

韩国传统酒  
乾杯酒 ガイドブック



A Guide  
to Korean Traditional  
Liquor for Toasting

# 韩国 传统酒

乾杯酒 ガイドブック



本案内書は、大韓民国伝統酒品評会の受賞製品、海外酒類品評会の受賞酒類、食品名人および無形文化財の伝統酒など、韓国を代表する伝統酒を収めています。製造会社や製品情報はもちろん、それに合う料理などさまざまな情報を提供し、優れた韓国伝統酒が祝杯酒として広く活用されるとともに、国内外での販売および輸出拡大の機会を創出するために発刊されました。

韓国伝統酒祝杯ガイドブックが韓国伝統酒の活性化と世界化への一助となることを願い、今後も韓国伝統酒に多くの応援と愛情をお寄せいただけますようお願い申し上げます。

A Guide  
to Korean Traditional  
Liquor for Toasting

# 韓国 伝統酒

乾杯酒 ガイドブック

## 目次

### 地域別伝統酒一覧

|           |     |
|-----------|-----|
| ソウル・京畿・仁川 | 07  |
| 江原        | 67  |
| 忠清・大田     | 79  |
| 全羅        | 145 |
| 慶尚・釜山・蔚山  | 191 |
| 済州        | 245 |

# 地域別祝杯酒 ガイド製品

## ソウル・京畿・仁川

|                       |                    |                  |    |
|-----------------------|--------------------|------------------|----|
| 濁酒<br>(タクジュ)          | 加平松の実マッコリ          | 株式会社ウリスル         | 08 |
| 濁酒<br>(タクジュ)          | 金風醸造マッコリ           | 金風醸造 株式会社        | 10 |
| 濁酒<br>(タクジュ)          | ナル生マッコリ            | 漢江酒造             | 12 |
| 濁酒<br>(タクジュ)          | ゆっくり村マッコリ          | 裴相勉酒家 株式会社       | 14 |
| 濁酒<br>(タクジュ)          | 音訳 Dameun          | 株式会社1932抱川ー東マッコリ | 16 |
| 濁酒<br>(タクジュ)          | 食べる梨花酒             | 楊州谷梨家伝統酒         | 18 |
| 濁酒<br>(タクジュ)          | 別山                 | 楊州酒造             | 20 |
| 濁酒<br>(タクジュ)          | 山井湖東亭春マッコリ         | 酒造りの全家 株式会社      | 22 |
| 濁酒<br>(タクジュ)          | 米は元々甘い             | 仁川酒造             | 24 |
| 濁酒<br>(タクジュ)          | 雨谷酒                | 裴恵正酒家            | 26 |
| 濁酒<br>(タクジュ)          | 澄100ナチュラル          | 澄ブルー             | 28 |
| 濁酒<br>(タクジュ)          | 虎のおへそ生マッコリ         | 明るい世界協同組合(虎のおへそ) | 30 |
| 薬酒・清酒<br>(ヤクジュ・チョンジュ) | 金浦礼酒               | 金浦醸造             | 32 |
| 薬酒・清酒<br>(ヤクジュ・チョンジュ) | ドゥウムル薬酒            | 株式会社スブルガ         | 34 |
| 薬酒・清酒<br>(ヤクジュ・チョンジュ) | 順香酒                | 株式会社チュヨンダン       | 36 |
| 薬酒・清酒<br>(ヤクジュ・チョンジュ) | 天秘香                | 株式会社良い酒          | 38 |
| 果実酒                   | グランコット清秀ホワイトワイン12  | グリーン             | 40 |
| 果実酒                   | 山葡萄酒               | サンメオル農園          | 42 |
| 蒸留酒                   | 甘紅露酒               | 甘紅露 株式会社         | 44 |
| 蒸留酒                   | 独山53               | 烏山醸造 株式会社        | 46 |
| 蒸留酒                   | 麗蒸留焼酎40(サツマイモ100%) | 国順堂麗州名酒 株式会社     | 48 |
| 蒸留酒                   | 文培酒40              | 文培酒醸造所           | 50 |
| 蒸留酒                   | ミル40               | 酒泉 株式会社          | 52 |
| 蒸留酒                   | 三海焼酎               | 三海焼酎家            | 54 |
| 蒸留酒                   | フィル40              | 酒雅園 株式会社         | 56 |
| 蒸留酒                   | 韓酒                 | 韓酒醸造所            | 58 |
| リキュール                 | 原梅プレミアム            | ドハン              | 60 |
| その他の酒類                | コアベストガチェ           | Coa Best 醸造      | 62 |
| その他の酒類                | ハネムーンワイン           | アイビー協同組合         | 64 |

## 江原

|              |               |                    |    |
|--------------|---------------|--------------------|----|
| 濁酒<br>(タクジュ) | 梨の花咲く頃        | 芸術 (Yesul, いげいじゅつ) | 68 |
| 濁酒<br>(タクジュ) | ]セネギ路マッコリ     | 株式会社ジシジョンブルーイング    | 70 |
| 果実酒          | ノブネ レッドドライ    | シャトーナドリ            | 72 |
| 果実酒          | ]イエミルワイン(ドライ) | イエミル2里協同組合         | 74 |
| 蒸留酒          | 模月人           | 協同組合 模月            | 76 |

## 忠清・大田

|                       |                |                    |     |
|-----------------------|----------------|--------------------|-----|
| 濁酒<br>(タクジュ)          | 鷺マッコリ          | 新麗津酒造 農業法人 株式会社    | 80  |
| 濁酒<br>(タクジュ)          | 白蓮 Misty       | 新坪醸造場 協同組合法人       | 82  |
| 濁酒<br>(タクジュ)          | 小白山生マッコリ       | 大同醸造場              | 84  |
| 濁酒<br>(タクジュ)          | アイ・ワンマッコリ      | 伊園醸造場              | 86  |
| 薬酒・清酒<br>(ヤクジュ・チョンジュ) | 大尹伽耶谷王酒        | 大尹伽耶谷酒造 農業法人 株式会社  | 88  |
| 薬酒・清酒<br>(ヤクジュ・チョンジュ) | 綿川杜鵑酒          | 綿川杜鵑酒保存会           | 90  |
| 薬酒・清酒<br>(ヤクジュ・チョンジュ) | 世宗大王御酒 薬酒      | 農業法人 張喜 株式会社       | 92  |
| 薬酒・清酒<br>(ヤクジュ・チョンジュ) | タニシ米 清酒        | 陽村醸造場              | 94  |
| 薬酒・清酒<br>(ヤクジュ・チョンジュ) | 天安蓮米酒          | 農業法人 入場酒造 株式会社     | 96  |
| 薬酒・清酒<br>(ヤクジュ・チョンジュ) | 清明酒            | 中原堂                | 98  |
| 薬酒・清酒<br>(ヤクジュ・チョンジュ) | 青陽屯松枸杞酒        | 青陽屯松枸杞酒            | 100 |
| 薬酒・清酒<br>(ヤクジュ・チョンジュ) | 清州神仙酒 薬酒       | 新鮮 農業法人 株式会社       | 102 |
| 薬酒・清酒<br>(ヤクジュ・チョンジュ) | 豊井四季 春         | 華陽 農業法人 有限責任会社     | 104 |
| 薬酒・清酒<br>(ヤクジュ・チョンジュ) | 韓山小谷酒          | ハンサン小谷酒名人農業会社 株式会社 | 106 |
| 薬酒・清酒<br>(ヤクジュ・チョンジュ) | 韓山小谷酒          | 韓山藝淡小谷酒            | 108 |
| 果実酒                   | ベベマル(キャンベルロゼ)  | 月流苑                | 110 |
| 果実酒                   | 秘苑             | サンマクワイナリー          | 112 |
| 果実酒                   | シャトーミソロゼスイート   | 陶蘭苑                | 114 |
| 果実酒                   | シナプロ 青秀ホワイト    | 不毀農場               | 116 |
| 果実酒                   | 呂布の夢 ホワイト      | 呂布ワイン農場            | 118 |
| 果実酒                   | 秋時             | 陽村ワイナリー            | 120 |
| 果実酒                   | カントリーキャンベルスイート | カントリー農園            | 122 |
| 果実酒                   | 詩のロゼ           | カルギ山ドウ農園 農業法人 株式会社 | 124 |
| 蒸留酒                   | 冬の焼酎 45        | アリラン酒造 農業法人 株式会社   | 126 |
| 蒸留酒                   | 錦山人参白酒         | 農業法人 株式会社 金山人参酒    | 128 |

|       |            |                     |     |
|-------|------------|---------------------|-----|
| 蒸留酒   | ドゥレアンブランデー | ドゥレ醸造 農業法人 株式会社     | 130 |
| 蒸留酒   | 松と鶴        | 龍頭山良い酒 協同組合法人       | 132 |
| 蒸留酒   | 松露酒        | 松露酒                 | 134 |
| 蒸留酒   | 医林焼酎       | 堤川韓業 協同組合法人         | 136 |
| 蒸留酒   | 伊道 42      | 良い酒世宗 農業法人 株式会社     | 138 |
| 蒸留酒   | 秋史 40      | 礼山アップルワイン 農業法人 株式会社 | 140 |
| リキュール | 鶏龍百日酒      | 鶏龍百日酒               | 142 |

## 全羅

|                       |               |                    |     |
|-----------------------|---------------|--------------------|-----|
| 濁酒<br>(タクジュ)          | ラボン           | 茶島醸酒 農業法人 有限責任会社   | 146 |
| 濁酒<br>(タクジュ)          | ジュルボ生マッコリ     | 東津酒造               | 148 |
| 濁酒<br>(タクジュ)          | ヒノキの森薬酒マッコリ12 | 青山緑水 農業法人 株式会社     | 150 |
| 濁酒<br>(タクジュ)          | 海南もち米生マッコリ9度  | 三山醸造場              | 152 |
| 濁酒<br>(タクジュ)          | 智異山ハープ米マッコリ   | 智異山雲峰酒造 農業協同組合     | 154 |
| 濁酒<br>(タクジュ)          | 海倉もち米生マッコリ9度  | 海倉酒造 農業法人 株式会社     | 156 |
| 薬酒・清酒<br>(ヤクジュ・チョンジュ) | 芝蘭之交薬酒        | 友達の酒芝蘭之交 有限会社      | 158 |
| 薬酒・清酒<br>(ヤクジュ・チョンジュ) | 韓永錫清明酒        | 韓永錫発酵研究所 農業法人 株式会社 | 160 |
| 薬酒・清酒<br>(ヤクジュ・チョンジュ) | 海南珍釀酒         | 海南珍釀酒              | 162 |
| 果実酒                   | 月1614スイート     | 徳裕醸造               | 164 |
| 果実酒                   | 山ぶどうの物語       | 山野友 農業法人 株式会社      | 166 |
| 果実酒                   | 禅雲            | 高路西海半壺盆子酒 協同組合法人   | 168 |
| 果実酒                   | 禅雲山壺盆子酒       | 禅雲盆子酒 興進 株式会社      | 170 |
| 蒸留酒                   | 兵営焼酎          | 兵営醸造場              | 172 |
| 蒸留酒                   | 竹笋膏           | 泰仁醸造場              | 174 |
| 蒸留酒                   | 竹香41(金ラベル)    | 竹香堂 農業法人 株式会社      | 176 |
| 蒸留酒                   | 真心紅夢人参酒       | 太平酒家 農業法人 株式会社     | 178 |
| 蒸留酒                   | 秋成酒           | 秋成郷                | 180 |
| 蒸留酒                   | 「トクハンジャン」焼酎   | 大麻酒造 農業法人 有限責任会社   | 182 |
| リキュール                 | 松花百日酒         | 松花醸造               | 184 |
| リキュール                 | 全州梨姜酒         | 全州梨姜酒 株式会社         | 186 |
| リキュール                 | 珍島紅酒          | 代代 協同組合法人          | 188 |

## 慶尚・釜山・蔚山

|                       |                   |                 |     |
|-----------------------|-------------------|-----------------|-----|
| 濁酒<br>(タクジュ)          | 金井山城マッコリ          | 金井山城土産酒 有限責任会社  | 192 |
| 濁酒<br>(タクジュ)          | 文喜                | 開慶酒造            | 194 |
| 濁酒<br>(タクジュ)          | 微笑生マッコリ           | 蔚珍酒家            | 196 |
| 濁酒<br>(タクジュ)          | 福順酒家 手作マッコリ       | 福順酒家            | 198 |
| 濁酒<br>(タクジュ)          | 赤頬マッコリ10          | 友の夢 農業法人 株式会社   | 200 |
| 濁酒<br>(タクジュ)          | 銀子谷生濁酒            | 銀尺醸造場           | 202 |
| 濁酒<br>(タクジュ)          | プレミアムマッコリイバビ      | 興盛れ稲花 農業法人 株式会社 | 204 |
| 薬酒・清酒<br>(ヤクジュ・チョンジュ) | 慶山なつめ薬酒 秋         | 美松酒家            | 206 |
| 薬酒・清酒<br>(ヤクジュ・チョンジュ) | 慶州校洞法酒            | 慶州校洞法酒          | 208 |
| 薬酒・清酒<br>(ヤクジュ・チョンジュ) | 明るい明日 柚子          | 明るい明日 農業法人 株式会社 | 210 |
| 薬酒・清酒<br>(ヤクジュ・チョンジュ) | 白蓮花酒 雪蓮           | 石泉尚温伝統酒家 協同組合法人 | 212 |
| 薬酒・清酒<br>(ヤクジュ・チョンジュ) | 松松酒               | 農業法人 株式会社 ソルソノ酒 | 214 |
| 果実酒                   | 3004(マタタビワインスイート) | 峰酒家 協同組合法人      | 216 |
| 果実酒                   | 韓国ホワイトワイン         | 韓国ワイン           | 218 |
| 果実酒                   | 桃ワイン              | 高道里ワイナリー        | 220 |
| 果実酒                   | 五味子ロゼ 結           | 五味国 (JL)        | 222 |
| 果実酒                   | クラテ ミディアムドライ      | 首道山ワイナリー        | 224 |
| 果実酒                   | 咸陽スイート            | 咸陽              | 226 |
| 蒸留酒                   | 国家遺産・名人曹玉花安東焼酎45  | 国家遺産・名人曹玉花安東焼酎  | 228 |
| 蒸留酒                   | ロイヤル安東焼酎          | ユートピア 農業法人 株式会社 | 230 |
| 蒸留酒                   | 名人安東焼酎            | 名人安東焼酎          | 232 |
| 蒸留酒                   | 蜜談                | 善良な農夫 農業法人 株式会社 | 234 |
| 蒸留酒                   | 安東焼酎一品40度 ゴールド    | 安東焼酎一品 株式会社     | 236 |
| 蒸留酒                   | 真麦焼酎 40           | 麦と耕 農業法人 株式会社   | 238 |
| リキュール                 | 山内谷五味子酒           | 居昌リンゴ園芸協        | 240 |
| その他の酒類                | 金泉過夏酒             | 金泉過夏酒           | 242 |

## 済州

|                       |             |                    |     |
|-----------------------|-------------|--------------------|-----|
| 薬酒・清酒<br>(ヤクジュ・チョンジュ) | 五味枝酒        | 済州泉酒 協同組合法人        | 246 |
| 蒸留酒                   | 済州高粱里酒      | 済州酒が熟す家            | 248 |
| その他の酒類                | 鹿庫の涙        | 土香 農業法人 株式会社       | 250 |
| その他の酒類                | 牛島ビーナッツ生伝統酒 | 牛島ビーナッツ生伝統酒 協同組合法人 | 252 |



A Guide  
to Korean Traditional  
Liquor for Toasting

# 韩国传统酒

乾杯酒 ガイドブック

ソウル  
・

京畿  
・

仁川





京畿

アルコール  
度数  
6%

清らかな加平の地下250mの岩盤水、100%国産米、手作りの松の実で作られたマッコリです。滑らかな飲み心地、高級感のある味、すっきりとした後味、香ばしい香りが特徴です。特許取得済みの低温発酵技術により、振っても溢れることはありません。

株式会社ウリスル

# 加平松の実マッコリ

## 濁酒(タクジュ)

米(国産)、米麴、加平松の実0.12%(国産)、酵母、  
精製酵素、イソマルトオリゴ糖、  
アスパルテーム(甘味料、フェニルアラニン含有)、  
アセスルファムK(甘味料)、精製水

## おすすめの料理

チヂミ、ポッサム、豆腐キムチ、  
スープトッポッキなど油っこくて辛いおつまみ



2015 最優秀賞



会社名 株式会社ウリスル

連絡先 82-31-354-9376

住所 韓国 京畿道 加平郡 朝宗面 大保幹線路 29

www.baedoga.co.kr





江華島地域の無農薬・環境に優しいお米を使用し、甘味料を一切使用せずに作られた手作りプレミアムマッコリです。免疫力を高め、抗がん効果を促進する特徴があり、100年の伝統を持つ醸造所で作られたマッコリならではの優れたバランス感と滑らかな飲み心地が特徴です。

金風醸造 株式会社

# 金風醸造マッコリ

## 濁酒(タクジュ)

精製水、米(江華島)、麴、酵母(小麦含有)

## おすすめの料理

辛い料理や香ばしくコクのある料理に最適です。

例: 鶏の辛煮込み(鶏のピリ辛煮込み)、  
鶏カルビ(鶏の鉄板焼き)、ピザなど。



会社名 金風醸造株式会社  
連絡先 82-70-4400-1931  
住所 韓国 仁川広域市 江華郡 吉祥面 三郎城路8  
[smartstore.naver.com/gold1931](http://smartstore.naver.com/gold1931)



A Guide to Korean  
Traditional Liquor for Toasting

韩国传统酒

仁川

アルコール  
度数  
6.9%

10  
-  
11





ソウル産の米を100%使用したソウルの伝統酒です。合成甘味料や天然甘味料を一切使用せず、滑らかな飲み心地とすっきりした甘みが魅力の甘味料無添加マッコリです。

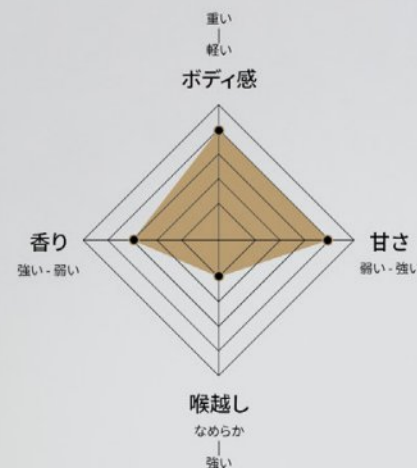
A Guide to Korean  
Traditional Liquor for Toasting

