

Enjoy!
SAITAMA's
SAKE

あなたは何タイプ？

チャート(上段):利き酒師(日本酒) / 女優 緑川静香氏 監修
タイプ別(下段):日本酒サービス研究会・酒匠研究会連合会(SSJ)の「日本酒の香味特異別分類(4タイプ)」より引用

診断
START!!

あなたに合う「日本酒タイプ」を診断!



埼玉県の日本酒は「ちょこたび埼玉」で紹介!



酒蔵見学ならおトクなバスツアーも!

新酒が飲める、買える! 周辺観光地やおいしい食事が楽しめる!

楽しいツアーがたくさん!

各ツアーの詳細は
ちょこたび埼玉
をチェック



バスツアーに関するお問い合わせは、(一社)埼玉県物産観光協会まで ☎048-871-6984

★写真はイメージです

実はすごい! 埼玉の日本酒

埼玉酒蔵MAP

マンガ 埼玉の日本酒の魅力に迫る!

カバーガール:にゃんこスター アンゴラ村長さん
撮影協力:酒蔵レストラン「松風庵」

★お酒は20歳になってから

埼玉県本庄市出身の

アンゴラ村長さんと 埼玉の 日本酒を巡る

実は埼玉県は日本酒の出荷量が全国4位*の酒どころ。埼玉=日本酒のイメージがないという人も、アンゴラ村長さんと一緒に埼玉の日本酒の魅力を見つけに行きませんか。

*出典:国税庁統計年報 令和4年度版

アンゴラ村長●お笑いコンビ・にゃんこスターとして活動。キングオブコント2017準優勝により「なわとびの子」として一躍有名に。「30秒間でペアで交互になわとびを跳んだ回数」でギネス世界記録にも認定される。埼玉県の県政広報テレビ番組「いまどキッ!埼玉」(いまたま)に出演中。



松岡醸造 | 埼玉県小川町

イメージが変わる! 日本酒との出会い

最初にアンゴラ村長さんが訪れたのは、埼玉県小川町にある松岡醸造。母屋の日本庭園を生かした酒蔵レストラン「松風庵」で代表銘柄「帝松」を手にとったアンゴラ村長さんは「飲みやすくてびっくり!」と目を見張りました。「埼玉県には荒川と利根川という二つの大きな川があり、その伏流水が酒造りには欠かせません。うちの仕込み水は日本でもトップクラスの硬水ですが、不思議と口当たりが柔らかくて丸みがあるんですよ」と代表の松岡奨さん。「埼玉の川あってのこのおいしさって、なんだかうれいですね」とアンゴラ村長さんも納得の様子。松岡醸造では伝統的な酒造りに加えてワイン酵母を使ったり、音楽を聴かせて醸したりとさまざまな取り組みに挑戦中。そんな話を聞いたアンゴラ村長さんは「日本酒を心から大好きな方たちが、さらなるおいしさを追求していてカッコいいです!」と、ますます興味が湧いたようです。



23 松岡醸造
埼玉県小川町下古寺7-2
☎0493-72-1234
◀公式ホームページ



A 酒蔵レストラン「松風庵」
(松岡醸造内)
☎0493-74-1234 ★予約可
◀公式ホームページ



①アンゴラ村長さんと代表の松岡奨さん。②一番人気の「むさし麦豚」のしゃぶしゃぶ(1人前2,035円)。日本酒「帝松」と仕込み水をふんだんに使った昆布だしに豚肉をくぐらせていただく。



埼玉県には魅力あふれる日本酒たくさん!

北西酒造 | 埼玉県上尾市

最近の日本酒は
スマートな味が増えています!

