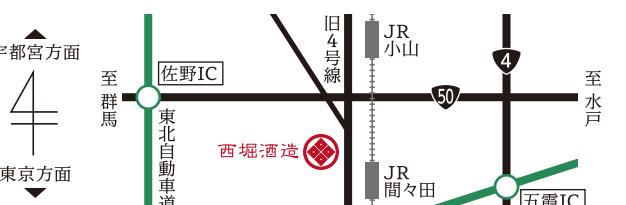
国登録有形文化財の指定蔵

西堀酒造株式会社

〒329-0201 栃木県小山市大字栗宮1452番地

TEL: 0285-45-0035

E-Mail: sake@nishiborisyuzo.com
<https://nishiborisyuzo.com/>



Mongaifushutsu

不
門
生・外

愛 奥 若
米 座 魅 敷 盛



西
堀
酒
造
株
式
会
社

Nishibori Brewery
Since 1872

酒蔵見学

国登録有形文化財の酒造り
明治時代ロマンを体験



江戸末期、そして明治五年
創業以来に建築された
酒蔵と、酒造り文化の見学
が楽しめます。

《蔵見学の御案内》

試飲(テイスティング)があります

見学料金:【スタンダードコース】500円(税込)
(5名様より承ります)

定休日:月曜日又は、祝日の場合は火曜日
所要時間:40分~50分

見学予約:電話またはホームページより
事前予約が必要です。

見学時間:午後13:30より
(団体様は別途対応します。ご相談ください。)

アクセス

- 公共機関ご利用:JR小山駅または、JR間々田駅より小山市営「おーバス」に乗車、西堀酒造前にて下車、徒歩1分。
- お車利用:旧国道4号線日光街道沿い、良く見えます。
- 高速道路ご利用:東北道佐野ICより20分。圏央道五霞ICより25分。

「日光東照宮」 の奉納米仕込み

古代米純米酒

MY ME 愛米魅 (あいまいみー)



400年前より今まで、日光東照宮の奉納米として、栃木県で栽培が受け継がれている「古代米」赤米・緑米だけで特別に仕込みました。全く新しいエボックメイキングな「金の純米酒」です。黄金の色合ひと、優雅な香り、エレガントな酸味と甘みが調和した、ビューティフル・ハーモニーな味わいです。

2019年ミラノ酒チャレンジ「シルバー賞」受賞酒。



金の純米酒

《金の純米酒ベースリキュール》

ゆず酒、うめ酒、いちご酒、白桃酒

200ml/720ml/1.8l



日光街道 清酒 奥座敷

江戸(東京都)の「奥座敷」に位置し日光へ続く、日光街道に隣接する西堀酒造。大切なお客様を接客するための部屋「奥座敷」より命名しました。日光連山の自然伏流水と地元酒米で手造りで仕込み、香り豊かでしっかりしたコクのあるタイプ。

300ml/720ml/1.8l



清酒 若盛

昭和から永く愛され続けている、ロングセラー。「いつまでも若々しく盛りますように」との思いを込めて命名されました。辛口でコクとキレのあるお酒。

180ml/300ml
720ml/1.8l



本格焼酎シリーズ 門外不出

超満天 酒夢猫

720ml/1.8l

本格米焼酎
『超満天』
厳選した酒米にて醸した本格米焼酎です。
マイルドな香味で、やわらかな味わいです。



吟釀粕取焼酎 『門外不出』

純米吟醸酒「門外不出」の酒粕を、現在では貴重な手造り「せいろ蒸留」にて丹念に醸し、甕に熟成させました。



シェリー樽熟成
『酒夢猫』しゃむねこ
シェリー樽にじっくり熟成させた、米焼酎です。
樽の香りが広がり、至福の時に楽しみたい熟成焼酎です。



不門 不出

純米大吟醸酒・大吟醸酒

厳選した酒米を時間をかけて、小さくみがき、伝承の手造り醸造仕込み(高配合米こうじ)で低温長期発酵で醸し、匠の技の極み。豊かに広がるフルーティーな香りと、奥深く幅があり、キレの良い味わいは、日本酒ファンを魅了する、純米大吟醸酒と大吟醸酒です。

180ml/720ml/1.8l



不門 不出

純米吟醸酒

地産地消がコンセプトの当社の代表作「門外不出」。米こうじを高配合で仕込み、米本来の味わいが楽しめる、やわらかく優しい味わいの純米吟醸酒です。冷や~める燶まで楽しめます。

180ml/270ml
720ml/1.8l



不門 不出

純米酒&特別純米酒

日光連山の自然伏流水と地元酒米をみがき、伝承の手造り醸造仕込みで醸す純米酒。米本来の味わいが楽しめる、香り穏やかで、しっかりコクのある味わいのお酒です。

300ml/720ml/1.8l



不門 不出

長期熟成大吟醸

二段熟成酒 伝宝石園

当社の新開発プロジェクト品
第1号「二段熟成効果」。

冷蔵低温熟成(+2度~-5度)と特別加工の遠赤外線効果のあるゼオライト石「大谷石」熟成を組合せた、二段熟成酒。二つの効果で、常温でも長期間、熟成作用で美味しさが継続します。

720ml



透明タンク自然発酵仕込み CLEAR BREW

クリアブリュー

【日本初】【世界初】

透明タンク醸造による人の手を加えない「自然発酵」を導入しました。通常の仕込みと比べ、味わいがより柔らかく、ジューシーなタイプ。エレガントな香味は、まるで夢(ドリーム)の様な気分を思わせるお酒。

2019年 製法特許取得

180ml/720ml



【季節限定品】季節を彩る「旬の酒」



春——夏——秋——冬