韩国传统酒

ソウル

アルコール  
度数  
6%

アルコール  
度数  
11.5%



漢江酒造

# ナル生マッコリ

濁酒 (タクジュ)

精製水、米 (国産)、麴、酵母

おすすめの料理

刺身、豆腐キムチなど

2021 大賞



漢江酒造 会社名

82-70-8836-1115 連絡先

韓国 ソウル特別市 城東区 ドウルレ15キル 12 住所

hangangbrewery.com



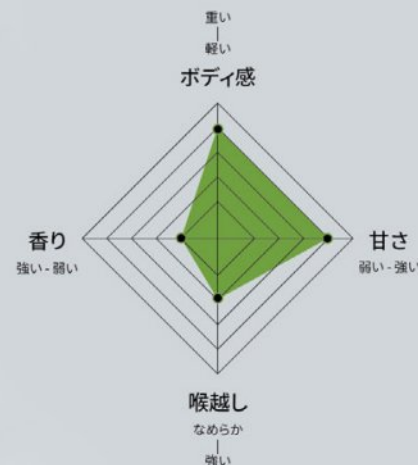
人工甘味料を一切使用せず、100%国産米で作られた手作り生マッコリです。米、水、麴の3つの原料のみで醸造され、人工甘味料を添加した他のマッコリとは異なり、自然な甘みと豊かな香りを感じることができます。発酵日数に応じて酵母が作り出す微妙に異なる味と香りを楽しめるのが特徴で、春夏秋冬の四季折々の風味を味わえる、一言では言い表せないマッコリです。

A Guide to Korean  
Traditional Liquor for Toasting

韩国传统酒

京畿

アルコール  
度数  
6%



裴相勉酒家 株式会社

# ゆっくり村マッコリ

濁酒 (タクジュ)

精製水、米粉 (国産)、  
麴 (米麴、小麦由来酵素剤、精製酵素剤)、  
乾燥酵母

おすすめの料理

チヂミ、豆腐キムチ

2014 優秀賞  
2017 最優秀賞



裴相勉酒家 株式会社 会社名

82-2-69178984 連絡先

韓国 京畿道 抱川市 花峴面 花洞路432番ビル 25 住所

www.soolsool.co.kr





京畿

アルコール  
度数  
6.5%

京畿道抱川市産の最高級米を主原料とし、伝統麹から抽出した優れた菌株を使用しています。合成人工甘味料を一切使用せず、微生物制御発酵方式で醸造されました。開封後、再度蓋を閉めて冷蔵保管しても風味に変化がありません。熟した梨の甘い香りと滑らかなテクスチャーが特徴です。乳白色の柔らかな色合いで、心地よく飲みます。

株式会社1932抱川一東マッコリ

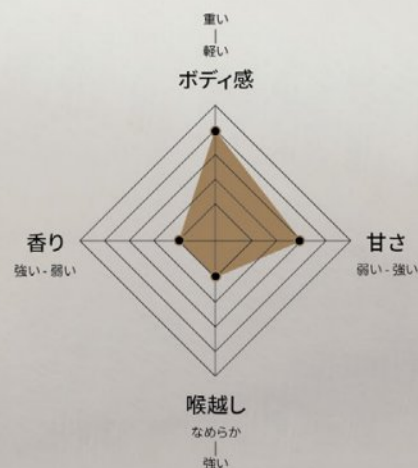
# 音訳: Dameun

## 濁酒(タクジュ)

精製水、米(国産)、乳酸、酵母、  
その他果糖、精製酵素剤。

## おすすめの料理

ステーキ、麺料理、  
辛いシーフード蒸し。



会社名 1932抱川一東米酒 株式会社  
連絡先 82-31-532-3007  
住 所 韓国 京畿道 抱川市 日東面 雲岳清溪路1597  
1932makgeolli.modoo.at



飲むのではなくスプーンで食べる高級銘酒です。濃縮ヨーグルトのようなとろみのあ  
る粥状のテクスチャーで、甘い味と独特の香りが特徴です。前菜やデザートとして最  
適で、さまざまな料理にも応用できるユニークな韓国の伝統酒です。

楊州谷梨家伝統酒

# 食べる梨花酒

## 濁酒 (タクジュ)

米 (国産、楊州市)、もち米 (国産)、  
精製水、米麴。

## おすすめの料理

ナッツ、旬の果物、バゲット、  
ステーキなど。



2022 大賞



会社名 楊州谷梨家伝統酒

連絡先 82-10-4745-5912

住 所 韓国 京畿道 楊州市 白石邑 富興路983番ギル12-27

egaju.co.kr





楊州酒家の独自のノウハウで製造されたマッコリです。柔らかな甘みで始まり、すぐに強烈な酸味が口中を駆け抜け、他にはない独特の個性と特徴を持っています。特有の酸味が口いっぱいに広がり、さっぱりとした後味を残します。

A Guide to Korean  
Traditional Liquor for Toasting

韩国传统酒

京畿

アルコール  
度数  
6.5%

楊州酒造

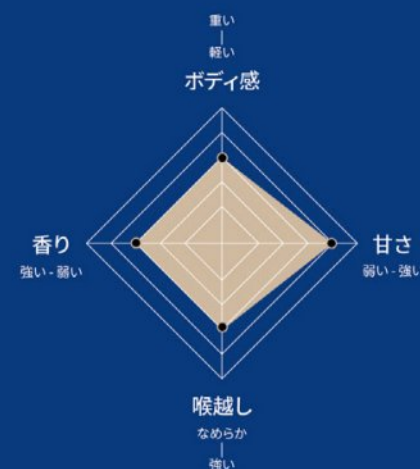
# 別山

濁酒 (タクジュ)

精製水、米 (国産)、麴、酵母、糖類加工品。

おすすめの料理

辛いおつまみや風味の強い刺激的な料理。



2021 優秀賞



楊州酒造 会社名

82-31-877-5808 連絡先

韓国 京畿道 楊州市 広積面 玄石路755 住所

yjdog.com



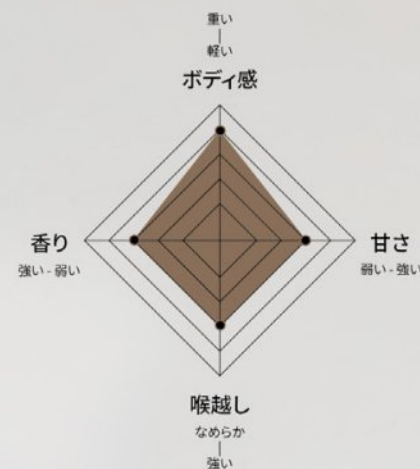
東亭春は、蜂蜜のような滑らかさで口にしっとりとした重みがあり、果実の香りを思わせる芳醇な香りが特徴です。熟した糯米ケーキと蒸し糯米ご飯で作られ、この酒は甘みと全身に広がる温かさを感じさせ、最高級ワイン「シャトーディケム」に匹敵すると評価されています。

A Guide to Korean  
Traditional Liquor for Toasting

韩国传统酒

京畿

アルコール  
度数  
6%



酒造りの全家 株式会社

# 山井湖 東亭春マッコリ

濁酒 (タクジュ)

抱川米36%、全家麹3%、精製水61%。

おすすめの料理

ナムルの和え物、  
辛いツブ貝和え、チヂミ。

2018 大賞  
2024 優秀賞



酒造りの全家 株式会社 会社名

82-31-532-9708 連絡先

韓国 京畿道 抱川市 永北面 山井湖水路335 住所

www.sooldoga.com





仁川

アルコール  
度数  
9%

アルコール  
度数  
12%

24  
-  
25

合成甘味料を一切使用せず、国産米のみで甘味を引き出したプレミアムマッコリです。

梨花酒の伝統的な製法を現代的に再解釈し、味と風味に溢れる新鮮なマッコリです。

仁川濁酒

# 米は元々甘い

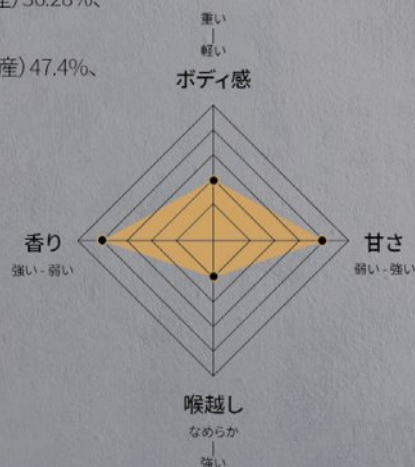
## 濁酒 (タクジュ)

アルコール度数9% - 精製水、米 (国産) 36.28%、  
麴 (小麦含む)、酵母、種麴。

アルコール度数12% - 精製水、米 (国産) 47.4%、  
麴 (小麦含む)、酵母、種麴。

## おすすめの料理

刺身、辛い料理、揚げ物、  
鍋料理、サラダ。



会社名 仁川濁酒

連絡先 82-32-524-5016

住 所 韓国 仁川広域市 富平区 安南路433番ギル14  
sosungju.modoo.at



京畿

アルコール  
度数  
10%

雨谷酒は、健康志向の高級濁酒で、食物繊維が豊富で、乳酸菌の機能性を活かし、優れた消化酵素機能を促進します。発酵中に生じる液体により、ヨーグルトのような甘酸っぱい風味と濃厚なテクスチャーを持ち、非常に希少な酒です。長年の研究を通じて発酵微生物のバランス技術で開発されたこの製品は、100%国産有機白米を使用し、添加物を一切含まない自然そのままの味わいを提供します。未希釈の濃厚な原酒の味を楽しめる最高級濁酒です。

裴恵正酒家

# 雨谷酒

濁酒(タクジュ)  
100%国産有機白米。

おすすめの料理  
軽めの料理。



2019 大賞



会社名 裴恵正酒家  
連絡先 82-31-354-9376  
住所 韓国 京畿道 華城市 庭南面 西峰路835  
www.baedoga.co.kr





仁川

アルコール  
度数  
10.5%

この酒は衛生的なミネラルウォーターと仁川江華島産の米を使用し、Takbrew独自の発酵バランス技術で米本来の自然な味を表現しています。江華島は無汚染のクリーンエリアで、長い日照時間により稲の成熟に最適な条件を備えています。合成甘味料を一切使用せず、一貫した高品質の伝統酒を提供し、豊富なミネラルとマグネシウムを含んでいます。

澄ブルー

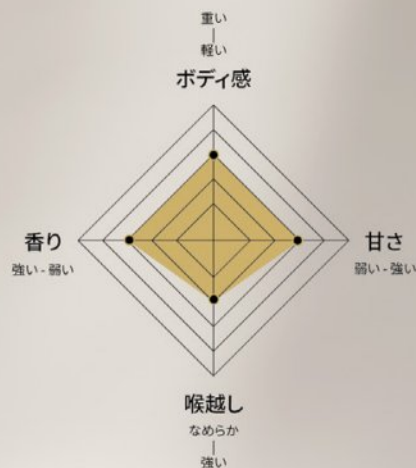
# 澄100ナチュラル

## 濁酒(タクジュ)

精製水(ミネラルウォーター)、  
もち米(仁川江華島産米)、麴。

## おすすめの料理

チヂミ、手打ちスープ(手作りすいとん)、  
ユッケ(生牛肉の和え物)。



2023 優秀賞



会社名 澄ブルー

連絡先 82-32-284-7050

住所 韓国 仁川広域市 富平区 京仁路1104番ギル6

[www.taakbrew.com](http://www.taakbrew.com)



28  
-  
29

韓国初のライスワイン方式で製造された、軽やかなボディと優れた飲みやすさを備えたマッコリです。100日間の発酵と低温熟成を通じて、米本来の味と香りを引き出します。冷たい梨を一口かじったような爽やかな味わいと、ほのかな蜂蜜の香りが特徴です。100%新米(白米と玄米)を使用し、米酒の中でも最高の香りを実現しました。炭酸を含まないため、滑らかで純粋な味わいが料理の味と香りを引き立てます。



A Guide to Korean  
Traditional Liquor for Toasting

韩国传统酒

京畿

アルコール  
度数  
6.5%

明るい世界協同組合(虎のおへそ)

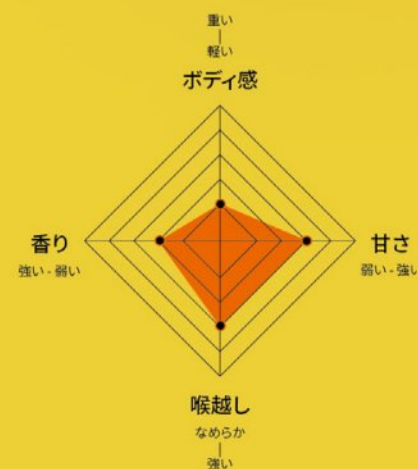
# 虎のおへそ 生マッコリ

濁酒(タクジュ)

100%平沢米(玄米40%、白米60%)、  
麹、精製水、精製糖。

おすすめの料理

刺身、ユッケ、さっぱりとした韓国料理、  
素材の味を活かした料理、  
香辛料を使った東南アジア料理  
(カレー、炒め麺)、パスタ。



明るい世界協同組合(虎のおへそ) 会社名

82-31-683-0981 連絡先

韓国 京畿道 平沢市 浦升邑 忠烈路41 住所

[www.instagram.com/tigercalynx](https://www.instagram.com/tigercalynx)





「金浦醴酒」は、美味しい酒と繁栄を共に捧げるという意味を持っています。淡い黄金色をしており、抗えない微妙な甘みをしっかり感じられます。癖がなく親しみやすい味わいで、隠された酸味が素晴らしいアクセントと特徴となっています。喉越しが滑らかで、飲んだ後は体が温かくなる感覚があります。原料処理時の液化過程で生まれる穀物特有の香り（熟した果物のような香り）をそのまま保持しているのが特徴です。

32  
-  
33



A Guide to Korean  
Traditional Liquor for Toasting

韩国传统酒

京畿

アルコール  
度数  
13%

金浦醸造

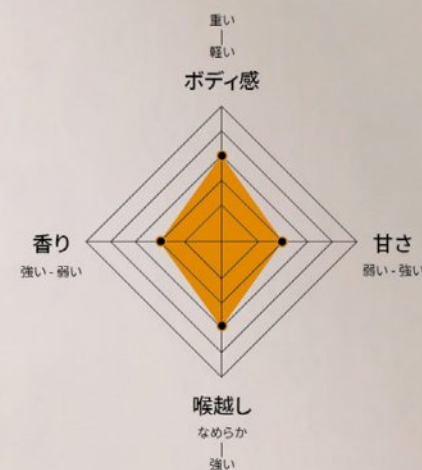
# 金浦礼酒

薬酒・清酒 (ヤクジュ・チョンジュ)

水、米 (国産)、麴 (米、国産)、液状果糖、  
酵素剤、乳酸、酵母。

おすすめの料理

ボラ刺身、刺身和え、  
辛い魚鍋など。



2013 最優秀賞



金浦醸造 会社名

82-31-989-5568 連絡先

韓国 京畿道 金浦市 月串面 金浦大路2763 住所

www.kimpo.co.kr



京畿

アルコール  
度数  
15%

古文献に記された製法に基づき、陶器を使用して100日以上発酵と熟成を経て、風味と香りを引き出したプレミアム薬酒です。カタツムリ農法で栽培された有機糯米と有機粳米のみを使用しています。最初に感じられるのは淡い蜂蜜、梨、メロンの果実の香りで、口に含むと蓮とバニラの香りが広がります。フィニッシュにはわずかな松の香りが特徴です。

株式会社スブルガ

# ドウドウムル薬酒

薬酒・清酒(ヤクジュ・チョンジュ)

もち米、うるち米、伝統麴(国産小麦)

(元三エコフレンドリー米生産組合による国産有機)。

おすすめの料理

刺身、茹で豚肉(スユク)、イカ刺身。



2023 大賞



会社名 株式会社スブルガ

連絡先 82-10-2638-9429

住所 韓国 京畿道 龍仁市 器興区 葛谷路3

[shopping.naver.com/fresh/traditionalalcohol/stores/101675513](https://shopping.naver.com/fresh/traditionalalcohol/stores/101675513)





古文献に記載された清酒の製造法を五醸酒方式で再現した、品格のある伝統酒です。  
。すべての工程を手作業で行い、京畿道の驪州米、韓国固有の在来種である「座り麦」  
から作られた麴、玉の岩盤から流れる地下水を使用した高級プレミアム伝統酒です。

A Guide to Korean  
Traditional Liquor for Toasting

韩国传统酒

京畿

アルコール  
度数  
15%

株式会社チュヨンダン

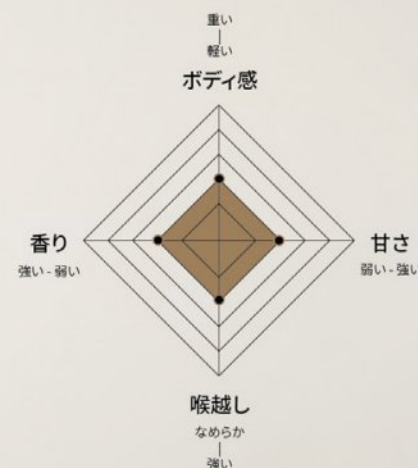
# 順香酒

薬酒・清酒 (ヤクジュ・チョンジュ)

驪州大米 (京畿大米) 40%、  
本土小麦酒曲4%、純浄水56%。

おすすめの料理

韓定食、薄味の肉料理、蒸し海鮮、  
チヂミ、ナムルなど。



2020 優秀賞



株式会社チュヨンダン 会社名

82-10-6851-3570 連絡先

韓国 京畿道 驪州市 加南邑 金堂里路1-111 住所

chuyondang1.modoo.at



京畿

アルコール  
度数  
15%

濁酒の澄んだ部分だけを濾過し、1年以上熟成させたプレミアム五醸酒です。人工甘味料を一切使用せず、伝統的な麴、良質な水、そして上質な米のみを使用して醸造されています。

好酒 农业法人 株式会社

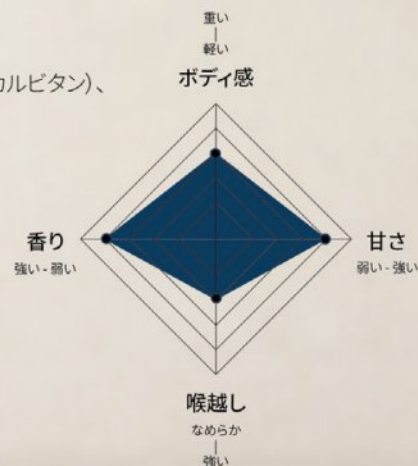
# 天秘香

薬酒・清酒(ヤクジュ・チョンジュ)