うちは明治27(1894)年の創業で、私で5代目。今は長年の経験から得られた感覚の部分と、データ化してより良く進化している部分を融合させて日本酒を造っています。弊社の日本酒造りのユニークな点の一つは、酵母を複数使用していることだと思います。酵母を複数使用する場合、最適な酵母の配合比率を決定することはすごく難しいです。なぜなら配合比率を誤ると、香りや酸味などの求める味わいが実現できないからです。最適な配合比率を決定するのに試行錯誤が必要ですが、面倒でも手間がかかっても求める味わいを実現するためにやれることはすべてやっています。なんて、ちょっと難しい話をしてしまいましたが、まずは難しいことを考えずに楽しく日本酒を飲んでいただきたいですね。これを知らなきゃ飲めないとか、そんなことはないんです。だから、うちではお酒が苦手な方でも手に取りやすく、飲みやすい日本酒も手掛けています。最近では海外の販路も拡大していて、特に若い女性の方からご好評いただいていますよ。

北西酒造のお酒が飲める!



B 文楽 東蔵
(北西酒造内)
埼玉県上尾市
上町2-5-5
☎048-779-3100
◀公式ホームページ

アンゴラ村長さんが
北西酒造のお薦め日本酒3本を試飲!



食事の魅力も
底上げるようなお酒。
跳び箱8段が10段に
なったみたい! (?)



こんなにフルーティーな
日本酒は初めて!
みんな飲んだら
びっくりするかも



女子会に持ってきたい
飲みやす。カルパッチョに
合いそう



他にも/
埼玉の日本酒を味わえる
お薦め飲食店

埼玉県 小川町



せいらん 晴雲酒造のお酒と地元野菜をテーマにした酒蔵レストラン。酒造りにも使われている「玉の井戸」から湧き出る仕込み水を使った料理は、素材の優しさを感じられる味わい。蔵をリノベーションして造られた歴史を感じる空間で、お酒と料理を楽しめます。



22 C 自然処 玉井屋
(晴雲酒造内)
埼玉県小川町大塚178-2
☎0493-71-1450
◀公式ホームページ

東京都内



埼玉の日本酒を都内でも! 埼玉県蓮田市にある清龍酒造のお酒「清龍」が飲める蔵元直営居酒屋。池袋、上野、神田、高田馬場、吉祥寺で8店舗を展開。ちょっと一杯から宴会まで、気軽に毎日通いたくなるお店です。「蔵元直営だからそのおいしさ」を楽しんで。



蔵元居酒屋 清龍
◀公式ホームページ
(各店舗情報)

Next ▶▶▶
埼玉県内にある日本酒をもっと飲み比べてみたい!



▶伏流水(ふくりゅうすい): 地下を流れる水。特に旧河道や河川敷下を流れるもの
▶硬水: カルシウムとマグネシウムが比較的多く含まれる水。硬水で造ったお酒はキレのある辛口になりやすい
▶醸(かも)す: 麴を発酵させて、お酒・醤油などを造る



SAITAMA'S SAKE

× Discover

いろいろ試してみたいから 利き酒のできる スポットへ!

埼玉県内には31の酒蔵があり、バラエティに富んだ日本酒がいっぱい!もしもちょっとずつ飲み比べることができたら…。そんなときこそ気軽に利き酒ができるスポット巡りはいかが。味の違いを堪能しつつ、イチ推しのお酒を探してみよう。

少量で
いろんな
種類を
楽しめる!



川越市 小江戸蔵里



蔵 造りの町並みが美しい川越市にある小江戸蔵里は、創業明治8(1875)年という旧鏡山酒造の歴史ある蔵を改修したスポット。国の登録有形文化財(建造物)に指定された当時の面影を残す明治蔵、大正蔵、昭和蔵という三つの蔵にはそれぞれレストランやお土産ショップが入っています。中でも昭和蔵は県内31の酒蔵の日本酒が勢ぞろい。純米酒、吟醸酒、季節のお酒などジャンル別に並んだ5台の自動販売機(以下、自販機)には日本酒が約50種類も。また注文カウンターでは飲み比べセットや限定酒など時期によって変わる日本酒メニューやおつまみも販売しています。たくさん飲み比べて、お気に入りの一本を見つけよう!



