

味噌・醤油

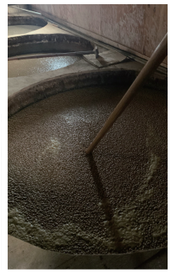
長い歴史を持つ当町の地場産業である味噌・醤油の醸造。
伝統とこだわりを持ちながら、旨さへの新たな挑戦をしています。



日本酒

会津坂下町には江戸・明治時代から３つの老舗酒造があり、それぞれ個性豊かなお酒を作っています。
全ての酒造が全国新酒鑑評会で金賞を受賞しており、どのお酒も絶品です。





八二醸造有限会社

寛政二年（1790 年）創業、230 年以上続く會津藩御用達の味噌・醤油の蔵元です。手造りの味にこだわり、木桶で仕込んだ天然醸造の味噌、醤油をはじめ、会津の伝統食である「三五八」や「田楽味噌」、甘酒などを販売しております。

主な商品
- 會津こだわり味噌
- 会津地醤油ひしお
- 会津練り三五八
- 糀あまざけ





住 会津坂下町字市中二番甲 3631　電 0242-83-2051
営 9:30~17:30　休 1 月 1 日





合名会社高砂屋商店

合名会社高砂屋商店は、創業明治 45 年（1912 年）。会津の地で百年以上の歴史を持つ味噌醤油蔵です。会津の味に欠かせない味として親しまれている、キンタカサゴ醤油、鶴ヶ城みそ。“発酵”と“会津”をテーマに、新商品開発にも積極的に取り組んでいます。

主な商品
- キンタカサゴ醤油
- 鶴ヶ城みそ
- にしん山椒漬
- まるごと国産生七味









住 会津坂下町字古市乙 141　電 0242-83-2032
営 8:10~17:00　休 毎週日曜日、祝日、第 2・第 4 土曜日



株式会社廣木酒造本店

この地で酒造りを始めて 200 余年。
街道沿いに建つ店舗は築 150 年程になり、その間ずっと街の往来を見続けて来ました。
「料理の味を引き立たせながら主役にもなれる酒」を目指してこれからも造り続けます。

主な商品
- 飛露喜、泉川



住 会津坂下町字市中二番甲 3574　電 0242-83-2104
営（店舗）8:30~12:00、13:00~17:00
休（店舗）土・日・祝日　他当社休業日





豊國酒造合資会社

『一切妥協の無い酒造り』をモットーに、少数精鋭のメンバーで丁寧な酒造りを行っています。
近年では日本酒のスパークリングを製造するなど、小さな酒造ですが幅広い味わいのお酒を揃えています。

主な商品
- 豊國
- スパークリング TOYOKUNI



住 会津坂下町字市中一番甲 3554　電 0242-83-2521
営 9:00~17:00　休 日・祝日





目黒麹店

大正 14 年の創業時より、天然醸造による製法を一切変えずに麹を作っています。麹店の役割は、味噌づくりをしたい人のお手伝いをすることです。
味噌づくり講座も開催しており、自分好みの味に仕上げることができます。

主な商品
- 秘伝米麹
- バイオ味噌
- 会津甘酒パック



住 会津坂下町大字三谷字佐藤分 670-2　電 0242-83-3723
営 平日 8:30~18:00　休 不定休





米澤屋麹店

釜戸で蒸して丁寧にじっくり麹を醸しています。商品は一切保存料なしの麹調味料で、希少な黒麹の商品も取り扱っております。また、麹で作る手作り無添加化粧水や乳液も好評。作り方をお伝えしております。「麹」は健康、美容を叶え、食べて美味しい万能品です。

主な商品
- 味噌、塩麹、しょう油麹
- 三五八、甘酒
- 黒麹玄米のしょう油麹
- 黒白米の甘酒







住 会津坂下町字市中一番甲 3532　電 0242-83-3372
営 8:00~18:00　休 年末年始







曙酒造株式会社

会津の豊かな四季が感じられる味、ここでしか出せない味を目指し、愛するふるさとで作られる米と水を使った酒造りを大切にしています。蔵元と蔵人が意見を交わし、アイディアが生まれる酒蔵となるよう心掛けております。

主な商品
- 天明
- 一生青春
- Snow drop





住 会津坂下町戌亥乙 2　電 0242-83-2065
営 9:00~17:00　休 土・日・祝日・夏季・年末年始



会津旨酒五ノ井酒店

会津の地から福島の旨し日本酒をお届けします。
地元会津坂下町の 3 蔵、曙酒造、豊國酒造、廣木酒造が目の前にある専門店です。会津を中心に福島の美味しい酒を取り揃えています。しっかりと品質管理をしていますので安心してご来店ください。

主な商品
- 夾
（五ノ井酒店オリジナル酒）





住 会津坂下町字市中一番甲 3551　電 0242-83-2170
営 10:00~18:00（12~3 月）、10:00~18:30（4~11 月）
休 無休