平沢産米100%、精製水、麴(国産)。

## おすすめの料理

韓国料理(サムギョプサル、刺身、キムチチム、カルビタン)、  
日本料理、中華料理、西洋料理など。



2018 大賞  
2020 大賞  
2021 最優秀賞  
2022 最優秀賞



会社名 株式会社良い酒

連絡先 82-31-681-8929

住所 韓国 京畿道 平沢市 梧城面 熟成路108  
jsul.modoo.at



38  
-  
39



京畿

アルコール  
度数  
13%

この高級ワインは、安山市大阜島で生産されます。ここは、沿岸の高温多湿、昼夜の大きな温度差、ミネラル豊富な土壌など、ブドウ栽培に必要な理想的な条件を備えています。甘味のないドライホワイトワインで、トロピカルフルーツや柑橘系果実の豊かで多彩なアロマが特徴です。洗練された爽快感を表現し、同時にクリーミーな質感とミネラル感がほのかに感じられるワインです。

グリーン

# グランコット清秀 ホワイトワイン12

## 果実酒

青ブドウ、果糖、無水亜硫酸（二酸化硫黄、酸化防止剤）。

## おすすめの料理

軽めの料理や淡泊なシーフード  
（タラバガニ、大エビ、刺身、前菜など）。



2016 最優秀賞  
2019 大賞  
2020 優秀賞



대통령상 大統領賞  
대상 大賞  
최우수상 最優秀賞  
우수상 優秀賞  
장려상 奨励賞

会社名 グリーン

連絡先 82-32-886-9873

住所 韓国 京畿道 安山市 檀園区 杓柵山路107

[www.grandcoteau.co.kr](http://www.grandcoteau.co.kr)



40  
-  
41

ヨーロッパの高級醸造方式である重力を利用した丁寧な圧搾技術を用いて生産されています。地下15メートル、全長100メートルのワイントンネルは、一年中最適なワイン熟成温度を維持しています。

A Guide to Korean  
Traditional Liquor for Toasting

韩国传统酒

京畿

アルコール  
度数  
12%

サンメオル農園

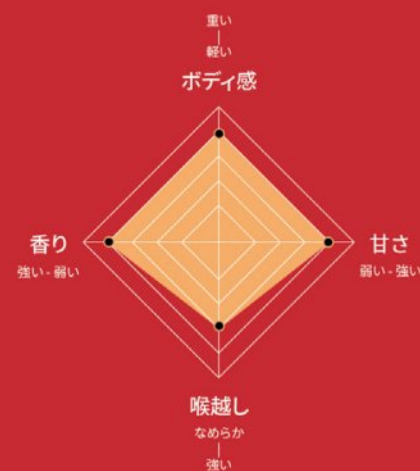
# 山葡萄酒

果実酒

韓国産山ぶどう75.6%、精製水、アルコール、  
精製糖、塩、DL-リンゴ酸（酸度調整剤）、酵母、  
亜硫酸ナトリウム（酸化防止剤）、アラニン。

おすすめの料理

ボロネーゼパスタ、  
チョコレート、カナッペなど。



2010 大賞



サンメオル農園 会社名

82-31-958-4558 連絡先

韓国 京畿道 坡州市 赤城面 Witbaeuni路441-25 住所

sanmeoru.modoo.at





京畿

アルコール  
度数  
40%

甘く赤みがかった黄金色の酒で、一次・二次蒸留を経て、龍眼肉、陳皮、丁香、生姜、シナモン、甘草、紫草の7種類の薬材を浸漬・熟成しています。7種の薬材の独特な香りが調和し、特に龍眼肉からくる甘みが高アルコール度数にもかかわらず滑らかな喉越しを実現しています。甘みだけでなく、すっきりとした穏やかな酸味で締めくくられます。

甘紅露 株式会社

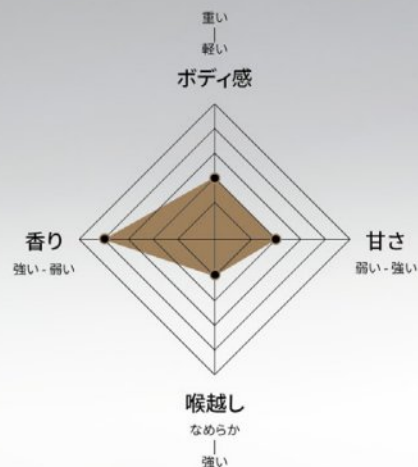
# 甘紅露酒

## 蒸留酒

精製水、米(国産)、粟(輸入)、龍眼肉、シナモン、  
陳皮、丁香、生姜、甘草、紫草。

## おすすめの料理

ユッケ、干しスケウダラの焼き物。



会社名 甘紅露 株式会社

連絡先 82-31-954-6233

住 所 韓国 京畿道 坡州市 坡州邑 Witgamaule路149  
gamhongro43.modoo.at



京畿

アルコール  
度数  
53%

烏山市セマ米を原料に醸造した発酵酒を熟成させ、常圧蒸留で製造された蒸留式焼酎です。蒸留した焼酎原酒を釉薬をかけていない伝統的な陶器で100日以上熟成させ、合成添加物を一切使用していません。米特有の香ばしい風味、シンプルな喉越し、そしてすっきりとした味わいが特徴です。

烏山醸造 株式会社

# 独山53

## 蒸留酒

水、米(国産)、麴、酵母。

## おすすめの料理

韓国料理、刺身、茹で豚肉。



会社名 烏山醸造 株式会社

連絡先 82-31-374-2139

住 所 韓国 京畿道 烏山市 市場路63

[www.osansool.com](http://www.osansool.com)



46  
-  
47



京畿

アルコール  
度数  
40%

100%驪州産のサツマイモと米原酒をブレンドした、香りと旨味が調和した陶器熟成蒸留焼酎です。風味豊かな驪州産サツマイモは常圧蒸留、滑らかな旨味を持つ驪州産米は減圧蒸留でそれぞれ仕上げられ、原材料が持つ繊細な特徴と深みを引き出しています。

国順堂麗州名酒 株式会社

# 麗蒸留焼酎40 (サツマイモ100%)

## 蒸留酒

米蒸留焼酎原酒(驪州産米100%)、  
サツマイモ蒸留焼酎原酒(驪州産サツマイモ100%)、  
精製水。

## おすすめの料理

ホルモン焼き、羊肉串、  
マグロ刺身など脂っこい料理。



2021 最優秀賞  
2022 大賞  
2024 優秀賞



会社名 国順堂麗州名酒 株式会社  
連絡先 82-31-885-1971  
住所 韓国 京畿道 驪州市 江川面 富平路330  
www.ksdyeoju.com



48  
-  
49

梨のような香りを放つムンベの木にちなんで名付けられた「ムンベジュ」は、その豊かな香りと味わいが最大の特徴です。添加物を一切使用せず、小米ともち高粱を原料に作られた純粋な蒸留酒です。



A Guide to Korean  
Traditional Liquor for Toasting

韩国传统酒

京畿

アルコール  
度数  
40%

文培酒醸造所

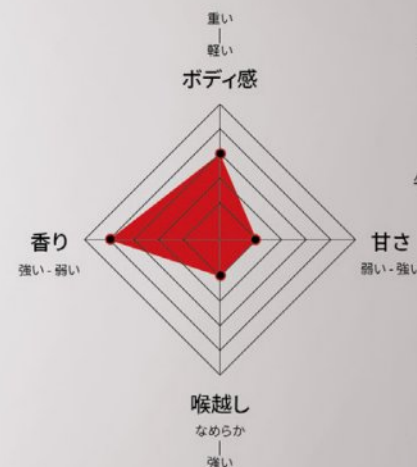
# 文培酒40

蒸留酒

蒸留原酒 (小米 (国産)、高粱 (国産)、酵母、麴、精製水)、  
精製水。

おすすめの料理

牛肉、マグロ、中華料理、複雑な材料や香りを使った料理  
(例えば、辛味のあるガンギエイの和え物など)。



50  
-  
51



2011 奨励賞



文培酒醸造所 会社名  
82-31-989-9333 連絡先

韓国 京畿道 金浦市 通津邑 黔岩2路15番ビル27 住所  
[www.moonbaejumall.com](http://www.moonbaejumall.com)





龍仁白玉米、麴、水だけを使用して丁寧に醸造した清酒を、常圧蒸留器で蒸留し、発酵酒の味と香りをそのまま生かしたプレミアム蒸留式米焼酎です。陶器で1年間熟成させ、アルコール度数が高いにもかかわらず、喉越しが非常に滑らかで風味豊かです。

A Guide to Korean  
Traditional Liquor for Toasting

韩国传统酒

京畿

アルコール  
度数  
40%

酒泉 株式会社

# ミル40

蒸留酒

米(国産、京畿米)、麴(国産)、精製水。

おすすめの料理

刺身、中華風冷製盛り合わせ(陽春皮)、  
キムチ鍋、チーズなど。



酒泉 株式会社 会社名

82-70-4218-5225 連絡先

韓国 京畿道 龍仁市 處仁区 竹陽大路2298-1 住所

www.sulseam.com



ソウル

アルコール  
度数  
45%

年間約3,000本しか生産されない、非常に手間のかかる焼酎です。秋に収穫した新米を使用し、翌年の旧暦正月の「亥日」に初めて仕込まれ、36日間発酵されます。その後、一次発酵液に二次、三次の追加発酵を行い、合計108日間の三回の発酵を経て蒸留され、「三亥焼酎」が完成します。米の香ばしい香りと麴の深い風味が口の中で柔らかく広がるお酒です。

三海焼酎家

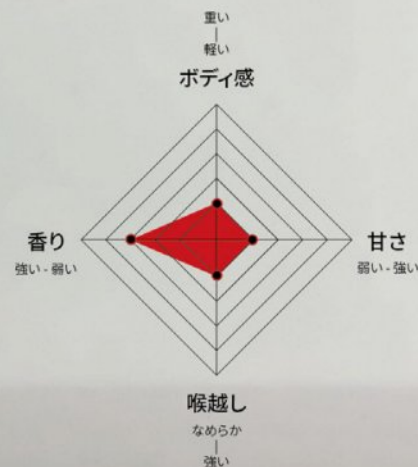
# 三海焼酎

## 蒸留酒

精製水、もち米、うるち米、麴。

## おすすめの料理

牛肉大根スープ、  
明太子スープなどのあっさりした料理。



会社名 三海焼酎家

連絡先 82-10-5216-8093

住 所 韓国ソウル特別市 麻浦区 ワールドカップ北路109  
samhaesoju.com





驪州産のサツマイモを手作業で処理して発酵させ、発酵が完了すると酒粕を濾過し、  
常圧蒸留器を使用して蒸留し、長期間熟成させた焼酎です。

A Guide to Korean  
Traditional Liquor for Toasting

韩国传统酒

京畿

アルコール  
度数  
40%

酒雅園 株式会社

# フィール40

蒸留酒

サツマイモ蒸留原酒 (驪州産サツマイモ100%)、  
精製水。

おすすめの料理

熟成した刺身、  
炭火焼きのイペリコ豚グリル。



2023 最優秀賞



酒雅園 株式会社 会社名

82-70-8776-0007 連絡先

韓国 京畿道 驪州市 点峰路93-12 住所

www.soolawon.co.kr



京畿

アルコール  
度数  
25%

アルコール  
度数  
35%

「露酒斗末醕」は、朝鮮名酒の伝統的な蒸留酒です。100%国産米、麴、安城の深さ100mの純粋な地下岩盤水を使用し、18℃以下の低温で30日間発酵させた後に蒸留し、長期間熟成されています。深い味わいと滑らかな口当たり、芳醇な香りが特徴です。

韓酒醸造所

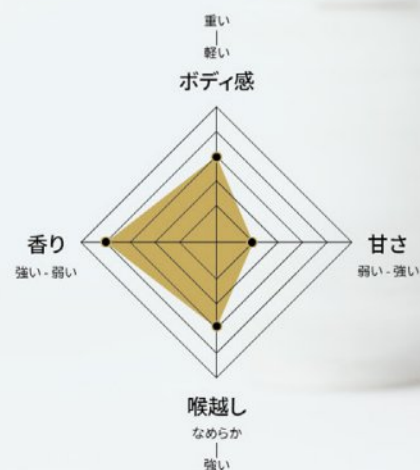
# 韓酒

## 蒸留酒

アルコール度数25% - 精製水63.497%、  
米33.107% (国産)、麴(小麦) 3.396%。  
アルコール度数35% - 精製水53.763%、  
米41.936% (国産)、麴(小麦) 4.301%。

## おすすめの料理

参鶏湯、マグロの刺身。



2010 奨励賞  
2013 優秀賞  
2015 最優秀賞



会社名 韓酒醸造所

連絡先 82-31-672-0964

住 所 韓国 京畿道 安城市 瑞雲面 瑞雲路241-14

<https://lrl.kr/h8g2>





100%国産の黄梅を使用し、砂糖の代わりに蜂蜜を加える独自の製法で、調和のとれた蜂蜜の香りと爽やかな梅酒の風味を楽しめます。低温二次蒸留により、すっきりとした滑らかな喉越しが特徴です。

A Guide to Korean  
Traditional Liquor for Toasting

韓国传统酒

ソウル

アルコール  
度数  
20%

ドハン

# 原梅プレミアム

リキュール

梅酒原酒(国産梅100%)、  
精製水、梅シロップ、砂糖、  
蜂蜜、カラメル。

おすすめの料理

韓国料理、肉料理、  
海鮮料理。



60  
-  
61



ドハン 会社名  
82-2-2280-8080 連絡先  
韓国 ソウル特別市 恩平区 中山路7ギル28-13 住所  
www.thehan.kr

金浦で生産された天然アカシア蜂蜜(Acacia)を発酵させて作られました。人工甘味料や化学保存料などの添加物を含まないため、健康的に楽しむことができます。中程度の甘さが特徴で、食後のデザートとしても合い、おつまみなしで気軽に飲むのにも適しています。

A Guide to Korean  
Traditional Liquor for Toasting

韩国传统酒

京畿

アルコール  
度数  
11.5%

Coa Best 醸造

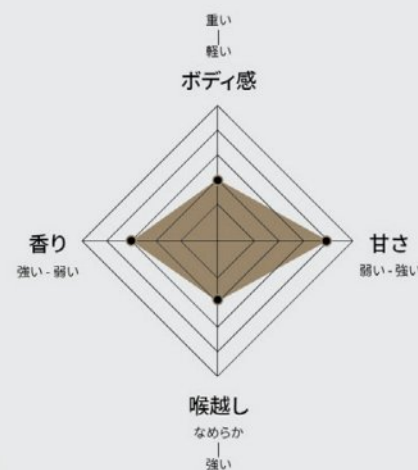
# コアベストボチェ

その他の酒類

精製水、蜂蜜(国産)、酵母、  
酵母抽出物。

おすすめの料理

チーズ、中華料理、辛い料理、  
または香辛料を使用した料理。



2023 最優秀賞



Coa Best 醸造 会社名

82-10-5231-0320 連絡先

韓国 京畿道 金浦市 陽村邑 金浦大路1759番ギル33-23 住所

www.corevest.co.kr





京畿

アルコール  
度数  
10%

清浄な地域である楊平で手作りされた蜂蜜発酵酒で、天然蜂蜜の効能をそのまま保っています。添加物を一切使用せず、ほのかに漂う甘い香りが蜂蜜ワインならではの独特な魅力を演出しています。爽やかな蜂蜜の香りと、甘さがくどくなくすっきりとした後味が特徴で、徐々に爽快感が感じられます。澄んだ純粋な酒体の中に印象的な風味を提供します。

アイビー協同組合

# ハネムーンワイン

## その他の酒類

精製水、蜂蜜(国産)38.21%、  
陳皮、酵母、乳酸。

## おすすめの料理

サラダ、韓国料理、  
ピザ、刺身。



2018 最優秀賞  
2019 大賞  
2020 大賞  
2021 最優秀賞  
2024 大賞



会社名 アイビー協同組合

連絡先 82-31-775-0500

住 所 韓国 京畿道 楊平郡 江下面 旺昌部路110

www.lbee21.com





A Guide  
to Korean Traditional  
Liquor for Toasting

# 韩国传统酒

乾杯酒 ガイドブック

## 江原





江原

アルコール  
度数  
6%

米、水、麴、松の葉だけで作られたスプーンで食べるマッコリで、添加物は一切使用していません。水がほとんど加えられていないため、濃厚な食感があり、酸味と松の実の香ばしい香りが漂います。最初は酸味が口いっぱいに広がり、次第に滑らかな甘味へと変化する、伝統的なマッコリです。

芸術 (Yesul, げいじゅつ)

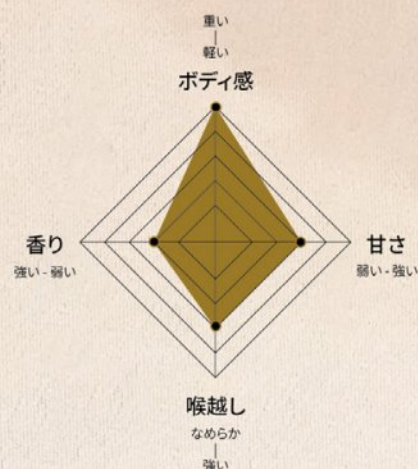
# 梨の花咲く頃

## 濁酒 (タクジュ)

米 (国産)、精製水、松の葉2.6%、  
梨花曲 (米麴)。

## おすすめの料理

焼肉類、甘いデザート類。



2020 最優秀賞



会社名 芸術 (Yesul, げいじゅつ)

連絡先 82-33-261-1525

住所 韓国 江原道 春川市 新東面 風流1ギル6-3  
www.ye-sul.com





江原

アルコール  
度数  
6%

低温発酵したもち米から漂うミカン、メロン、マルメロのほのかな香りが心地よく口と鼻を満たします。静かな村の雰囲気のように、ゆっくりと丁寧に醸造され、6週間以上発酵・熟成することで、誰でも飲みやすく、快適な味わいを持つプレミアムマッコリです。

株式会社ジンジョンブルーイング

# セネンギ路マッコリ

濁酒(タクジュ)

精製水、もち米、麴。

おすすめの料理

スパイシーな海鮮豆腐鍋  
(jjambbong sundubu)。



2024 最優秀賞



会社名 株式会社ジンジョンブルーイング  
連絡先 82-507-1534-2607  
住所 韓国 江原道 江陵市 Saenaengyi-gil23-2  
[www.instagram.com/jinjung.brewing](http://www.instagram.com/jinjung.brewing)