①500円をメダル3枚に換え、日本酒を選ぶ。自販機の日本酒1杯はメダル1~2枚。②日本酒はお燗もOK。自販機脇にあるお燗コーナーでちろりに入れ替えてお湯につけて温めるだけ。③数量限定のお酒が楽しめるのもうれしい。この日の限定酒は二つの酒蔵の埼玉ポーズが印象的なラベルの「THE SAITAMA」の飲み比べセット。非売品のオリジナルおちょこでどうぞ。



D 川越市産業観光館
小江戸蔵里
埼玉県川越市新富町1-10-1
☎049-228-0855
◀公式ホームページ



ここでも
買える!

埼玉県
物産観光館
「そびあ」

埼玉のお土産を約650種類販売。地酒はもちろん、定番の草加せんべいや狭山茶、小江戸川越の芋菓子、埼玉県のマスコット「コバトン」「さいたまっちゃん」グッズなど、人気の県産品がそろっています。

G 埼玉県さいたま市
大宮区桜木町1-7-5
ソニックシティビル2階
☎048-647-4108
▼公式ホームページ



秩父市 西武秩父 駅前温泉 祭の湯

秩 父のお酒が勢ぞろいするのが、西武秩父駅直結の「西武秩父駅前温泉 祭の湯」にある角打ちスペース「酒匠屋台」。紺のれんが印象的な趣ある空間には、ちよい飲みコーナーがあり、購入した日本酒を持ち込んで立ち飲みが可能。軽く飲みたいときには3種類の利き酒セットや季節限定の日本酒もお薦め。おつまみには秩父特産の「しゃくしな漬け」(300円)や埼玉県日高市にある「サイボク」の「ピアサラム」(500円)など地産食材も楽しめます。駅直結なので、ハイキング帰りに「祭の湯」で汗を流し、おいしい日本酒を飲んで、そのまま電車で帰ることもできます。



深谷市 NOLA 深谷のめぐみ食堂

深 谷市にある「道の駅おかべ」の敷地内にある「NOLA 深谷のめぐみ食堂」では、日本酒の飲み比べセットで市内三つの酒蔵のお酒が味わえます。四季折々の食材を使った料理と日本酒とのマリアージュを楽しんで。また、ピザや深谷名物「煮ぼうとう」、深谷牛のステーキ丼などすべてのメインメニューに地元で採れた野菜のサラダなどの食べ放題が付くのも魅力的。「道の駅おかべ」では、地酒の他、ワインや地ビールを販売。気に入ったお酒はもちろん、新鮮な地産の野菜なども購入できます。



F NOLA
深谷のめぐみ食堂
埼玉県深谷市
岡688-1
☎048-501-7318
◀公式ホームページ



①フードコートエリアと物販エリアをつなぐ通路沿いにある角打ちスペース。向かいにはクラフトビールやワインを楽しめるコーナーも。
②利き酒セットは3種類1000円。+500円でオリジナルのおちょこが持ち帰れる。日本酒は定番の3銘柄と季節変わりの3銘柄の6種類から好きなものを選べる。



