

7月

2026



造りたい酒をあふれる個性でタンク丸ごと、熱く醸す

タンク丸ごと仕込みの想いを、熱く伝える

秘密に醸された限定酒を、熱く喰らう

ようこそ、信州醸熱タンク倶楽部へ

7月

2026

積善
-西飯田酒造店-



作品名：信州醸熱タンク倶楽部2026

<酒蔵からのコメント>

※酒蔵からのありのままの「想い」をお届け

西飯田酒造店の「積善（せきぜん）」を醸す飯田です。

9代目です。41歳です。本厄です。

飯田市の地酒と思った貴方、長野市の蔵元です。

県内で唯一の全量花酵母使用蔵となります。

花酵母にこだわり、日常を「とっておき」と笑顔の

ひとときに を使命に日本酒を中心に酒造りを
しております。

今回の醸熱タンクですが「一杯の中に咲くのは花の香り
だけではない、信州の美しさを醸す」というコンセプト
で造らせていただきました。現在の積善は使用している

花（酵母）の情景が浮かぶような味わいを目指して
おり、スペックが非公開であることから漠然とでは
ありますがこのような形で表現させていただきました。

花ごとに異なる香り・酸・余韻を丁寧に引き出し、
仕込み水と使用米がその輪郭を支える。そこに蔵人の
挑戦心、地域への敬意を込めました。コンセプトに
沿った味わいになっていると思います。

花が咲くように香り、土地が息づくような味わい、
そのように感じていただけたらと思います。

存じなかった皆さまは、ぜひ覚えていただき、
今後もよろしく願いできればと思います。

<当店一言コメント>

長野県内唯一の花酵母（東京農大花酵母研究会）で
挑戦し続けます！

ご感想フォームはこちら(8月31日まで)



積善
せきぜん

7月

2026

善吉
-中善酒造店-



作品名：真白な青春

<酒蔵からのコメント>

※酒蔵からのありのままの「想い」をお届け

中善酒造店に入社して妻に出会ったのは大町市海ノ口の蕎麦屋さん。妻に会いたくて通った海ノ口。その時、大糸線の車窓からの安曇野の風景は真白な山と真白な田。安曇野の凜とした寒さを感じながらも気持ちは温かく通ったものです。

このお酒に使われた酒米「信交酒555（やまみずき）」はその松川村の「ファームいちまる」さんで作ってもらっています。妻とめでたく結婚をしてファームいちまるさんの話をしたところ、そのお母様と妻が同じ園芸店に勤めていたことがあり、妻とファームいちまるさんに伺い、懐かしい話に花が咲きました。不思議な縁です。そして今では、妻と一緒にその酒米を使ってお酒を醸しています。

このお米でお酒を醸すにあたり、込めた思いは、凜としながらも穏やかな膨らみを感じられる味わいです。

私が海ノ口まで通っていた嬉しそうにしている情景を思い浮かべながら楽しく飲んでいただけると嬉しいです。

株式会社中善酒造店 杜氏 山口 孝

<当店一言コメント>

メディア（テレビ・新聞・雑誌）露出、激増中です！

ご感想フォームはこちら(8月31日まで)



善吉