江原

アルコール  
度数  
13%

澄んだ水の郷である洪川で栽培された在来種の山ぶどう品種（ブラックアイ、ブラックサン）を使用して醸造された、アントシアニンが豊富でボディ感のある正統派ワインです。4種類のぶどう品種を使用して多彩な味わいを表現し、ブラックサンとブラックアイの改良山ぶどうを適切な比率でブレンドすることで、ほのかな甘みと酸味にスパイシーさを加えた特徴的な味わいが楽しめます。渋みが少なく、滑らかな口当たりで爽やかな後味が特徴です。

シャトーナドリ

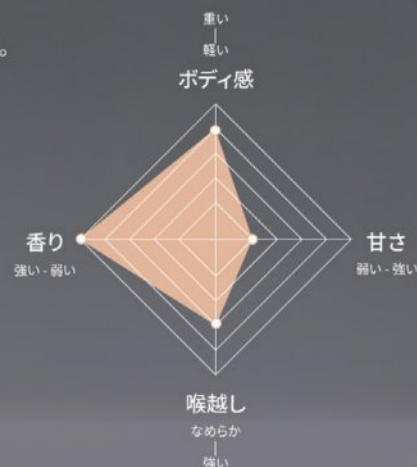
# ノブネ レッドドライ

## 果実酒

ぶどう原汁（国産）、酵母、砂糖、亜硫酸。

## おすすめの料理

韓牛。



2023 優秀賞



会社名 シャトーナドリ

連絡先 82-33-434-5420

住所 韓国 江原道 洪川郡 西面 八峰山路811-28

[www.neobeunaewine.com](http://www.neobeunaewine.com)



72  
-  
73

江原

アルコール  
度数  
13%

このワインは、キャンベル・アーリー種のぶどうを100%発酵させて作られたもので、水やスピリッツなどは一切加えられていません。豊富なタンニン成分により、わずかな重厚感があり、深い色合いと特有の酸味が調和し、爽やかでクリーンな味わいが特徴です。

イエミル2里協同組合

# イエミルワイン(ドライ)

## 果実酒

寧越産ぶどう(国産)、精製糖、酵母、  
メタ重亜硫酸カリウム(酸化防止剤)。

## おすすめの料理

韓牛、サムギョプサル、韓国料理。



2024 最優秀賞



会社名 イエミル2里協同組合

連絡先 82-33-375-3720

住所 韓国 江原道 寧越郡 金笠面 礼密村ギル237

yemilwine.com



74  
-  
75



江原

アルコール  
度数  
41%

この蒸留式焼酎は、原州産の「トミ」米を使用し、清らかな水と小麦麴だけで醸造され、添加物は一切使用されていません。初留と後留を果敢に排除することで、麴の強い香りがなく、滑らかな喉越しと澄んだ後味、そしてほのかな香りが特徴で、産地の重厚感をそのまま反映しています。

協同組合 模月

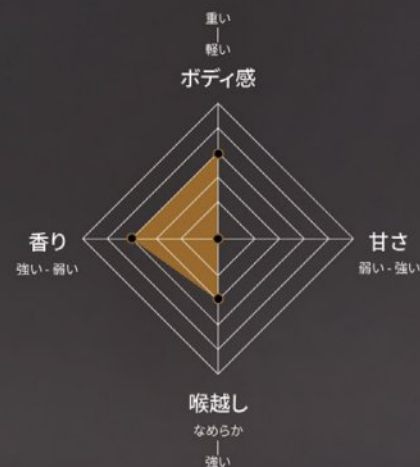
# 模月人

蒸留酒

国産米、精製水、小麦麴。

おすすめの料理

香ばしくあっさりとした肉料理または魚料理。



2020 大賞



会社名 協同組合 模月

連絡先 82-33-748-8008

住所 韓国 江原道 原州市 板富面 板富新村ギル84

[www.mowall.co.kr](http://www.mowall.co.kr)



76  
-  
77



A Guide  
to Korean Traditional  
Liquor for Toasting

# 韩国传统酒

乾杯酒 ガイドブック

忠清

・  
大田





大田

アルコール  
度数  
6%

忠清道産の米を使用し、水、黄麹、白麹、酵母、麴の5つの自然素材だけで丁寧に醸造されたプレミアムマッコリです。人工甘味料を一切使用せず、滑らかな喉越し、自然な甘味、舌先にほのかに漂うフルーティーな香りが特徴です。

新灘津酒造 農業法人 株式会社

# 鷺マッコリ

## 濁酒(タクジュ)

精製水、米(国産)、麴、酵母。

## おすすめの料理

さまざまな韓国風お好み焼き(ジョン)。



80  
-  
81

2024 大賞



会社名 新灘津酒造 農業法人 株式会社

連絡先 82-42-932-0432

住 所 韓国 大田広域市 大徳区 新灘津路738番ギル128

[www.stjujo.co.kr](http://www.stjujo.co.kr)



忠南唐津の干拓地で育った米を使用し、西海岸の海風を受け、さらに白蓮の葉を加えた手作りのプレミアムマッコリです。80年以上の歴史を持つ伝統陶器で、厳格な温度管理のもと発酵させています。米の香ばしさと白蓮の花の香りが絶妙に調和し、ほのかな甘みと清らかな味わいが特徴です。

A Guide to Korean  
Traditional Liquor for Toasting

韓国传统酒

忠南

アルコール  
度数  
7%

新坪醸造場 協同組合法人

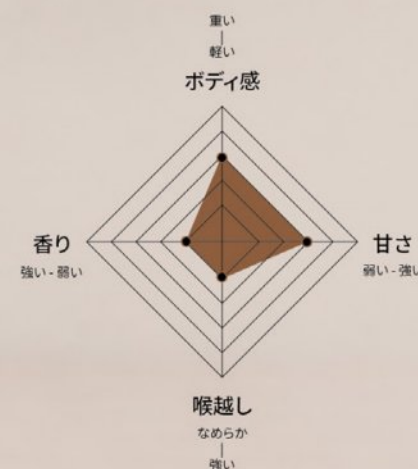
# 白蓮 Misty

濁酒 (タクジュ)

精製水、白米、でんぷん糖、液状果糖、麴、  
蓮の葉、クエン酸、酵母、種麴、  
アスパルテーム、乳酸、精製酵素。

おすすめの料理

韓国料理、肉料理、  
シーフード。



2015 大賞  
2016 奨励賞



新坪醸造場 協同組合法人 会社名

82-41-362-6080 連絡先

韓国 忠南 唐津市 新平面 新平路813 住所

www.koreansul.co.kr





忠北

アルコール  
度数  
6%

大岡醸造場

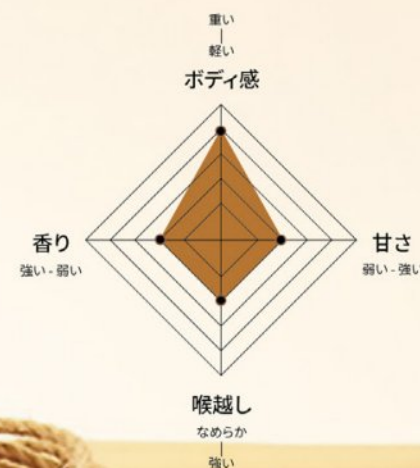
# 小白山生マッコリ

濁酒(タクジュ)

精製水、小麦粉(輸入)、麦芽、米(国産)、  
酵母、アスパルテーム(甘味料、  
フェニルアラニン含有)、  
アセスルファムカリウム(甘味料)。

おすすめの料理

きのこ鍋。



忠北丹陽の大岡醸造場で醸造される「小白山生マッコリ」は、米の淡白さと小麦の香ばしさを黄金比率で調和させ、伝統的な製法で韓国マッコリの本来の味わいを見事に表現しています。その完成度の高さから、盧武鉉大統領時代には青瓦台の晩餐酒に選ばれました。穀物の発酵香が強く、甘味と酸味のバランスが良好で、小麦粉由来の若干の重さがあるものの、喉越しはさっぱりしています。

84  
-  
85



大岡醸造場 会社名  
82-43-422-0900 連絡先  
韓国 忠北 丹陽郡 大岡面 長林里113-7 住所  
krwine.modoo.at





忠北沃川を代表するマッコリで、米と小麦をブレンドして製造されています。軽快で生き生きとした風味、生マッコリ特有の新鮮さが感じられ、梨原醸造場のマッコリの中でも大衆的な味わいの一つです。

A Guide to Korean  
Traditional Liquor for Toasting

韩国传统酒

忠北

アルコール  
度数  
6%

伊園醸造場

# アイ・ワン マッコリ

濁酒 (タクジュ)

精製水、米8.05% (輸入/国産)、小麦粉 (輸入)、  
麦芽、精製酵素、酵母、  
でんぶん糖、アスパルテーム  
(合成甘味料、フェニルアラニン含有)、  
アセスルファムカリウム (合成甘味料)。

おすすめの料理

どんぐりゼリー、和えキムチ、  
ナムルなど軽い食感の料理。



伊園醸造場 会社名

82-43-732-2177 連絡先

韩国 忠北 沃川郡 梨原面 苗木路113 住所

www.iwonwine.com





伽倻谷王酒は、朝鮮最後の国母である明成皇后閔氏の実家で醸造されていた家庭酒で、宗廟大祭の祭酒として使用されています。薬材の効能を最大限に引き出すために、旬の草、根、木、皮を使用します。伽倻谷王酒は、伽倻谷の澄んだ水、旬の松葉、九節草、高麗人参、梅などを使用し、酒に多彩な味と香りを与えた最高級の薬酒といえます。

A Guide to Korean  
Traditional Liquor for Toasting

韩国传统酒

忠南

アルコール  
度数  
13%

大尹伽耶谷酒造 農業法人 株式会社

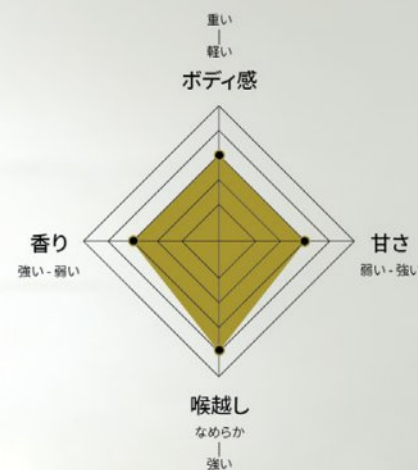
# 大尹伽耶谷王酒

薬酒・清酒 (ヤクジュ・チョンジュ)

精製水、米 (国産)、でんぷん糖、酵母、麹。

おすすめの料理

カルビ (焼き肉のあばら肉)。



大尹伽耶谷酒造 農業法人 株式会社 会社名

82-41-741-7977 連絡先

韓国 忠清南道 論山市 伽倻谷面 梅竹軒路809 住所

dygayagok.modoo.at



忠南

アルコール  
度数  
18%

「ミョンチョン・ドゥギョンジュ」は、国家無形文化財第86-2号に指定されている伝統的な民俗酒で、高麗初期に由来し、英朗とト智兼將軍の伝説を背景に誕生しました。人工的な材料を使用せず、もち米、麴、ツツジの花を原料に約100日間の低温長期発酵と熟成を経て作られる薬酒です。ツツジの薬効を活用し、民間では神経痛、女性の冷え症、腰痛、リウマチに効果があるとされています。

綿川杜鵑酒保存会

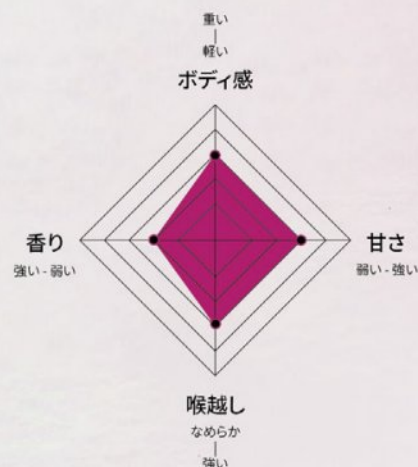
# 綿川杜鵑酒

薬酒・清酒(ヤクジュ・チョンジュ)

もち米(国産)52%、麴(国産)6.2%、  
ツツジの花(国産)0.2%、精製水41.6%。

推荐搭配

花煎(ファジョン)、豆腐、  
ベトナム春巻き。



会社名 綿川杜鵑酒保存会

連絡先 82-41-355-5430

住所 韓国 忠清南道 唐津市 沔川面 城下路250

www.면천두견주.한국





100%国産米と忠北草亭里の草亭鉾泉水を使用し、90日以上発酵過程を経て再現された薬酒「碧香酒」です。「碧香酒」の名の通り、薄い緑色と果実の香り、そして爽やかさが感じられます。

A Guide to Korean  
Traditional Liquor for Toasting

韩国传统酒

忠北

アルコール  
度数  
15%

農業法人 張喜 株式会社

# 世宗大王御酒 薬酒

薬酒・清酒 (ヤクジュ・チョンジュ)

55.27%精製水、34.43%もち米 (国産)、  
8.6%うるち米 (国産)、1.7%麴 (国産)。

おすすめの料理

刺身、肉料理、チヂミ、  
あっさりした海鮮料理。



2019 大賞



会社名 農業法人 張喜 株式会社

連絡先 82-70-4415-6567

住所 韓国 忠北 清州市 清原区 内秀邑 美院草亭路1275  
jhdg3491.modoo.at



このプレミアム清酒は、蝸牛農法で栽培された論山市産100%無農薬もち米を使用して醸造され、甘味料を一切加えていません。自然発酵と60日間の低温熟成を経て、爽やかな味わいが特徴です。穀物の香ばしい風味と濃厚な甘味が楽しめ、滑らかな口当たりの後にほのかな苦味が漂う魅力的な一品です。

A Guide to Korean  
Traditional Liquor for Toasting

韩国传统酒

忠南

アルコール  
度数  
14%

陽村醸造場

# タニシ米 清酒

薬酒・清酒 (ヤクジュ・チョンジュ)

精製水、無農薬もち米33.05% (国産)、  
無農薬米6.61% (国産)、酵母、種麹。

おすすめの料理

生魚片、韩餐。



94  
-  
95



陽村醸造場 会社名

82-41-741-2011 連絡先

韓国 忠南 論山市 陽村面 梅竹軒路1665番ギル14-7 住所

www.yangchon.co.kr





延美酒は、1000年前の百濟時代に天安地域で「百花酒」と呼ばれた酒を現代化したものです。「無蒸煮四入法」という発酵技術を採用し、生米を数時間水に浸し、熱湯を注ぎ、酒曲で発酵させます。蒸し米や硬いご飯(高豆飯)を使用する方法とは異なり、生米を使用して60日以上発酵させることで、澄んだ輝く色と特有のほのかな香りと味を誇ります。

A Guide to Korean  
Traditional Liquor for Toasting

韩国传统酒

忠南

アルコール  
度数  
13%

農業法人 入場酒造 株式会社

# 天安蓮米酒

薬酒・清酒(ヤクジュ・チョンジュ)

65.4%精製水、米(国産)、麴、  
アセスルファムカリウム、  
紅参およびその他6種類の薬材。

おすすめの料理

刺身、高級韓国料理、  
脂っこい料理。



2011 最優秀賞  
2012 奨励賞  
2014 優秀賞



農業法人 入場酒造 株式会社 会社名

82-10-5430-8741 連絡先

韓国 忠南 天安市 西北区 入場面 成真路808 住所

yeonmiju.modoo.at



この伝統酒は、100%国産のもち米と麴を使用し、人工甘味料を一切加えずに醸造され、芳醇な香りと独特の旨味をそのまま保っています。低温で長期間発酵・熟成させることで、果実のような香りが豊かで酸味が心地よく、二日酔いが無いのが特徴です。

A Guide to Korean  
Traditional Liquor for Toasting

韩国传统酒

忠北

アルコール  
度数  
17%

中原堂

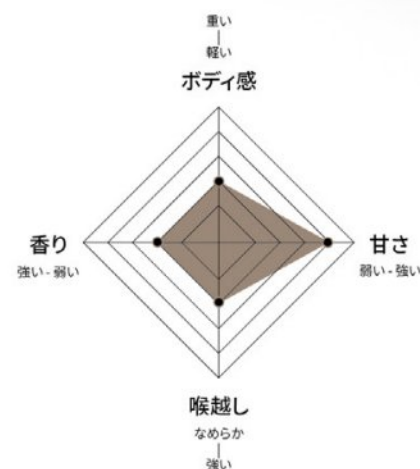
# 清明酒

薬酒・清酒 (ヤクジュ・チョンジュ)

精製水、もち米(国産)、  
うるち米(国産)、小麦粉、麴(国産)。

おすすめの料理

韓国料理、海鮮料理。



98  
-  
99



2022 大賞  
2023 優秀賞



中原堂 会社名

82-43-842-5005 連絡先

韓国 忠北 忠州市 中央塔面 靑金路112-10 住所

www.청명주.com





忠南

アルコール  
度数  
16%

枸杞酒は、米、麴、枸杞の果実と葉、地骨皮、杜仲皮、甘草、野菊を使用して作られた伝統酒です。砂糖は一切使用されていませんが、ほのかな甘味があり、すっきりとした飲み口で後味が残りません。林名匠が自ら枸杞を栽培し、手作業で収穫・洗浄し、もち米と杜仲皮も自家栽培しています。酒体は澄んだ淡い琥珀色で、煮込んだ植物の香りが漂います。口に含むと、長期熟成酒のキャラメル香に似た独特の甘みが広がります。酸味が少なく、酒質は重厚で甘味の余韻が長く続きます。

青陽屯松枸杞酒

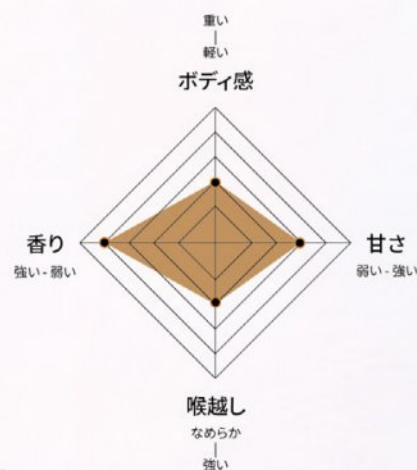
# 青陽屯松枸杞酒

薬酒・清酒(ヤクジュ・チョンジュ)

白米(国産) 70.3%、もち米(国産) 15%、  
枸杞(国産) 2.7%、地骨皮(国産) 9%、  
杜仲皮(国産) 3%。

おすすめの料理

味付けされた肉料理。



2010 優秀賞



会社名 青陽屯松枸杞酒

連絡先 82-41-942-8138

住 所 韓国 忠南 青陽郡 雲谷面 秋光ギル2-10  
dunsong.modoo.at



100  
-  
101

この伝統酒は、3回の発酵工程を経て、100日以上熟成と発酵によって作られています。生地黄、熟地黄、人參、当歸、菊花、クコの実、麦門冬、何首烏、牛膝など10種類の薬草に、国産米と韓国在来種小麦から作られた麴を使用しています。また、清州市の地下水をろ過して使用しています。食品添加物を一切含まない、誠実に作られた高品質な酒です。