E 西武秩父駅前温泉
祭の湯
埼玉県秩父市
野坂町1-16-15
☎0494-22-7111
◀公式ホームページ



酒蔵で出会う

日本酒を造る工程の一部を見ることができたり、そこにいる「造り手」の思いを聞けたり。いざ、普段は見ることができない魅力いっぱいの酒蔵へ。



滝澤酒造 | 埼玉県深谷市

熱心な研究から生まれた、
世界が驚いた
繊細な日本酒スパークリング

次にアンゴラ村長さんが訪れたのは、埼玉県深谷市の滝澤酒造。代々受け継がれてきた思いと技術を礎に、「**伝統は革新**」を掲げて新しい日本酒造りにも挑んでいます。そんな滝澤酒造の名前を国内外で一躍有名にしたのが発泡性の日本酒「菊泉 ひとすじ」。瓶内二次発酵というシャンパンと同じ製法で造られたお酒です。その醸造工程を代表の滝澤英之さんに酒蔵の中を回りながら解説してもらいました。大きな建物の中にずらりと並んだ貯蔵タンク。「実はこの中でお酒が入ったタンクは一部だけなんです」と教えてくれた滝澤さん。タンクにお酒が入っているかをどう見分けるかクイズを出されたアンゴラ村長さんは「わー!」と大声を上げて、その反響で判断します!」と回答。すると、滝澤さんは笑いながら、「近いけど、正解はタンクをたたいてその反響した音で判断するんですよ」と教えてくれました。

現在、自社の日本酒出荷量はピーク時の4分の1になっているとのこと。「造る量は減っていますが、質を高めて日本酒の価値を高めていきたい」と語る頼もしい姿がありました。ほんのりピンク色をした「菊泉 ひとすじ」のロゼタイプを試飲したアンゴラ村長さんは「こんな日本酒は初めて! 白桃みみたいな甘味がしておいしいすぎる!」と目を輝かせていました。



①特別に、仕込み作業で使う權棒(かいぼう)を持たせてもらいました。これで悪者撃退!? ②酒蔵のシンボルであるれんがの煙突は高さ20メートル超。③瓶内二次発酵の様子。奥深い酒造りの秘密に触れて、驚きの表情をするアンゴラ村長さん。



◀代表の
滝澤英之さん

25 滝澤酒造
埼玉県深谷市
田所町9-20
☎048-571-0267
◀公式ホームページ

周辺SPOT /



深谷駅
明治時代かられんがのまちとして知られる深谷のシンボル。平成8年に竣工。「関東の駅百選」にも選ばれている。



七ツ梅酒造跡
300年以上の歴史を持つ蔵元の酒蔵跡地。歴史を感じる建物の中に映画館やカフェ、雑貨店などが集結。



①日本酒の元となる酒母(しゅぼ)をタンクに入れ、仕込みの段階へ。よくかき混ぜ、発酵を促しています。②巨大な発酵タンクは片足をかけて踏ん張れるよう、ふたがやや端に寄った特注のもの。③麹室(こうじむろ)と呼ばれる部屋の様子。室温35度前後でちょっとしたサウナのよう。ここで行われる麹造りは重要な工程の一つ。④佐藤酒造店の商品の一部。

佐藤酒造店 | 埼玉県越生町

女性杜氏が若い感性を生かして醸す
香りとうま味のバランスが絶妙なお酒

豊かな自然に恵まれた埼玉県越生町で180年続く歴史ある佐藤酒造店。酒造りを手掛けるのは県内唯一の女性杜氏、佐藤麻里子さん。23歳という若さで杜氏となつてから10年、若さと女性らしい感性を武器に今の時代に合った酒造りに挑んできました。おしゃれなラベルも自らデザイン。全国の鑑評会で入賞を果たしたこともある代表銘柄「越生梅林」をはじめ、「毎年“自分の理想のお酒”を思い描いて酒造りにチャレンジしています」とのこと。「酒造り期間中は夜中でも2、3時間おきにチェックをする必要があります。大変ですが、それより楽しいという気持ちで勝るんです。」「香りが強すぎず、食事に寄り添うお酒を造りたい」と話す佐藤さんが新たな試みとして始めたのが、越生梅林の梅の花から採った酵母を使うこと。ほんのりと梅の香りが漂う「うめのはな」は優しい甘口のお酒で、直売所で販売しています。

word ▶杜氏(とうじ):日本酒造りの最高責任者
▶鑑評会:専門家が出品酒を評価する会



平成27(2015)年に蔵をリニューアル。杜氏の麻里子さん(右)と弟で代表の徳哉さん(左)が先代から家業を引き継ぎ、若手を中心とした新体制で酒造りをスタートした。

