

山岡酒造（瑞冠）醸造元

創業 江戸時代 宝暦年間

中国山地にほど近い三次市甲奴町に位置する広島県北部の山間地酒蔵です。原料米にこだわり、仕込水は県内有数の酒造用名水、甲奴町有田湧水（中軟水）少量手作りの最新の醸造管理、上槽は昔ながらの樽しぼりの蔵元さんです。

山岡酒造が目指す酒は

日本酒本来の味と香りを追求し、山間地に漂うようなさわやかな酒を目指す



山岡社長

第22回 全国清酒利酒選手権大会 優勝



自然の中に囲まれた蔵 山岡酒造



シャイな 畑中杜氏



伴農繁醸を目指す

農業とともに取り組む酒造り

低農薬・有機農法による契約栽培を始め

自社田でも酒米をつくっておられます。米は雄町・八反錦をはじめ幻の米と言われる漫画【夏子の酒】のモデルになった亀の尾を栽培。

速醸・山廃・キモト造りと幅広い酒造りで、米の味わいを最大限生かした酒造りで注目されている蔵元さんです。



山岡社長と当店スタッフ 水野