102  
-  
103



A Guide to Korean  
Traditional Liquor for Toasting

韩国传统酒

忠北

アルコール  
度数  
16%

新鮮 農業法人 株式会社

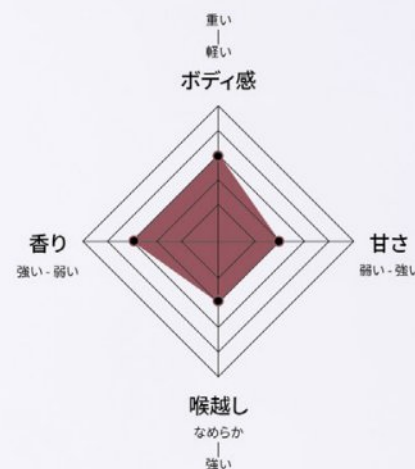
# 清州神仙酒 薬酒

薬酒・清酒 (ヤクジュ・チョンジュ)

米、精製水、麴、菊花、牛膝、何首烏、クコの実、  
麦門冬、生地黄、熟地黄、人參、当歸、  
天門冬、クコの根 (すべて国産)。

おすすめの料理

タラの澄んだスープ (大邱ジリタン)、  
タラコ (白明太)、冷製春雨 (陽春皮)、  
淡泊な料理、または辛い料理。



2021 優秀賞



新鮮 農業法人 株式会社 会社名

82-43-234-6799 連絡先

韓国 忠北 清州市 上党区 Geotdae-ro 5 住 所

sinseonju.modoo.at





忠北

アルコール  
度数  
15%

この薬酒は、清州で栽培された米と手作りの伝統的な緑豆麴(香温曲)で醸造されています。人工添加物を一切含まず、100日以上熟成されています。熟成した麴の香りとともに、梨の花、そばの花、若いリンゴのような香りが特徴です。味わいは甘味とほのかな酸味から始まり、口の中で豊かな風味が広がります。長期低温熟成を経て、すっきりとした滑らかな仕上がりが魅力です。甘味、酸味、苦味が均衡を保ちながら調和した味わいと香りを楽しめます。

華陽 農業法人 有限責任会社

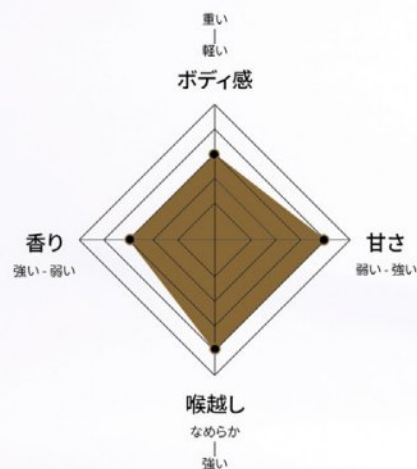
# 豊井四季 春

薬酒・清酒(ヤクジュ・チョンジュ)

米、伝統的な緑豆麴(香温曲)。

おすすめの料理

海鮮冷菜、たけのこ入り山菜料理、  
韓定食。



2016 最優秀賞  
2017 大賞  
2019 優秀賞  
2021 大賞  
2024 優秀賞



会社名 華陽 農業法人 有限責任会社

連絡先 82-43-214-9424

住所 韓国 忠北 清州市 清原区 内秀邑 豊井1ギル8-2

www.hwayang.co



この伝統酒は、100%国産のもち米と麴を主原料に、野菊、黄大豆、生姜、赤唐辛子などの自然のウェルネス素材を絶妙に調和させて作られています。100日間熟成させることで味わいが深まり、その甘い香りと特有の旨味から一度飲むと止まらなくなるため、「座り酒」として広く知られています。

A Guide to Korean  
Traditional Liquor for Toasting

韩国传统酒

忠南

アルコール  
度数  
18%

ハンサン小曲酒名人 農業会社株式会社

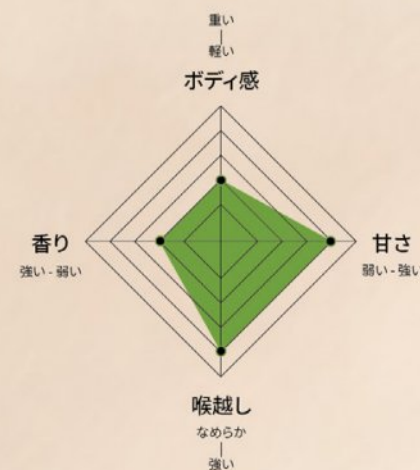
# 韓山小谷酒

薬酒・清酒 (ヤクジュ・チョンジュ)

もち米 (国産)、うるち米 (国産)、麴 (小麦:国産)、  
精製水、野菊、大豆、生姜、赤唐辛子。

おすすめの料理

セリのチヂミ、茹で豚肉 (スユク)。



ハンサン小曲酒名人 農業会社株式会社 会社名

82-41-951-0290 連絡先

韓国 忠南 舒川郡 韓山面 忠節路1118 住所

www.sogokju.co.kr





韓山地域の天然水は塩分を全く含まず、わずかに鉄分を含んでいるため、独特の味わいがあります。もち米、麴、白米、野菊、生姜、大豆、赤唐辛子など、小曲酒の製造に使用されるすべての材料は、厳選された高品質な国産材料を使用し、人工添加物は一切使用していません。

韓山藝淡小谷酒

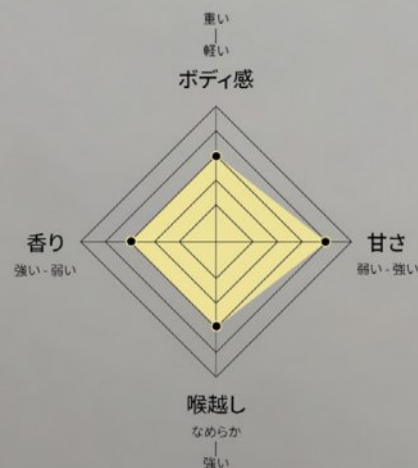
# 韓山小谷酒

薬酒・清酒(ヤクジュ・チョンジュ)

もち米(国産)、麴(小麦・国産)、うるち米(国産)、  
精製水、野菊、大豆、酵母。

おすすめの料理

セリのチヂミ、茹で豚肉(スユク)。



2018 最優秀賞



会社名 韓山藝淡小谷酒

連絡先 82-41-951-0785

住 所 韓国 忠南 舒川郡 韓山面 韓馬路5

예담은소곡주.com



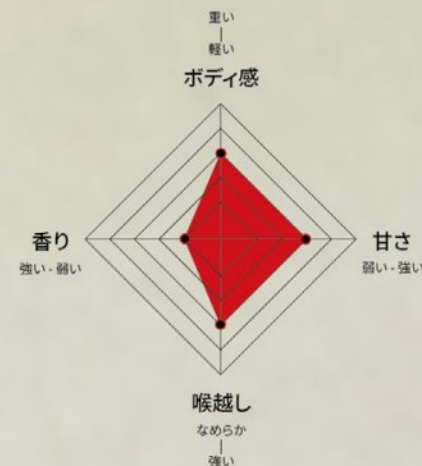
濃い赤色の酒で、酸素と十分に触れさせて飲むのが最適です。甘味が口全体を包み込み、その後に酸味が広がり、口の中をさっぱりとさせます。喉越しが非常に滑らかで、飲み終わった後も雑味がなく、美味しく飲むことができます。

A Guide to Korean  
Traditional Liquor for Toasting

韩国传统酒

忠北

アルコール  
度数  
12%



月流苑

# ベベマル (キャンベルロゼ)

果実酒

100%国産ぶどう、精製糖、酵母、  
亜硫酸カリウム(酸化防止剤)、  
ソルビン酸カリウム(合成保存料)各0.02%以内。

おすすめの料理

ケーキなどのデザート類。

2016 優秀賞



月流苑 会社名

82-10-2466-7789 連絡先

韓国 忠北 永同郡 黄洞面 男星洞3ギル4-14 住 所

eaudelune.modoo.at





韓国初のジェームズ・サックリングポイントを獲得したワインです。韓国で直接栽培されたぶどうを使用し、暑く湿気の多い夏を過ごしたぶどうの特徴をそのまま生かしています。色と味をより引き出すため、毎日パンチングダウンを行い、ステンレススチールタンクで12か月間低温熟成させました。

A Guide to Korean  
Traditional Liquor for Toasting

韓国传统酒

忠北

アルコール  
度数  
13%

サンマクワイナリー

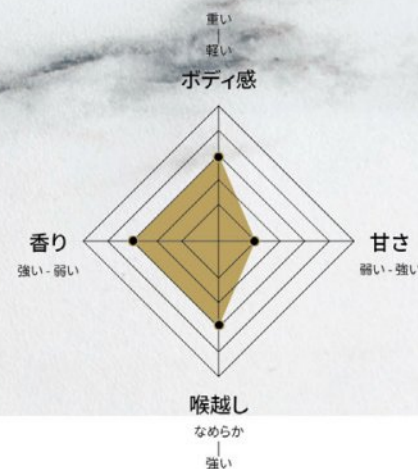
# 秘苑

果実酒

国産キャンベル・アーリー80%、  
山ぶどう20%、ぶどう、白砂糖、  
メタ亜硫酸塩。

おすすめの料理

牛肉料理、濃厚チーズソースの Pasta、  
脂っこい韓国料理。



112  
-  
113



サンマクワイナリー 会社名

82-43-745-3888 連絡先

韓国 忠北 永同郡 永同邑 山幕谷ギル31-45 住所

sanmacwinery.com



このワインは、ぶどうを除梗・破碎して搾汁したジュースを、ドランウォン独自の製法で発酵・熟成させ、透明で美しい淡いピンク色をしています。イチゴ、ローズ、チェリー、ピーチの香りが漂い、酸味と甘味のバランスが良く、キャンベルぶどうの長所を引き出したワインです。

A Guide to Korean  
Traditional Liquor for Toasting

韓国传统酒

忠北

アルコール  
度数  
12%

陶蘭苑

# シャトーミソ ロゼスイート

果実酒

国産ぶどう89.90%、亜硫酸カリウム(酸化防止剤)、  
ソルビン酸カリウム(合成保存料)、白砂糖、酵母。

おすすめの料理

コチュジャンやテンジャンを使った韓国の辛い料理、  
フルーツ系デザート。



2013 大賞  
2018 大賞  
2020 最優秀賞



陶蘭苑 会社名

82-43-743-2109 連絡先

韓国 忠北 永同郡 梅谷面 油田長尺ギル143 住 所

샤토미소와인.kr





この白ワインは、忠清北道玉川のぶどう研究所と農村振興庁が開発した白ワイン醸造用ぶどう品種「清水」を原料にしています。青ぶどうのフレッシュな香りが生きており、甘味と酸味のバランスが取れています。

A Guide to Korean  
Traditional Liquor for Toasting

韩国传统酒

忠北

アルコール  
度数  
11%

不毀農場

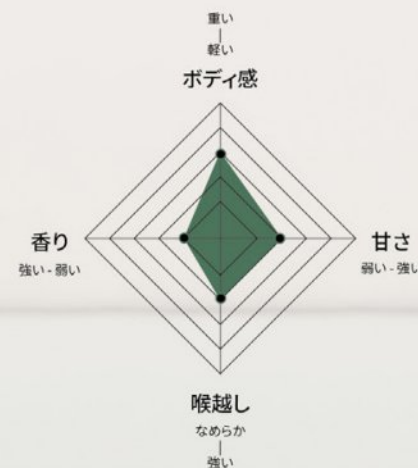
# シナブロ 青秀ホワイト

果実酒

青ぶどう(国産)、白砂糖、酵母、  
メタ亜硫酸カリウム(酸化防止剤)、  
ソルビン酸カリウム(合成保存料)。

おすすめの料理

牡蠣、刺身、海鮮、  
チヂミ、エビフライなど。



2021 最優秀賞  
2022 最優秀賞  
2023 最優秀賞  
2024 優秀賞



不毀農場 会社名

82-10-3161-3933 連絡先

韓国 忠北 永同郡 深川面 葉木2ギル26 住所

bhwinery.com



ぶどうの故郷である永同で直接栽培されたぶどうを使用したワインで、輝く淡いアプリコット色をしています。西洋梨、アプリコット、桃、フルーツカクテル、白い花、マスカットの香りが特徴です。酸味と甘味のバランスが良く、香水のような芳しい香りと中程度の余韻を持つのが特徴です。

A Guide to Korean  
Traditional Liquor for Toasting

韩国传统酒

忠北

アルコール  
度数  
12%

呂布ワイン農場

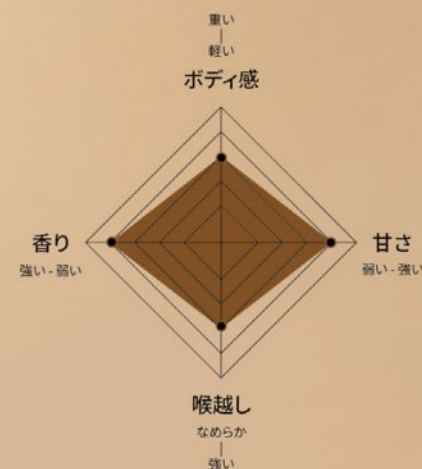
# 呂布の夢 ホワイト

果実酒

青ぶどう、白砂糖、メタ亜硫酸カリウム(酸化防止剤)、  
酵母、ソルビン酸カリウム(保存料)。

おすすめの料理

セビチェ、海鮮料理、  
フルーツタルト、  
ピザ、フォーなど。



2015 優秀賞  
2017 最優秀賞  
2021 優秀賞



呂布ワイン農場 会社名

82-43-744-7702 連絡先

韩国 忠北 永同郡 両江面 柳店支村ギル75 住所

www.yeopo.co.kr





この伝統的な柿のワインは、特許取得済みの発酵技術を使用して製造されています。画期的な方法で紅麹菌株を自家培養し、柿の栄養成分をそのまま生かしながら、特有の渋みと甘みを絶妙に調和させています。紅麹とタンニン由来の淡い赤色をしており、柿特有のほのかな香りと口全体を包み込む独特の渋みが特徴です。

陽村ワイナリー

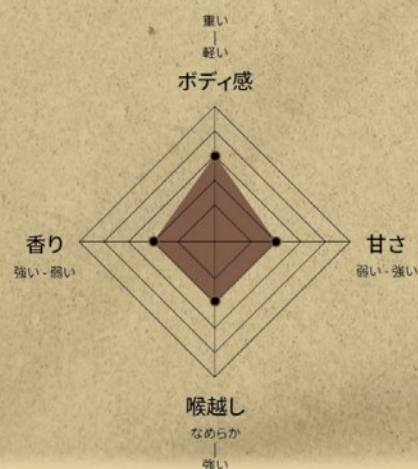
# 秋時

## 果実酒

柿、紅麹、酵母、ブドウ糖、酒石酸、  
ペクチナーゼ、ヘミセルラーゼ、  
酵素処理ステビア、  
メタ亜硫酸カリウム(酸化防止剤)。

## おすすめの料理

肉料理、韓国料理。



会社名 陽村ワイナリー

連絡先 82-41-734-8910

住 所 韓国 忠南 論山市 陽村面 黄山伐路1075-21  
yangchonwine.modoo.at



120  
-  
121

www.choosi.co.kr



忠北

アルコール  
度数  
12%

カントリー・キャンベル・スイートは、カントリー・ワイナリー独自の醸造技術を用いて手作りされたワインです。発酵室、低温熟成室、地下貯蔵庫を備え、すべての生産工程で亜硫酸塩などの「酸化防止剤」やソルビン酸などの「保存料」を一切使用していません。キャンベルぶどうの親しみやすい風味が引き立ち、甘いイチゴジャムや穏やかなバラの香りが特に印象的です。

カントリー農園

# カントリーキャンベル スイート

果実酒

国産ぶどう85.72%、白砂糖、酵母。

おすすめの料理

チーズ、ケーキ、ナッツ、干し柿、  
ブルコギ、カルビ煮込み(galbijjim)。



2020 大賞



会社名 カントリー農園  
連絡先 82-43-742-2095  
住 所 韓国 忠北 永同郡 永同邑 朝顔ギル30  
www.countrywine.co.kr



122  
-  
123



このワインは、有機農法で栽培されたキングデラウェアぶどう品種を使用して作られています。韓国で生産されるロゼワインの中で、キングデラウェア品種を使用した唯一のワインです。淡いピンク色と甘いバラの香りが特徴です。

A Guide to Korean  
Traditional Liquor for Toasting

韩国传统酒

忠北

アルコール  
度数  
12%

カルギ山ブドウ農園 農業法人 株式会社

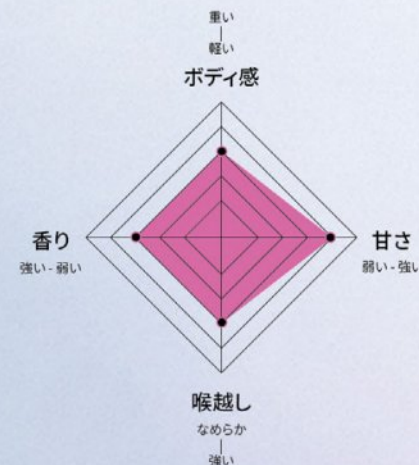
# 詩のロゼ

果実酒

ぶどう、白砂糖、酵母、メタ亜硫酸カリウム、  
ソルビン酸カリウム。

おすすめの料理

バジルパスタ、ブッラータチーズサラダ、  
チーズ類、シーフード蒸し。



124  
-  
125



2024 大賞



カルギ山ブドウ農園 農業法人 株式会社 会社名

82-10-4715-3100 連絡先

韓国 忠北 永同郡 鶴山面 モリ1ギル4 住所

fourmwine.com



この高級蒸留酒は、清潔な地下岩盤水を使用し、添加物なしで100日間発酵させた原酒を1本ずつ丁寧に瓶詰めし、その後さらに180日熟成させて作られます。希釈式焼酎とは異なり、発酵原酒の豊かな香りを保持しています。減圧蒸留によって雑味や苦味を完全に取り除き、すっきりとした味わいと特有のほのかな香り、そして豊かな風味を楽しめます。

