



# 所沢の “三酒”の神器

☎ 商業観光課 ☎ 2998-9155

**そ**ろえると理想だとされる3つのアイテム、三種の神器。所沢には、知っておきたい3つのお酒が存在します。それぞれの生産者の熱い思いと、所沢愛をご紹介します。

年末年始はぜひ、ご家庭でお楽しみください。帰省のお土産にもピッタリ。



## ゆめところ



**か**つて、所沢にも酒蔵があり、所沢産の日本酒が作られていました。これを復活させたいという有志が集まり、市内に残るわずかな田んぼを探し出しました。会のメンバーといくつもの課題を乗り越え、「ゆめところ」が誕生したんです。今や2,000kgを超える米（平成28年から全量が酒米）を収穫し、一升瓶約1,200本分のお酒を造っています。

会員になると田植えや稲刈り体験、蔵見学やハイキングなどに参加できます。「自分たちの夢と思いを込めた酒」という気持ちで20年作り続けて来ました。

ワインのようなフルーティーな飲み口で、女性の支持も高いです。所沢土産としても人気がありますよ。正月の祝い酒として、こたつでゆっくり楽しんでいただけたらうれしいです。

### ここが所沢！

100%所沢（上山口）産の米を使っています！所沢産日本酒の復活という、多くの人の「夢の結晶」です。



所沢の米で日本酒を作る会会長  
菊池一雄さん

#### Data - データ -

- ▶ 平成 10 年販売開始
- ▶ 日本酒（純米酒）
- ▶ 720ml・1,350 円（税込）、1.8L・2,700 円（税込）
- ▶ アルコール度数 15～16 度
- ▶ 洋梨のような香り／スッキリとした味わい
- ▶ 所沢の米で日本酒を作る会事務局（日野屋酒店内）

☎ 2922-2700

◎入会申し込みは随時受け付けます。



### 三酒ものがたり

- 平成 8 年 「所沢の米で日本酒を作る会」（のちに「作る会」）発足
- 平成 10 年 ゆめところ販売開始
- 平成 15 年 商工会議所青年部が里芋焼酎の試作に着手
- 平成 19 年 恋も咲くところ販売開始
- 平成 22 年 所沢麦酒倶楽部を発足し、大麦栽培を開始
- 平成 23 年 野老ゴールデン販売開始
- 平成 28 年 ちよいバル別館<sup>ビール</sup>を開始

#### ▼ちよいバル別館

市役所別館前広場を会場にした三酒のPRイベント。テーマは地産地消で、所沢産食材を使用しおつまみも販売しています。平成29年は西武所沢店前や航空公園駅前出張開催も。平成30年は、さらなる進化にご期待ください！