21 佐藤酒造店
埼玉県越生町
津久根141-1
☎049-292-2058
▼公式ホームページ



周辺SPOT /



黒山三滝
男滝、女滝、天狗滝の三つの滝の総称。日本観光地百選にも選ばれた景勝地で、クールスポットとしても人気。



上谷のクス
昭和63年度の緑の国勢調査で全国巨木ランキング16位、県内1位に認定。埼玉県が指定する天然記念物。



取材を終えて…

伝統の中から新しいことにトライする
埼玉の日本酒、今、面白いです!

地元埼玉にこんなにたくさん日本酒があることを初めて知りましたが、どれもスイスイ飲めるおいしさでもっと飲もう!と思いました。伝統と新しさが手を組み、進化し続ける埼玉の日本酒を今ぜひ口にしてほしいです。日本酒の敷居って実は全然高くなって、手軽に日常をプレミアムに変えてくれました!

革新的な取り組みに挑む! 三つの酒蔵が集合! / 日本酒トレンド会議2025

伝統を守りつつ、革新的な取り組みに挑む酒蔵も。日本酒の魅力伝えるべく奮闘する酒造り人たちに集ってもらい、最近の日本酒の味の傾向や埼玉の日本酒の魅力について語っていただきました。



技術革新で 日本酒のバリエーションも多様化

糸) 最近の日本酒のトレンドといえば、「フレッシュ・フルーティー・フレーバー」と表現できるかも。

石) 確かにその傾向はありますね。味でいうと、全体的に淡麗辛口より芳醇甘口の傾向かな。

小) あとはスパークリングも最近人気ですね。うま味や華やかさ、酸のバランスが取れた日本酒も出てきました。日本酒としておいしく、老若男女楽しめる日本酒が増えてきた気がします。

糸) 香りが良いものも増えていますが、技術が進化して香りをコントロールできるようになってきたから、例えばバナナや洋梨など、今までとは違った言葉で表現できるものが増えた印象です。

石) 技術革新が進み、日本酒全体の平均値が上がってきたので、ここからは差別化が課題になりそうですね。

小) 同じお米や似たような水質の仕込み水を使っている、酒蔵によって味が違う。むしろ同じ味を出す方が難しいのが日本酒の奥深さ。

糸) 埼玉は複数の酒蔵が近隣にあるので、酒蔵巡りがしやすい。飲み比べて酒蔵ごとの味の違いを実感してみるのも楽しいですよ。

炭酸割りや果実漬けも。 実は自由な日本酒の飲み方

糸) 健康志向なのか、今はスマートに飲む方が増えましたね。スパークリングや低アルコールなど、気軽に楽しめるお酒が増えていると思います。弊社が今年開発した「琵琶のささなみリングゴ印スパークリング」(1)は、ちょっとしたパーティーやその準備を

しながら飲んでもらってもいいと思います。

石) 弊社の「pipipi」(2)は商品名も口に出したときに楽しくなってしまうようなものになっています。買ひ物のときからエンタメにしたいなど。

小) 付加価値の付け方もさまざまですね。

石) 僕は日本酒自体の開発も大事だけれど、飲んでいるときの環境も大事だと思っています。

小) そう。特に敷居が高そうなど、若い方に持たれがちな日本酒のネガティブなイメージをアップデートしたい。日本酒だって実は飲み方もさまざま。料理と合わせてペアリングを楽しんだり、スイーツとの組み合わせを楽しんだり。そんな多様なフュージョンを楽しんでもらいたいと思って、私たちは「ARROZ」(3)を作っています。「これが日本酒!」と驚かれるはず。

石) 飲み方といえば、僕はハイボールのようにソーダで割って飲むこともあります。果物やスパイスを漬けてサングリアのように楽しむのも人気ですよ。

糸) 燗酒や冷酒など、温度でも楽しみ方が変わるので、いろいろ試して自分の好みを見つけてみるのもいいかもしれません。

石) 飲んでくれる人がハッピーになれる飲み方をしてくれるのが僕ら造り手にとっても本望ですからね!