A Guide to Korean  
Traditional Liquor for Toasting

韩国传统酒

忠南

アルコール  
度数  
45%

アリラン酒造 農業法人 株式会社

# 冬の焼酎 45

蒸留酒

蒸留原液(100%)：米(国産)、  
麹、酵母、酵素。

おすすめの料理

肉料理、魚料理、  
野菜チップスの揚げ物。



2023 大賞



アリラン酒造 農業法人 株式会社 会社名

82-41-943-7678 連絡先

韩国 忠南 青陽郡 大峙面 方竹谷ギル46-19 住 所

ystar.modoo.at





この伝統酒は、薬効が最も優れている5年以上の人参を無農薬で栽培し、米と麴と共に低温発酵させて作られたものです。世界の名酒と比較しても引けを取らない逸品です。淡い黄褐色を帯びており、口に含むと甘味よりも酸味が感じられます。軽い飲み心地と口に残るわずかな苦味が食欲をそそります。

A Guide to Korean  
Traditional Liquor for Toasting

韩国传统酒

忠南

アルコール  
度数  
43%

農業法人株式会社金山人参酒

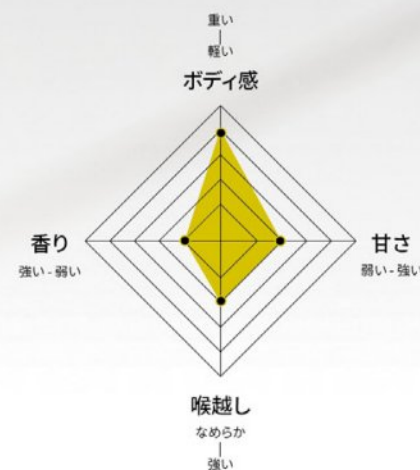
# 錦山人参白酒

蒸留酒

蒸留米原液(国産) 96.762%、  
人参(国産) 3.238%。

おすすめの料理

刺身。



農業法人株式会社金山人参酒 会社名

82-41-754-3313 連絡先

韓国 忠南 錦山郡 錦城面 波草ギル23 住所

www.insamwine.com



忠南

アルコール  
度数  
35%

デュレアンワインは、真空蒸留法を使用して蒸留され、焦げた味を感じさせず、心地よい香りと滑らかな口当たりが特徴です。オーク樽で熟成されており、濃厚なオークの香りが加わっています。柔らかな甘味が最初に感じられ、その後にほのかな苦味が続きます。飲み込んだ後も余韻が良く、風味豊かな味わいを楽しめます。

ドウレ醸造 農業法人 株式会社

# ドウレアンブランデー

## 蒸留酒

オーク樽熟成原液：ぶどう（96.12%）、  
メタ亜硫酸カリウム、酵母、砂糖、精製水。

## おすすめの料理

刺身、牡蠣料理、チーズ。



2015 最優秀賞  
2017 大賞  
2018 優秀賞  
2020 最優秀賞  
2021 大賞  
2023 大賞



会社名 ドウレ醸造 農業法人 株式会社

連絡先 82-41-583-8213

住 所 韓国忠南天安市 西北区 入場面 栗木ギル17-6

[www.duraean.co.kr](http://www.duraean.co.kr)



130  
-  
131



忠北

アルコール  
度数  
43%

この酒は、伝統的な蒸留酒の製法で作られています。米を発酵・熟成させた後、減圧蒸留法で蒸留し、堤川産の黄茺などの薬草に漬け込み、1年以上の長期熟成を経て完成されました。澄んだ黄褐色をしており、黄茺、薬草、オークの香りがアルコールとともに漂います。口に含むと最初は穏やかに広がりますが、時間が経つにつれ、強いアルコール感、苦味、薬草の味が際立ちます。全体的に重厚感が特徴です。

龍頭山良い酒 協同組合法人

# 松と鶴

蒸留酒

白米(国産)、麴、黄茺(国産)、  
酵母、精製水。

推荐搭配

参鶏湯(サムゲタン)、  
韓国風チヂミ。



2011 優秀賞  
2012 優秀賞  
2016 大賞



龍頭山良い酒 協同組合法人 会社名

82-43-642-7723 連絡先

韓国 忠北 堤川市 松鶴面 松鶴酒川路647 住所

[www.joeunsul.com](http://www.joeunsul.com)





松露酒は忠清北道報恩地域の伝統酒で、松脂が含まれた松の枝(Gwan-sol)を使って醸造され、独特の松の香りと辛味が特徴です。約200日間の長い伝統的な製法を経て作られます。松節に生栗、麴、うるち米を混ぜて松正酒(Songjeongju)を作り、それをさらに蒸留して完成させます。

A Guide to Korean  
Traditional Liquor for Toasting

韩国传统酒

忠北

アルコール  
度数  
40%



松露酒

# 松露酒

蒸留酒

精製水、米(国産)、松節(国産)、麴(国産)、  
茯苓(国産)、麦芽(国産)。

おすすめの料理

薬膳鶏スープ (Neungi Baeksuk)、  
椎茸の和え物、うなぎの蒲焼き。

134  
-  
135



松露酒 会社名

82-10-6877-0774 連絡先

韓国 忠北 報恩郡 俗離山面 三家龜丙ギル151 住 所

songroju.modoo.at





このお酒は、昔ながらの製法で米を発酵させた後、蒸留して熟成させた穀酒です。純粋で滑らかな伝統的焼酎の本来の味わいを再現しました。国産米100%を使用した蒸し米と麴のみを使用し、香りや味を引き立てる化学添加物は一切使用していません。高アルコール度数ながらも二日酔いがなく、すっきりとした味わいが特徴です。

堤川韓薬 協同組合法人

# 医林焼酎

蒸留酒

国産米100%。

おすすめの料理

堤川産韓牛の焼肉、  
マスの刺身。

2013 奨励賞



会社名 堤川韓薬 協同組合法人

連絡先 82-43-642-9000

住 所 韓国 忠北 堤川市 鳳陽邑 北部路5ギル16-10



忠北

アルコール  
度数  
40%

韓秘名品酒

136  
-  
137

한비명품주

この蒸留式伝統焼酎は、農村振興庁が特許を取得した純粋な在来酵母を使用し、自然の香りを閉じ込めています。有機加工食品認証を取得した地域特産酒です。100%有機栽培の米を使用し、発酵・熟成を経て低温で減圧蒸留され、力強い飲み口と特有の米の香りが魅力です。

A Guide to Korean  
Traditional Liquor for Toasting

韩国传统酒

忠北

アルコール  
度数  
42%

良い酒世宗 農業法人 株式会社

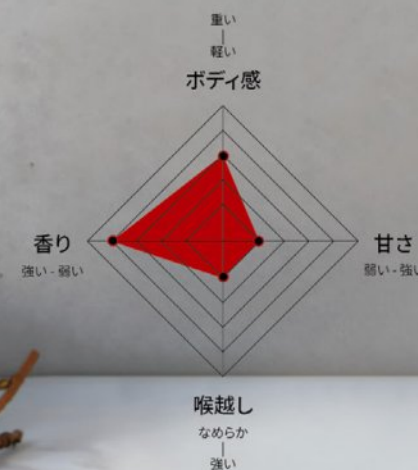
# 伊道 42

蒸留酒

水、蒸留基酒(100%有機米、国産)。

おすすめの料理

豚肉料理、鍋料理、中華風料理など、  
油っぽく味の濃い料理。



2016 大賞  
2021 優秀賞  
2024 大統領賞



良い酒世宗 農業法人 株式会社 会社名

82-43-218-7689 連絡先

韓国 忠北 清州市 清原区 沙川路18番ギル5-2 住所

www.joeunsulsj.co.kr





忠南

アルコール  
度数  
40%

このアップルブランデーは、銅製蒸留器で2回蒸留し、オーク樽で3年間熟成されたものです。リンゴ、酵母、水だけで作られ、添加物を一切含まず、「韓国のカルヴァドス」として知られています。オーク樽熟成によりリンゴのほのかな風味が引き立ち、バニラやチョコレートの香りが漂い、すっきりとした後味が特徴です。

礼山アップルワイン 農業法人 株式会社

# 秋史40

## 蒸留酒

リンゴ蒸留原液（リンゴ：国産）、  
精製水。

## おすすめの料理

牡蠣、ガンバス、  
ステーキ、チーズ。



2019 大賞



会社名 礼山アップルワイン 農業法人 株式会社

連絡先 82-41-337-9584

住 所 韓国 忠南 礼山郡 古徳面 大蒙路107-25

주사.com



140  
-  
141





1994年に大韓民国食品名人第4号に指定されて以来、15代にわたって受け継がれてきた韓国の伝統民俗酒です。宮廷から製法を下賜され、代々発展させてきたこのお酒は、王に献上される宮廷酒として優れた味と香りを誇ります。国内産の四季の材料をすべて使用し、陰陽の調和を実現。松の葉と菊の花の香りが爽やかで淡白な味わいを引き立て、鶏龍百日酒ならではの独特な特徴を持っています。

A Guide to Korean  
Traditional Liquor for Toasting

韩国传统酒

忠南

アルコール  
度数  
40%

鶏龍百日酒

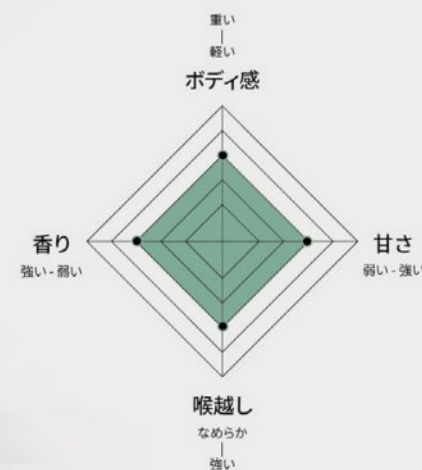
# 鶏龍百日酒

リキュール

もち米(国産) 34.1%、米(国産) 10.5%、麴、精製水45.6%、  
松葉、ツツジの花、菊の花、五味子、蜂蜜。

おすすめの料理

炭火焼、スベアリブ、プルコギ、  
韓国料理、日本料理など。



鶏龍百日酒 会社名

82-41-853-8511 連絡先

韓国 忠南 公州市 奉亭ギル32 住 所

www.paegiljumall.com







A Guide  
to Korean Traditional  
Liquor for Toasting

# 韩国传统酒

乾杯酒 ガイドブック

## 全羅



全南

アルコール  
度数  
5.5%

この酒は、国内産の米とハルラボンオレンジ、そして三代にわたって受け継がれた  
手作りの入麴で醸造されています。ハルラボンオレンジの爽やかな柑橘の風味に、甘  
味と酸味が絶妙に調和し、なめらかな飲み口が特徴です。

茶島醸酒 農業法人 有限責任会社

# ラボン

## 濁酒(タクジュ)

水、米(国産)、ハルラボンオレンジ(国産)、  
オリゴ糖、麴、アスパルテーム(甘味料、  
フェニルアラニンを含む)、調製曲、酵母。

## おすすめの料理

つぶ貝の和え物、ピザ、チキン、  
韓国風チヂミなど。



2023 大賞



会社名 茶島醸酒 農業法人 有限責任会社

連絡先 82-80-280-2211

住 所 韓国 全南 羅州市 多島面 新村2ギル9  
chamjuga.com





この製品は、韓国産のマクワウリやメロンを思わせる爽やかな甘味が特徴で、炭酸と甘味のバランスが良く、なめらかな飲み口が魅力です。伝統的な発酵技術と最新の温度制御システムを組み合わせ、低温発酵・低温熟成方式で作られており、栄養が豊富です。自然発酵による天然の炭酸と調和し、旨味と清涼感が豊かに感じられます。

A Guide to Korean  
Traditional Liquor for Toasting

韩国传统酒

全北

アルコール  
度数  
6%

東津酒造

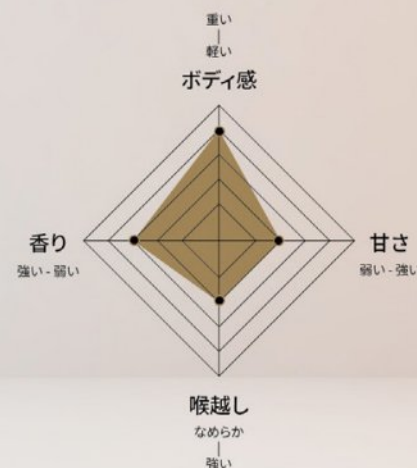
# ジュルポ生マッコリ

濁酒(タクジュ)

精製水、米15%(国産)、果糖、麴(小麦)、  
アスパルテーム(フェニルアラニンを含む、甘味料)、  
サッカリンナトリウム(甘味料)、酵母、曲。

おすすめの料理

さまざまな韓国風チヂミ。



2014 最優秀賞



東津酒造 会社名

82-63-582-0027 連絡先

韓国 全北 扶安郡 杏安面 扶安農工団地ギル14-11 住所

[dongjinwine.modoo.at](http://dongjinwine.modoo.at)

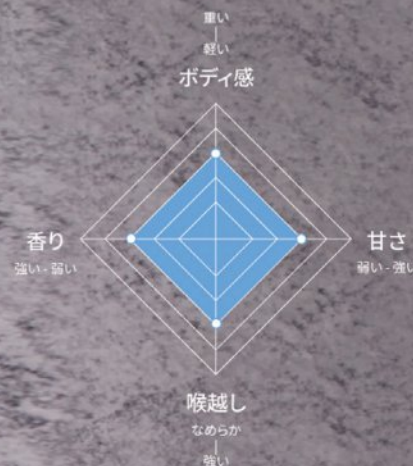


「ヒノキの森酸素マッコリ12」は、米、水、麴だけで醸造された純粋な穀物酒です。合成甘味料の代わりにたっぷりの米を使用し、自然な甘味を引き出し、ほのかな酸味と調和した無添加マッコリです。三度の加料を行う四段仕込み(sagyangju)で、複雑な風味が際立ち、濃厚でしっかりとしたボディ感と濃密な味わいが特徴です。好みに応じて水を加えたり、水を少量混ぜて濃度を調整して飲むこともできます。

A Guide to Korean  
Traditional Liquor for Toasting  
韩国传统酒

全南

アルコール  
度数  
12%



青山緑水 農業法人 株式会社

# ヒノキの森酸素 マッコリ 12

濁酒 (タクジュ)

精製水、うるち米 (国産) 28.7%、もち米 (国産) 13.4%、  
麴、ガラクトオリゴ糖、乳酸菌、酵母。

おすすめの料理

韓国料理、辛い料理、刺身、  
軽くて脂っこくないおつまみ。



青山緑水 農業法人 株式会社 会社名

82-61-393-4141 連絡先

韓国 全南 長城郡 長城邑 チョングゲ路240 住 所

smartstore.naver.com/bluegreenk



150  
-  
151



全南

アルコール  
度数  
9%

この高級無添加製品は、品質の良い地元産(海南)のもち米とうるち米を半々ずつ使用し、蒸し米と麴で約720時間発酵・熟成させたものです。穏やかであっさりとした味わいが魅力的です。

三山醸造場

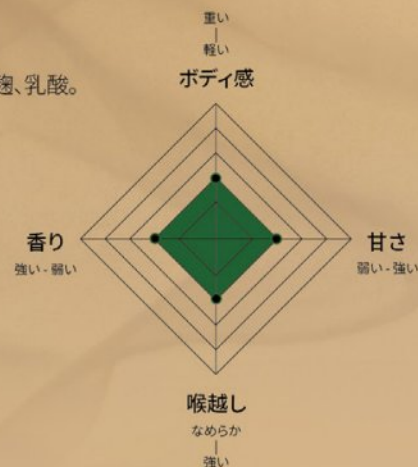
# 海南もち米生 マッコリ 9度

濁酒(タクジュ)

精製水、もち米(国産)、うるち米(国産)、麴、乳酸。

おすすめの料理

韓国料理、辛い料理、豚足(jokbal)。



2024 大賞



会社名 三山醸造場

連絡先 82-61-534-5507

住所 韓国全南海南郡三山面高山路583-1

samsanjujo.co.kr



152

153

この伝統発酵酒は、智異山の清らかな水と100%国産の米を使用し、松の香りのある天然ローズマリーとラベンダーを加えて発酵させ、低温で熟成させたものです。ハーブの特性と伝統発酵の効果を活かした、体に優しい伝統発酵酒です。ほのかなハーブの香りと滑らかな味わいが特徴で、酒造特有の特許技術で製造されています。

智異山雲峰酒造 農業協同組合

# 智異山ハーブ 米マッコリ

## 濁酒(タクジュ)

精製水、膨化米(国産) 12.228%、麹、酵母、曲、果糖(国産)、  
ローズマリーとラベンダー葉茎抽出液0.458%、  
ターメリック0.015%、精製酵素、  
アスパルテーム(人工甘味料、  
フェニルアラニン含む)。

## おすすめの料理

エイの辛い和え物、  
ツブ貝の辛い和え物。



会社名 智異山雲峰酒造 農業協同組合

連絡先 82-63-634-0009

住所 韓国 全北 南原市 雲峰邑 黄山路1018

www.herbsul.com





このマッコリは、もち米の旨味とうるち米の風味が絶妙に調和しています。原材料由来の自然な甘味は控えめで、酸味が程よく、どんな料理ともよく合います。人工甘味料を一切使用しておらず、二日酔いになりません。また、生マッコリであるため、生きた乳酸菌が含まれており、腸の働きを助けます。高品質な原料を使用しているため、素材本来の味をしっかりと楽しむことができます。

A Guide to Korean  
Traditional Liquor for Toasting

韓国传统酒

全南

アルコール  
度数  
9%

海倉酒造 農業法人 株式会社

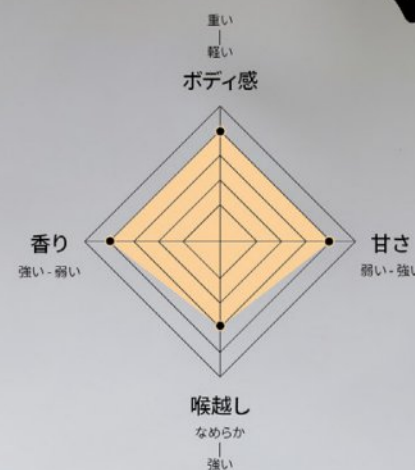
# 海倉もち米生 マッコリ 9度

濁酒 (タクジュ)

精製水、もち米 (国産)、  
うるち米 (国産)、麴、曲、酵母。

おすすめの料理

韓国料理、肉料理、海鮮。



海倉酒造 農業法人 株式会社 会社名

82-61-532-5152 連絡先

韓国 全南 海南郡 華山面 海倉ギル1 住所

haechangmakgeolli.co.kr



全北

アルコール  
度数  
15%

全羅北道淳昌の地域特産酒で、淳昌で栽培された原料のみを使用する唯一の醸造所で作られています。100日間発酵させ、90日間熟成させることで、香ばしい穀物の香りとほのかな果実の香りを持ち、負担のない自然な甘みが特徴です。最初は爽やかな酸味で始まり、滑らかに喉を通り、すっきりとした甘みが口の中に残りますが、その後消えていきます。複雑な苦味と渋味で締めくくられるのが特徴です。

