

安曇野で最も愛される地酒

雄大な北アルプスの麓、酒造りに最適な水・米・空気と
蔵人の熱き思いから“大雪溪”は生まれます。

山の酒 大雪溪

だいせきけい

「やっぱり旨い！」とお客様からの声を背負い酒造りへの責任と覚悟、
また誇りを胸に大雪溪では、一粒一滴（ひとつぶひとしずく）を
愛と感謝、それに誠心を込め大切に育てています。
そして蔵元一同、今日もまたこれからもお客様笑顔の頂上を目指す
惜しむことなく重ねて参ります。

酒造りへの思い

筆を執ったものです。
岡麓氏は正岡子規の弟子であり、当社の二代目社長 薄井計雄の
師匠でもありました。「大雪溪」の書体は岡氏が終焉の地である薄井家で

使用しております。また書体は当蔵にゆかりのあるアフラギ派歌人
「岡麓（おか・ふもと）氏」によるものです。

大雪溪の名前の由来

「大雪溪」という銘柄は、日本の三大大雪溪の一つが白馬岳にあること
からその絶景に因んでつけられました。
当蔵の定番商品「上撰」「蔵出し」にはその雄大な大自然の航空写真を
使用しております。また書体は当蔵にゆかりのあるアフラギ派歌人
「岡麓（おか・ふもと）氏」によるものです。

創業は明治三十一年（西暦一八九八年）

北アルプスの銀嶺の下、豊富な湧き水と広大な安曇野の穀倉地帯で古くは
「桔梗正宗」（ききょうせいそう）、「晴光桜」（せいこうざくら）の
銘柄で親しまれてまいりました。当時の社名は「池田醸造合資会社」。
戦後（昭和二十四年）、「大雪溪」と改めて銘名。昭和二十八年には全国
新酒鑑評会にて最優秀賞に輝き、当時の皇室献上酒にも選ばれました。
当時の杜氏・花岡壽金司は昭和四一年に黄綬褒章を受けています。