1) 埼玉県産業技術総合センターが開発中の、リンゴ酸を多く作る酵母を使用したスパークリング。2) 酵母の力で自然発色したピンク色で低アルコールのにごり酒。3) ワイン酵母で仕込んだ白ワインのような純米酒。

日本酒
LOVER
が教える

飲むだけじゃない! ちょっと意外!?!な楽しみ方

もっと日本酒を楽しみたいけれど、アルコールに弱いからあまり飲めない…。そんな人にもお薦めな楽しみ方を紹介! 実は日本酒の楽しみ方って、飲むだけじゃないんです。

Sweets

和にも洋にもなれる、日本酒を使ったスイーツはいかが。ちょっとした土産などギフトにしても喜ばれそう。



酒粕かすてら
5切れ 600円

少量仕込みで造られる日本酒「鏡山」の酒粕を使用した風味豊かなカステラ。
小江戸鏡山酒造(川越市)
☎049-224-7780



酒粕華美
5個入り 1,188円

地元・北西酒造の酒粕を使用した、酒粕クリームをサンド。すっきりした甘みを感じる、しっとりとした食感のケーキです。
フランス菓子ジョゼ(上尾市)
☎048-771-1619



酒粕FORTE
1個 500円

権田酒造(熊谷市)とのコラボ商品で、なめらかな口溶けのジェラート。埼玉県産酒造好適米「さけ武蔵」を使用した純米大吟醸の酒粕からできています。
ノースコーポレーション(さいたま市浦和区)
☎048-824-1511(ECCOLA内)

Beauty

日本酒は口にするだけではなく、化粧品にも。杜氏は、きめ細かな肌の人が多いんだとか。そんな酒蔵が販売する化粧品を紹介。



帝松 櫻のとき 化粧水&乳液
化粧水:150g 3,520円
乳液:120g 3,520円

純米吟醸「櫻のとき」を使用したとろみのある化粧水としっとりした使用感の乳液。肌に潤いとつやを与えてくれる。
松岡醸造(小川町)
☎0493-72-1234



秩父錦
秩父地酒フェイスマスク
1枚入り 660円

地酒と酒粕を配合したフェイスマスク。ほのかな日本酒の香りとしっとり感に優しく包み込まれる、優雅な美容タイムを過ごしてみよう。
矢尾本店(秩父市)
☎0494-23-8919

Goods

こんな酒蔵グッズも!



鏡山 小袋 紺
528円

丈夫な素材で汚れにも強く、小物入れにピッタリ。リメイクすれば、ポシェットにもなります。
小江戸鏡山酒造(川越市)
☎049-224-7780

★各店舗の店頭やオンラインショップなどで購入できます。詳しくは各公式ホームページなどでご確認ください(表示価格はすべて税込み/令和6年11月現在)