友達の酒 芝蘭之交 有限会社

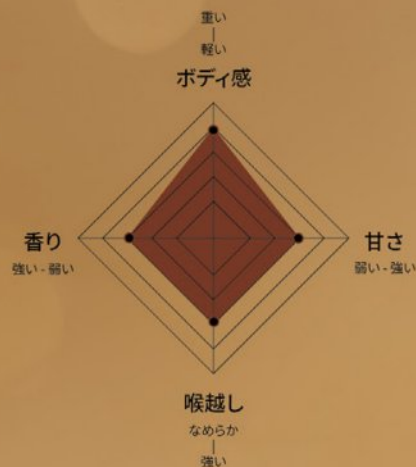
# 芝蘭之交藥酒

藥酒・清酒 (ヤクジュ・チョンジュ)

もち米、うるち米 (国産)、伝統麴 (国産小麦)、精製水。

おすすめの料理

肉のジョン (yukjeon)、  
コチュジャン炒め豚肉などの韓国料理。



2022 優秀賞  
2024 最優秀賞



会社名 友達の酒 芝蘭之交 有限会社

連絡先 82-10-9533-1478

住 所 韓国 全北 淳昌郡 淳昌邑 淳昌7ギル5-1  
[smartstore.naver.com/limsugzu](https://smartstore.naver.com/limsugzu)



158

159



このプレミアム伝統酒は、人工甘味料や添加物を一切使用せず、国産のもち米、内蔵山の清らかな水、そして手作りの麴を用いて醸造されています。60日間の低温発酵と30日間の熟成を経て作られた逸品です。後処理を行わず、発酵過程で自然に目標アルコール度数に達し、清酒が浮いた時点で濾過し、原酒の状態で熟成して瓶詰めされます。

160  
-  
161



A Guide to Korean  
Traditional Liquor for Toasting

韩国传统酒

全北

アルコール  
度数  
13.8%

アルコール  
度数  
18.6%



韓永錫発酵研究所 農業法人 株式会社

# 韓永錫清明酒

薬酒・清酒 (ヤクジュ・チョンジュ)

もち米 (国産)、精製水、ハン・ヨンソク麴 (国産)。

おすすめの料理

刺身、カルビチムなどの脂っこい料理。

2024 大賞



韓永錫発酵研究所 農業法人 株式会社 会社名

82-10-5340-5112 連絡先

韓国 全北 井邑市 答谷ギル66 住所

[www.instagram.com/hanslab\\_kor](https://www.instagram.com/hanslab_kor)



全南

アルコール  
度数  
16%

このお酒は、海南で生産された環境に優しい無農薬のもち米を使用し、30日間熟成させて醸造されています。もち米の甘さと滑らかな口当たり、ほのかな香りが特徴です。ハニーバターアーモンドを思わせる香ばしい香りがありながら、味わいはさわやかです。甘みの中に酸味が際立つのが特徴です。

海南珍醸酒

# 海南珍醸酒

薬酒・清酒(ヤクジュ・チョンジュ)

もち米、精製水、麴。

おすすめの料理

韓国式ハンバーグ(tteokgalbi)、  
土鍋プルコギ、サツマイモピザ。



会社名 海南珍醸酒

連絡先 82-61-532-9858

住 所 韓国 全南 海南郡 溪谷面 徳井ギル11

162  
-  
163





全北

アルコール  
度数  
12%

このワインは、海拔800メートルの高地で、環境を配慮し農薬の使用を抑えた循環農法で栽培された山葡萄(meoru)と普通のブドウだけを使用して作られています。山葡萄と普通のブドウの長所を活かし、ブドウの香りをそのまま残しつつ、山葡萄の酸味と甘味のバランスが調和したワインです。

徳裕醸造

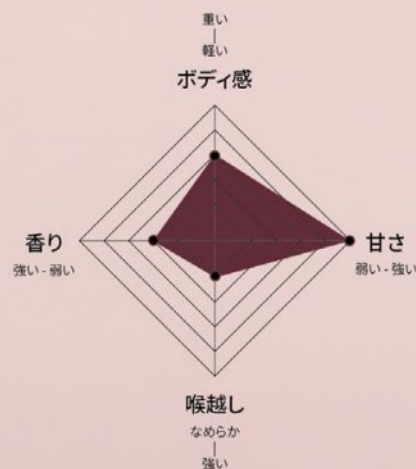
# 月1614スイート

果実酒

山葡萄(meoru、国産)、ブドウ(国産)、砂糖、果糖、亜硫酸カリウム(酸化防止剤)、酵母、酵素処理ステビア。

おすすめの料理

果物、チーズ。



会社名 徳裕醸造

連絡先 82-80-338-9000

住所 韓国 全北 茂朱郡 安城面 長茂路1375-7  
meorusove.modoo.at



164  
-  
165



茂朱は平均海拔500メートルに位置し、白頭大幹の中心にある地域で、ホタルが息する清浄な場所です。このワインは、清浄な茂朱で育った野生山葡萄(meoru)を発酵させて作られており、豊かな香りと甘酸っぱい味わいが調和し、滑らかな口当たりが特徴です。また、キサントフィル由来の紫色素を多く含み、肌の弾力維持にも役立ちます。

166  
-  
167

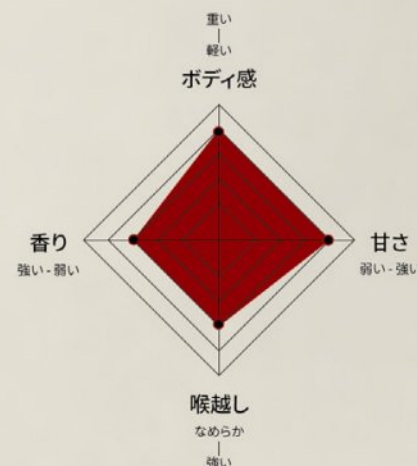


A Guide to Korean  
Traditional Liquor for Toasting

韩国传统酒

全北

アルコール  
度数  
12%



山野友 農業法人 株式会社

# 山ぶどうの物語

果実酒

精製水、山葡萄 (meoru、国産) 29.273%、蒸留酒、砂糖、イソマルトオリゴ糖、濃縮赤ブドウ果汁、濃縮リンゴ果汁、紫色素 (ベリー系色素)、メタ重亜硫酸ナトリウム (酸化防止剤)、亜硫酸塩含有、酵母、ザクロ香料、レモン香料。

おすすめの料理

サーモンサラダ、チーズ、  
パスタ、カナッペなど。

2013 優秀賞



山野友 農業法人 株式会社 会社名

82-63-322-9447 連絡先

韓国 全北 茂朱郡 赤裳面 西倉路74 住所

sda2008.modoo.at





この覆盆子酒は、100%高敞産の覆盆子を黄土の土窟で発酵させて醸造されています。覆盆子の甘味と酸味が絶妙に調和し、滑らかな飲み口が特徴で、独特の風味と香りをしっかりと楽しめます。

A Guide to Korean  
Traditional Liquor for Toasting

韩国传统酒

全北

アルコール  
度数  
9.9%

高敞西海岸覆盆子酒 協同組合法人

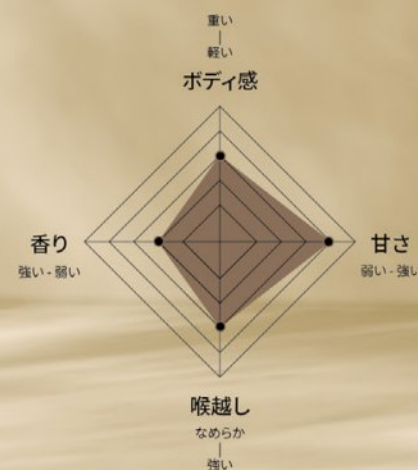
# 禅雲

果実酒

覆盆子発酵酒原液33.3% (高敞産、覆盆子、酵母、砂糖を含む)、  
精製水、蒸留酒、果糖、キシリトール、クエン酸。

おすすめの料理

参鶏湯(サムゲタン)、ウナギの蒲焼、  
豚肉の煮込み、ホンオ三合  
(ホンオ、豚バラ、キムチ)。



2015 最優秀賞  
2016 優秀賞



高敞西海岸覆盆子酒 協同組合法人 会社名

82-63-564-7300 連絡先

韩国 全北 高敞郡 新林面 全奉俊路414-30 住所

www.북분자주.kr



厳選された高敞産の覆盆子のみを原料に使用しています。

このお酒は3ヶ月以上の発酵と2年間の低温熟成を経て作られます。

さらに、3回の冷却濾過により不純物を取り除き、-10℃まで冷却して

香りを安定させ、純粋な覆盆子発酵原液を完成させています。

170  
-  
171



A Guide to Korean  
Traditional Liquor for Toasting

韩国传统酒

全北

アルコール  
度数  
16%

禅雲覆盆子酒 興進 株式会社

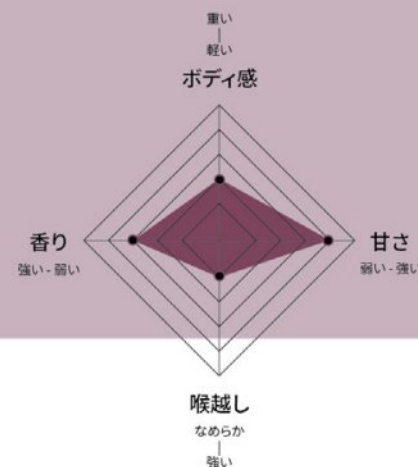
# 禅雲山覆盆子酒

果実酒

覆盆子(高敞産100%) 48.3%、果糖2.8%、  
クエン酸0.8%、スクラロース0.007%、  
精製酒精24.8%、精製水23.3%。

おすすめの料理

ウナギの蒲焼、サムギョブサル。



2018 優秀賞



禅雲覆盆子酒 興進 株式会社 会社名

82-63-561-0209 連絡先

韩国 全北 高敞郡 扶安面 覆盆子路535 住所



[shopping.naver.com/fresh/traditionalalcohol/stores/100077745](https://shopping.naver.com/fresh/traditionalalcohol/stores/100077745)



全南

アルコール  
度数  
40%

この酒は、新鮮な大麦と伝統的な麴を使用し、低温発酵後に蒸留し、長期間熟成させたものです。アルコール度数が40度と高いにもかかわらず、滑らかな飲み口で韓国伝統酒の品格を感じられます。長期熟成された完熟酒として、ほのかな香りと二日酔いがないことが特徴です。

兵営醸造場

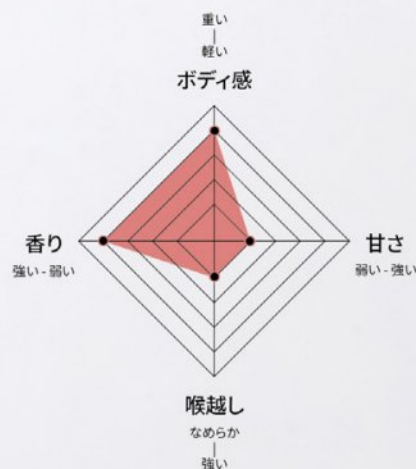
# 兵営焼酎

## 蒸留酒

大麦蒸留焼酎原液(新大麦、国産100%)、精製水。

## おすすめの料理

辛い料理、脂っこい料理。



2022 最優秀賞



会社名 兵営醸造場

連絡先 82-61-432-1010

住 所 韓国全南 康津郡 兵営面 ハメル路40



この酒は、竹の樹液を思わせる青緑色と黄金色が混ざり合った透明な酒です。ほのかな竹の香りが漂い、口に含むとやわらかな甘みが広がります。アルコール度数32度にふさわしく、最初の一口は力強い印象を与えますが、すぐに喉を滑らかに通り抜けます。

泰仁醸造場

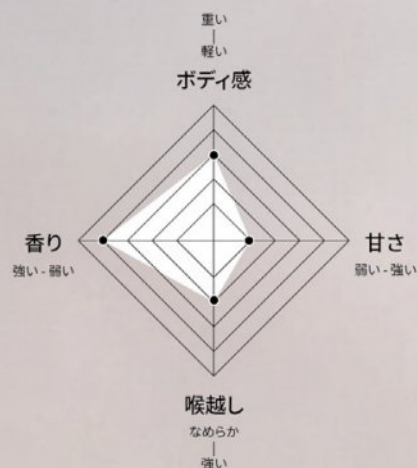
# 竹筴膏

蒸留酒

米(国産)100%、竹汁。

おすすめの料理

海鮮料理、鍋料理。



会社名 泰仁醸造場

連絡先 82-63-534-4018

住 所 韓国全北井邑市泰仁面泰興里302-1



174

-

175



この蒸留焼酎は、潭陽の環境に優しい米を使用し、韓国伝統の焼酎製造技術で丁寧  
に作られ、何度も蒸留して仕上げられています。低温熟成された蒸留焼酎で、蜂蜜  
のほのかな甘い香りと滑らかな熟成香が特徴で、香味が控えめで優しい口当たりが  
魅力です。

竹香堂 農業法人 株式会社

# 竹香41(金ラベル)

## 蒸留酒

精製水、米(国産)、蜂蜜、製成麹、精製酵素、乳酸。

## おすすめの料理

韓国料理、肉料理、海鮮料理。



2021大賞



会社名 竹香堂 農業法人 株式会社

連絡先 82-10-3622-5200

住所 韓国 全南 潭陽郡 潭陽邑 外多ギル30  
jhdg.co.kr



A Guide to Korean  
Traditional Liquor for Toasting

韩国传统酒

全南

アルコール  
度数  
41%



176  
-  
177



## 韩国传统酒

太平酒家 農業法人 株式会社

# 真心紅蔘人參酒



全北

アルコール  
度数  
**19%**

アルコール  
度数  
**38%**

178  
-  
179



全南

アルコール  
度数  
25%

この薬酒は、米ともち米をベースに、クコの実、五味子、山薬などの10種類の薬草を使用して醸造されています。「薬酒」という名前の由来通り、血液循環を促進し、活力を強化する効果があるとされ、解熱、鎮静、駆虫、消炎、糖尿病、神経痛にも良いとされています。古い記録によると、定期的に飲むことで老化を抑え、肌の健康を改善する効果もあると言われています。多くの薬草が入っているにもかかわらず、スモーキーな香りとオークの香りが非常にすっきりとしており、アルコール度数20度でも強烈に感じず、甘味がボディ感を引き立てています。

秋成郷

# 秋成酒

蒸留酒

精製水、米(国産)、麴(小麦:国産)、五味子、クコの実、桑の実、葛根、蒼朮、牛膝、山薬、桂皮、杜仲、はとむぎ、蓮の実。

おすすめの料理

ビーフジャーキー。



会社名 秋成郷

連絡先 82-61-383-3011

住所 韓国 全南 潭陽郡 龍面 秋嶺路29  
chusungju.co.kr



180  
-  
181





この蒸留酒は、大麦から作られた麴を使用して酒を仕込み、15日以上低温で発酵させた後、伝統的な“蒸留器”方式で一滴一滴丁寧に蒸留しています。180日間熟成された「トクハンジャン」焼酎は、大麦特有の柔らかでほのかな甘みを感じられ、穀物の香ばしい香りと蒸留によるスモーキーな風味が調和しています。アルコール度数が高いにもかかわらず、のど越しがすっきりとして飲みやすく、最後に感じられるアルコールの香りが口内を爽やかにします。

\*冷やして飲むと、大麦の甘さがより濃厚に感じられ、のど越しもさらに滑らかになります。

A Guide to Korean  
Traditional Liquor for Toasting

韩国传统酒

全南

アルコール  
度数  
30%

大麻酒造 農業法人 有限責任会社

# 「トクハンジャン」焼酎

蒸留酒

精製水、蒸留原液（精製水、大麦粉（国産）、  
米粉（国産）、製成麴、精製酵素、酵母）。

おすすめの料理

豆腐鍋、参鶏湯、  
煮込み料理などのスープ料理。



2014 優秀賞



大麻酒造 農業法人 有限責任会社 会社名

82-61-351-9988 連絡先

韓国 全南 靈光郡 大馬面 東三路699 住所

tocksoju.modoo.at





この高級酒は、もち米、白米、麴を原料に松花粉を混ぜて熟成後に蒸留し、松の葉や  
葉草と一緒に熟成させた後、濾過して100日間低温で長期熟成したものです。1300  
年の伝統を受け継ぐ名酒です。

松花醸造

# 松花百日酒

## リキュール

精製水 (56.25%)、米 (国産) 23.61%、  
もち米 (国産) 11.8%、麴 (小麦:国産) 3.54%、山茱萸、  
五味子、松の葉、クコの実 (各0.885%、国産)、  
蜂蜜 (国産)、松花粉 (0.04%、国産)。

## おすすめの料理

春菜 (chwinamul)。



184  
-  
185



会社名 松花醸造

連絡先 82-63-221-7047

住 所 韓国 全北特別自治道 完州郡 九耳面 九耳路1096  
songhwa1.modoo.at



この酒は、米、梨、生姜、シナモン、ウコンを使用し、\*イガンジュ(Igangju)\*特有の豊かな風味を生み出しています。これらの材料の風味を一貫して管理することは非常に難しいため、すべての材料を1つの発酵タンクで発酵させるのではなく、個別に発酵させます。発酵室で基本の焼酎を作り、浸漬室で各材料の原液を1年間浸漬させます。その後、熟成室で焼酎と原材料の原液を混ぜ、1〜3年間熟成させます。この工程により、季節ごとに異なる原材料の風味を安定してお酒に閉じ込めることができます。

186  
-  
187



A Guide to Korean  
Traditional Liquor for Toasting

韓国传统酒

全北

アルコール  
度数  
25%

全州梨姜酒 株式会社

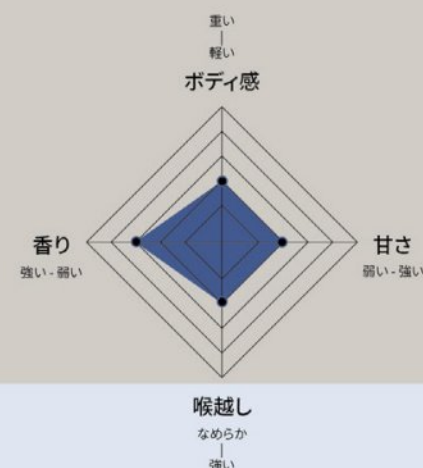
# 全州梨姜酒

リキュール

精製水、米(国産)、大麦(国産)、梨(国産)4%、  
生姜(国産)0.1%、ウコン、シナモン、  
酵母、蜂蜜、麴、酵素製剤。

おすすめの料理

ユツケ(yukhoe)、  
チヂミ(jeon)。



2010大賞  
2011大賞

全州梨姜酒 株式会社 会社名

82-63-212-5765 連絡先

韓国 全州市 徳津区 梅岩路28 住所

www.leegangju.co.kr





全南

アルコール  
度数  
40%

この高級伝統民俗酒は高麗時代から受け継がれており、米、大麦、紫草を原料に味、香り、色を兼ね備えた逸品です。全羅南道珍島郡でのみ製造されています。朝鮮時代には「紫草酒」と呼ばれ、国王への献上品の中でも最上級の逸品として知られていました。

代代 協同組合法人

# 珍島紅酒

## リキュール

米(国産)99%、紫草(国産)1%、精製水、製成麹、酵母、オリゴ糖、クエン酸、アラニン。

## おすすめの料理

肉料理、刺身。



2010 奨励賞  
2015 奨励賞



会社名 代代 協同組合法人

連絡先 82-61-542-3399

住所 韓国 全南 珍島郡 郡内面 鳴梁大捷路288-23  
e-hongju.co.kr



188  
-  
189





A Guide  
to Korean Traditional  
Liquor for Toasting

# 韩国传统酒

乾杯酒 ガイドブック

慶尚  
.