大雪溪酒造株式会社

長野県北安曇郡池田町
大字会染 9642 番地 2

TEL 0261-62-3125 FAX 0261-62-2150

URL www.jizake.co.jp/

カタログに掲載の無い商品もございます。一度お問合せ下さいませ。

大吟醸酒

純米大吟醸



拘りの米と水のみで醸した純米大吟醸。
品評会などにも出品される持てる技術と結
集させた至福のひと時をお約束します。

飲み方：◎冷 ○常温

甘 口 やや甘口 旨 口 やや辛口 辛 口

大吟醸山田錦



兵庫県産山田錦を100%使用。
数々の受賞歴を誇る大吟醸。
酒米の王、山田錦を使用。全工程手造り。
大雪溪の至高がここに 있습니다。

飲み方：◎冷 ○常温

甘 口 やや甘口 旨 口 やや辛口 辛 口

大吟醸山田錦原酒



大吟醸美山錦



長野県産美山錦を100%使用。
米の芯の深い旨味をギュウッと搾り醸した
贅沢なお酒。清々しい香りと味わいです。

飲み方：◎冷 ○常温

甘 口 やや甘口 旨 口 やや辛口 辛 口

吟醸酒

純米吟醸



長野県産美山錦を使用。米本来の優しい香りと
味わい深い旨味を楽しめる吟醸酒です。
素材の味を引き立てます。

飲み方：◎冷 ○常温 ◎ぬる燗

甘 口 やや甘口 旨 口 やや辛口 辛 口

アルプス吟醸



アルプス酵母を使用した信州らしい爽やか
でフルーティーな味わいと香りの吟醸酒。
魚介類などのお料理ともよく合います。

飲み方：◎冷 ○常温

甘 口 やや甘口 旨 口 やや辛口 辛 口

純米酒 特別純米酒



長野県産契約栽培米を100%使用。米本来の旨味、まろやかさを最大限に引き出しました。ご家庭の自慢のお料理と合わせてどうぞ。

飲み方：◎冷 ○常温 ○ぬる燗

甘 □ やや甘口 旨 □ やや辛口 辛 □

純米にがり酒



珍しい純米のにがり酒。モロミの甘く芳醇な香りがお楽しみ頂ける女性にとっても飲みやすいお酒です。ソーダ割りもおススメです。

飲み方：◎冷 ○常温

甘 □ やや甘口 旨 □ やや辛口 辛 □

本醸造酒

辛口本醸造



お酒好きの方にオススメ！杜氏の自信作です。お燗に最適な辛口のお酒です。カクテルベースとしてもおススメ。

飲み方：◎冷 ○常温 ◎熱燗

甘 □ やや甘口 旨 □ やや辛口 辛 □

リキュール

梅酒 甘口



食前、食後におすすめの甘口タイプの日本酒ベースリキュールです。爽やかな梅の香味をお楽しみください。

飲み方：◎冷 ○常温

甘 □ やや甘口 旨 □ やや辛口 辛 □

いちご酒



安曇野産夏秋いちごを33%使用した贅沢な1本。純米酒ベースの濃厚な甘味と程良い酸味が特徴。

定番酒

蔵出し



すっきり端麗・辛口。どんな家庭料理にも合わせていただける、飲み飽きしない一本。お好みに合わせて冷やから熱燗までお楽しみいただけます。

飲み方：◎冷 ○常温 ◎燗

甘 □ やや甘口 旨 □ やや辛口 辛 □

上撰



すっきりとした端麗・辛口。お燗にすると辛さが際立ちます。旨い酒をお手頃価格でどうぞ。当蔵定番人気商品です。

飲み方：◎冷 ○常温 ◎燗

甘 □ やや甘口 旨 □ やや辛口 辛 □

蔵出し原酒



定番酒の「蔵出し」を加水しないでそのまま味わえる酒好きにはたまらない1本。濃醇なコク、迫力のある飲み応え。

飲み方：◎ロック ◎冷 ○常温

甘 □ やや甘口 旨 □ やや辛口 辛 □

蔵酒



かつて全国の酒類コンクールで最高賞にも輝いた、大人気の本。地元で契約栽培していただいている「ひとごころ」を全量使用した贅沢なレギュラー酒。

飲み方：◎ロック ◎冷 ○常温

甘 □ やや甘口 旨 □ やや辛口 辛 □

季節限定酒

四季の純米酒

春の純米酒



夏の純米酒



秋の純米酒



冬の純米酒



通年の特別純米酒とは一味違った純米酒。春夏秋冬と四季にあわせて、飲み頃になったらご用意致します。季節のお料理、イベントがより楽しくなるお酒です。

飲み方：◎冷 ○常温 ◎ぬる燗

甘 □ やや甘口 旨 □ やや辛口 辛 □

9月

秋上がり純米吟醸



酸味・旨味・香味のバランスがとれた秋の特別なお酒です。

飲み方：◎冷 ○常温 ◎ぬる燗

甘 □ やや甘口 旨 □ やや辛口 辛 □

10月

吟燗



お燗の美味しい純米酒。米の旨さにこだわった一本。

飲み方：◎冷 ○常温 ◎燗

甘 □ やや甘口 旨 □ やや辛口 辛 □

11月

しぼりたて生原酒

冷蔵



新酒をしぼりたてのままビンに詰めました。フレッシュな香り、濃醇なコク、迫力のある一本。

飲み方：◎冷

甘 □ やや甘口 旨 □ やや辛口 辛 □

3月

生アルプス

冷蔵



高級酒のような華やかな香りと豊かな味わいが特徴。

飲み方：◎冷

甘 □ やや甘口 旨 □ やや辛口 辛 □

生酒

冷蔵



キリリと冷やして。香りも喉越しもすっきり、端麗な生酒です。湯豆腐などの和食から洋食にもよく合います。

飲み方：◎冷

甘 □ やや甘口 旨 □ やや辛口 辛 □

祝い酒

益々繁盛上撰入り 4.5L



孤樽各種 詳細はお問い合わせ下さい



72L

36L

18L

価格はホームページよりご確認ください。 <https://www.jizake.co.jp/>こちらに掲載の無い商品に関しましてはお問い合わせください。