埼玉酒蔵MAP

埼玉県内にある31の酒蔵を紹介します。
観光がてら酒蔵巡りを楽しんで！
★商品や見学可否などの詳細は、それぞれの蔵元にご確認ください

埼玉の日本酒の魅力に迫る！



酒蔵一覧

- 01 内木酒造(さいたま市桜区)
- 02 大瀧酒造(さいたま市見沼区)
- 03 小山本家酒造(さいたま市西区)
- 04 鈴木酒造(さいたま市岩槻区)
- 05 北西酒造(上尾市)
- 06 川端酒造(行田市)
- 07 横田酒造(行田市)
- 08 釜屋(加須市)
- 09 清水酒造(加須市)
- 10 キング醸造(羽生市)
- 11 東亜酒造(羽生市)
- 12 南陽醸造(羽生市)
- 13 寒梅酒造(久喜市)
- 14 神亀酒造(蓮田市)
- 15 清龍酒造(蓮田市)
- 16 石井酒造(幸手市)
- 17 小江戸鏡山酒造(川越市)
- 18 五十嵐酒造(飯能市)
- 19 長澤酒造(日高市)
- 20 麻原酒造(毛呂山町)
- 21 佐藤酒造店(越生町)
- 22 晴雲酒造(小川町)
- 23 松岡醸造(小川町)
- 24 権田酒造(熊谷市)
- 25 滝澤酒造(深谷市)
- 26 藤橋藤三郎商店(深谷市)
- 27 丸山酒造(深谷市)
- 28 横関酒造店(美里町)
- 29 武甲酒造(秩父市)
- 30 矢尾本店(秩父市)
- 31 藤崎摺兵衛商店(長瀨町)

本誌で紹介したスポット

- A 酒蔵レストラン「松風庵」(小川町)
- B 文楽 東蔵(上尾市)
- C 自然処 玉井屋(小川町)
- D 川越市産業観光館 小江戸蔵里(川越市)
- E 西武秩父駅前温泉 祭の湯(秩父市)
- F NOLA 深谷のめぐみ食堂(深谷市)
- G 埼玉県物産観光館「そびあ」(さいたま市大宮区)
- H フランス菓子ジョゼ(上尾市)
- I ECCOLA(さいたま市浦和区)



★MAP内は代表銘柄



イラストと漫画を描いてくれたのはこの方!
かるめさん @karume_life
 ・埼玉県出身
 ・令和6年度埼玉県広報アンバサダー
 ・Instagramで食べ物や日常の漫画を発信



START

埼玉が日本酒の出荷量全国4位だなんて知らなかったです！
 埼玉の日本酒について教えてください！
 もちろんです！
 埼玉生まれ埼玉育ち漫画家 かるめ

埼玉は昼夜の寒暖差が少なく夏は猛暑のため、夏米の栽培が困難でした。
 お米は本来寒暖差が大きい場所が適している

埼玉の日本酒の特徴の一つが「さけ武蔵」という酒米なんです。
 さけ武蔵...
 なんかつくそうな名前

埼玉産業技術総合センター 北部研究所 食品・バイオ技術担当 横堀正敏担当部長
 Shirakobaのしらたまくん
 埼玉生まれ埼玉育ち漫画家 かるめ

埼玉の酒造りでは、荒川と利根川の伏流水を使用
 埼玉は全体的に軟水のため、まろやかなお酒が出来上がることが多いそうです。
 お酒に特化したお米なのかな！
 さけ武蔵は粒が大きく、心白があるのが特徴で、良質な麹が出来るため、酒造りにぴったりのお米なんです。
 心白
 【心白】米の中心部の白くみえる部分

埼玉初の酒造好適米 さけ武蔵
 わかみず 若水(父) かいりょうはつたんながれ 改良八反流(母)
 さけ武蔵 偉大な父母が生まれたエリート米!!
 さけ武蔵 大人気だ!
 そこで誕生したのがさけ武蔵です。埼玉の半数近くの酒蔵で使われているんです！

今から10年以上前ですが、理想的な酒米を目指し、何種類も品種改良を、さけ武蔵に辿り着くまで非常に大変だったと聞いています。
 素人では想像もつかないくらい苦勞がたらくあるんだらうな...!
 埼玉農業技術研究センター 水稲育種担当 大岡直人担当部長

酒蔵によって米の蒸し方や水の配合、地域の風土によっても味が変わりますので、色々試すのも楽しいと思います！
 私もお気に入りを見つけたんです！
 埼玉の日本酒の魅力が広がったらしいな

水やお米にこだわり抜いているからこそ、全国上位の日本酒出荷量を誇っているんだな

酒蔵によって米の蒸し方や水の配合、地域の風土によっても味が変わりますので、色々試すのも楽しいと思います！