釜山  
.

蔚山





この伝統酒は、金井山城の新鮮な空気と清らかな水を使い、伝統的な製法で作られています。清浄な自然環境で発酵された野生の麴と250mの深層岩盤水を使用し、ほのかな香りと香ばしい味わいが特徴です。伝統的な麴を使用しており、一般的なマッコリより酸味が強く、独特な風味を持っています。

金井山城土産酒 有限責任会社

# 金井山城マッコリ

## 濁酒(タクジュ)

白米(国産)、小麦麴(国産)、精製水、  
アスパルテーム(合成甘味料、フェニルアラニン含有)。

## おすすめの料理

肉料理、韓国料理。



会社名 金井山城土産酒 有限責任会社

連絡先 82-80-9000-5858

住 所 韓国 釜山広域市 金井区 山城路453  
sanmak.kr



192  
-  
193

慶北

アルコール  
度数  
13%

この手作りの伝統酒は、全ての醸造工程を手作業で丁寧に行っています。有機栽培されたもち米、韓国産小麦の伝統的な麴、そして白頭大幹の清らかな東路の水という3つの材料のみを使用し、伝統的な陶器の壺で100日以上熟成させています。3回発酵させる「三醸酒」の技法で醸されており、風味が豊かです。

間慶酒造

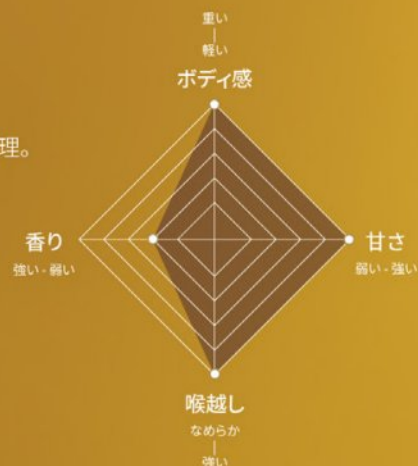
# 文喜

濁酒(タクジュ)

精製水、もち米100% (国産)、伝統麴。

おすすめの料理

辛炒めタコ(ナクチポックム)、  
ゆで豚(スユク)などの辛い料理や肉料理。



会社名 間慶酒造

連絡先 82-54-552-8252

住所 韓国 慶尚北道 文慶市 東路面 老銀1街49-15

[munheebrewery.modoo.at](http://munheebrewery.modoo.at)



194  
-  
195



この米マッコリは、自然環境生態保全地域である蔚珍の清らかな地下岩盤水を使用し、厳選された原料と現代的な衛生設備で丁寧に作られています。マッコリ本来の風味を守るためにアルコール度を7%に保ち、天然炭酸の爽やかさと甘酸っぱい味わいが特徴です。米マッコリ特有の滑らかさと軽やかさが感じられる一品です。

A Guide to Korean  
Traditional Liquor for Toasting

韩国传统酒

慶北

アルコール  
度数  
7%

蔚珍酒家

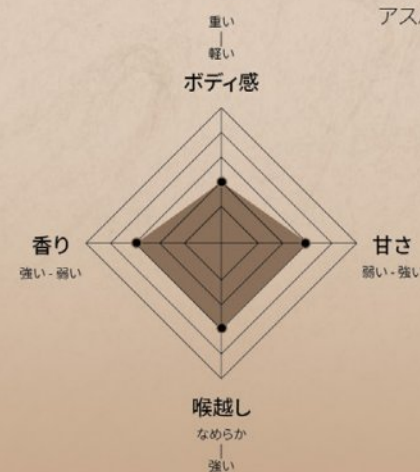
# 微笑生マッコリ

濁酒 (タクジュ)

精製水、膨化米(国産)、麴、酵母、精製酵素、  
アスパルテーム(合成甘味料、フェニルアラニン含有)。

おすすめの料理

ズワイガニ、蒸し紅蟹。



蔚珍酒家 会社名

82-54-782-1855 連絡先

韓国 慶尚北道 蔚珍郡 蔚珍北路141 住所



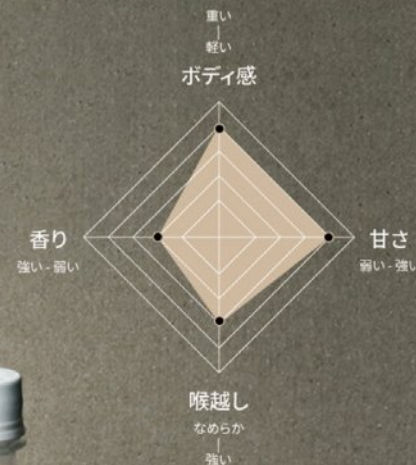
このマッコリは、上質な麴と米を伝統的な方法で発酵させて作られ、フレッシュなヨーグルトのようなアプリコット色を帯びています。非常に滑らかな質感で、マッコリ特有の濁り感がなく、爽快感が抜群です。水と日差しに恵まれた蔚陽産の米の香ばしい穀物の味わいと、良く発酵したマッコリの旨味が特徴です。また、高級麴から感じられる柔らかな香りと、熟成によって濃縮された繊細な果実香が絶妙に調和しています。

A Guide to Korean  
Traditional Liquor for Toasting

韩国传统酒

蔚山

アルコール  
度数  
6.5%



福順酒家

# 福順酒家 手作マッコリ

濁酒 (タクジュ)

精製水、米(国産)、麦麹、シロップ、砂糖、  
アスパルテーム(甘味料、フェニルアラニン含有)。

おすすめの料理

キムチ、チーズ、韓国料理。



福順酒家 会社名

82-1577-6746 連絡先

韓国 蔚山広域市 蔚州郡 上北面 向山洞路48 住所

boksoon.com





釜山

アルコール  
度数  
10%

このマッコリは100%もち米で作られており、微細な天然炭酸が生きていて、最初の一口で心地よい刺激感を与えます。甘味と酸味は控えめでバランスが良く、マッコリの味を絶妙に支えています。後味にはほのかな苦味を感じますが、口に残る柔らかな炭酸と香り高いフルーツの香りが爽やかな余韻を残します。

友の夢 農業法人 株式会社

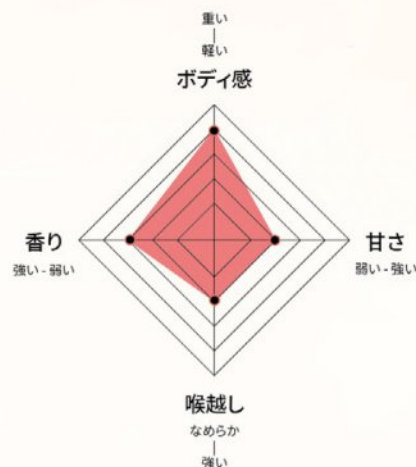
# 赤頬マッコリ 10

## 濁酒(タクジュ)

精製水、もち米(国産)、麹(小麦、国産)。

## おすすめの料理

豚足(チョッパル)、トッポッキ、  
チーズ、デザート。



2024 最優秀賞



会社名 友の夢 農業法人 株式会社

連絡先 82-51-337-3762

住 所 韓国 釜山広域市 江西区 大渚路259

butdream.modoo.at



200  
-  
201



このマッコリは尚州地域の新鮮な尚州三白米と伝統的な麴を使用して醸造されました。米マッコリ特有の滑らかな口当たりと、抜群の爽快感が特徴です。飲んだ後は頭がすっきりし、後味がきれいです。また、小麦が含まれているにもかかわらず、小麦特有の重さがほとんど感じられない点も特徴です。

銀尺醸造場

# 銀子谷生濁酒

## 濁酒(タクジュ)

精製水、白米(国産)、小麦粉(アメリカ、オーストラリア)、  
デンプン糖、麴(小麦)、酒曲、精製酵素、酵母、  
アスパルテーム(合成甘味料、フェニルアラニン含有)、製成麴。

## おすすめの料理

ネギチヂミ(パジョン)。



2016 大賞



会社名 銀尺醸造場

連絡先 82-54-541-6409

住所 韓国 慶尚北道 尚州市 銀尺面 鳳中2街16-9  
takbaeki.modoo.at



A Guide to Korean  
Traditional Liquor for Toasting

韩国传统酒

慶北

アルコール  
度数  
5%

202

203





韓国語の方言で炊き立てのご飯を意味する「イバプ」から着想を得たプレミアムマッコリ「Ibabi」は、1か月間の低温熟成を経て、より濃厚で深い味わいを提供します。米、麴、水のみを使用し、手作りで丁寧に醸造されたこのマッコリは、薄められていない自然のままの風味が特徴です。発酵過程で生まれる甘酸っぱさと爽やかで上品な甘味が楽しめるお酒です。

A Guide to Korean  
Traditional Liquor for Toasting

韓国传统酒

慶北

アルコール  
度数  
17%

興盛れ 稲花 農業法人 株式会社

# プレミアムマッコリ イバビ

濁酒(タクジュ)

米(国産) 42%、麴(gokja) 4%、水(精製水) 54%。

おすすめの料理

海鮮、ネギチヂミ(pajeon)、  
その他油っぽい料理。



2024 優秀賞



興盛れ 稲花 農業法人 株式会社 会社名

82-54-262-9486 連絡先

韓国 慶尚北道 浦項市 北区 興海邑 ハンドン路72号1階 住所  
smartstore.naver.com/hungheraipop



この韓国伝統酒は、純国産米とナツメ、麴を使用し、重金属を含まないミネラル豊富な清らかな精製水で醸造されています。清らかで穏やかな色と質感、甘美な味わい、豊かな香り、そして爽やかな後味が特徴の名酒です。ウェルカムドリンクや宴会用のお酒としておすすめです。

A Guide to Korean  
Traditional Liquor for Toasting

韓国传统酒

慶北

アルコール  
度数  
16%

美松酒家

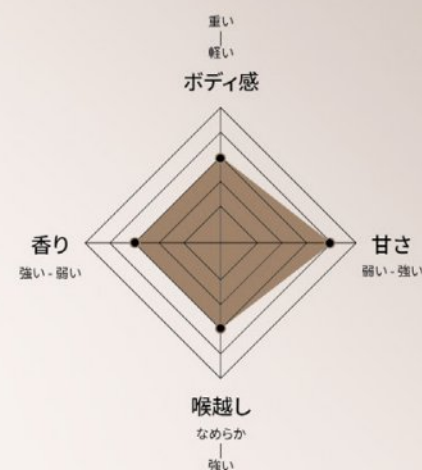
# 慶山なつめ薬酒 秋

薬酒・清酒 (ヤクジュ・チョンジュ)

精製水、もち米、うるち米 (国産)、  
ナツメ、麴、小麦 (含む)。

おすすめの料理

銀杏の炒め物。



2023 最優秀賞



美松酒家 会社名

82-507-1401-2024 連絡先

韓国慶尚北道慶山市真良邑善化里967-4 住所

[www.instagram.com/misong\\_brewery](https://www.instagram.com/misong_brewery)





校洞法酒は韓国の伝統酒で、その豊かな香りに美德が漂い、澄んだ華やかな金色に品格が表れ、柔らかく深い味わいには作り手の魂と真心の深さが込められています。味と香りを引き立てるための副原料を一切使用せず、もち米特有のほろ苦さと甘さ、伝統清酒特有のほのかな酸味、そして深くて穏やかな麴の香りが特徴です。

慶州校洞法酒

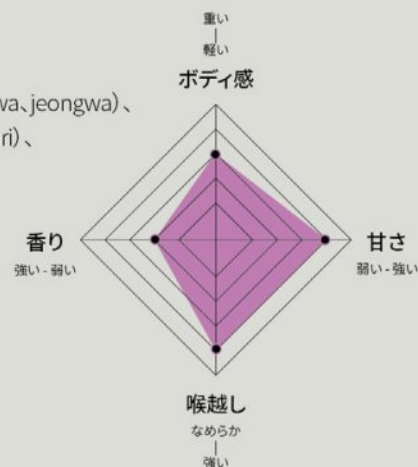
# 慶州校洞法酒

薬酒・清酒(ヤクジュ・チョンジュ)

国産もち米、水、国産小麦麴。

おすすめの料理

ジャーキー、魚の干物、各種チヂミ(jeon)、  
家庭製ソース(jipjang)、果物、伝統菓子(yakgwa、jeongwa)、  
茶菓子(dasik)、干しスケウダラ(bukeobopuri)、  
ナッツ類など。



会社名 慶州校洞法酒

連絡先 82-54-772-2051

住所 韓国 慶尚北道 慶州市 校村安街19-21

[www.kyodongbeobju.com](http://www.kyodongbeobju.com)



高品質なプレミアム柚子と100%国産米を使用した薬酒です。柚子の香りと味わいを最大限に引き出す配合を研究し、Malgeunnaeil独自の冷蔵熟成と二醸酒方式(基酒に補酒を加えた二段発酵法)を採用することで、さっぱりとした清潔感のある味わいが特徴です。

A Guide to Korean  
Traditional Liquor for Toasting

韩国传统酒

慶南

アルコール  
度数  
7%

明るい明日 農業法人 株式会社

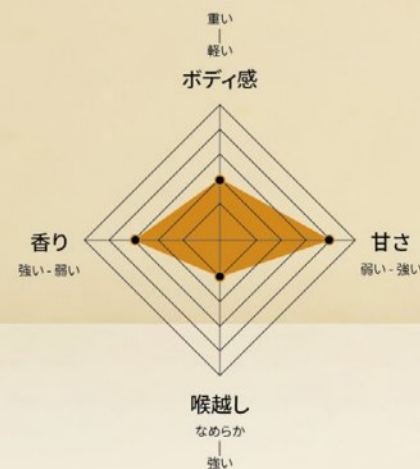
# 明るい明日 柚子

薬酒・清酒 (ヤクジュ・チョンジュ)

精製水、米(国産)、ipguk、その他果糖、蒸留酒、麹、  
酵母、柚子果汁0.72%(国産)、酵素製剤。

おすすめの料理

サラダ、パスタ、焼きサーモン、  
ピザなど爽やかな料理。



明るい明日 農業法人 株式会社 会社名

82-70-4105-0997 連絡先

韓国 慶尚南道 昌原市 城山区 三圭路411-8 住所

[www.malgeunaeil.co.kr](http://www.malgeunaeil.co.kr)





この酒は、白蓮の優しい香りと味わいを生かし、蓮の花、蓮の葉、もち米、うるち米、伝統的な麴を使用し、3回の醸造と3か月以上の発酵熟成を経て作られています。白蓮のほのかな香りが心を落ち着かせ、最後の一杯まで負担なく楽しむことができます。甘味と酸味の調和が特徴です。

石泉尚温 伝統酒家 協同組合法人

# 白蓮花酒 雪蓮

薬酒・清酒(ヤクジュ・チョンジュ)

精製水、うるち米、もち米、麴、蓮の花、蓮の葉。

おすすめの料理

家庭料理。



会社名 石泉尚温 伝統酒家 協同組合法人

連絡先 82-54-976-3552

住 所 韓国 慶尚北道 漆谷郡 倭館邑 東山2街19



慶北

アルコール  
度数  
16%

212  
-  
213

100%国産新米、松の芽、松葉、澄んだ水を使用して作られたプレミアム伝統薬酒です。ほのかな松の香りと控えめな甘さ、滑らかな口当たりが特徴です。アルコール度数が高くないため、アペリティブや食事と一緒に気軽に楽しむのに最適です。

A Guide to Korean  
Traditional Liquor for Toasting

韓国传统酒

慶南

アルコール  
度数  
13%

農業法人株式会社ソルソン酒

# 松松酒

薬酒・清酒(ヤクジュ・チョンジュ)

精製水、うるち米(国産)、  
国産松芽濃縮液(松芽33%、精製水67%) 5.2%、  
麴、酵素製剤、酵母。

おすすめの料理

刺身、肉料理、  
または韓国料理の食前酒として。



農業法人株式会社ソルソン酒 会社名

82-55-963-8992 連絡先

韓国 慶尚南道 咸陽郡 志谷面 志谷昌村路3 住所

www.solsongju.com





海風を受けて育ち、味と香りが優れた高品質な国産キウイフルーツ(chamdarae)を使用しており、12～17℃の低温で貯蔵熟成させることで、キウイフルーツ本来の味と香りを引き出しています。透明感のある黄金色を持ち、甘く濃厚な香りが特徴です。甘味と酸味が絶妙に調和し、酸味のおかげで後味がすっきりと感じられます。

A Guide to Korean  
Traditional Liquor for Toasting

韩国传统酒

慶南

アルコール  
度数  
8%

216  
-  
217



## 峰酒家 協同組合法人 3004(マタタビワインスイート)

果実酒

キウイフルーツ(chamdarae、国産100%)、精製水、  
砂糖、酵母、亜硫酸ナトリウム(酸化防止剤)0.02%。

おすすめの料理

海鮮などのあっさりとした料理。



2015 奨励賞



峰酒家 協同組合法人 会社名

82-55-855-3626 連絡先

韓国 慶尚南道 泗川市 美龍街31-20 住所

daraewineshop.co.kr



華やかな黄金色を帯び、アカシア系の新鮮で柔らかな香りが感じられるミディアムボディの本格白ワインです。フレッシュさを武器に、後味には柑橘系の香りが広がります。一見甘口に思えますが、意外にもドライであることが特徴です。

A Guide to Korean  
Traditional Liquor for Toasting

韓国传统酒

慶北

アルコール  
度数  
11%

韓国ワイン

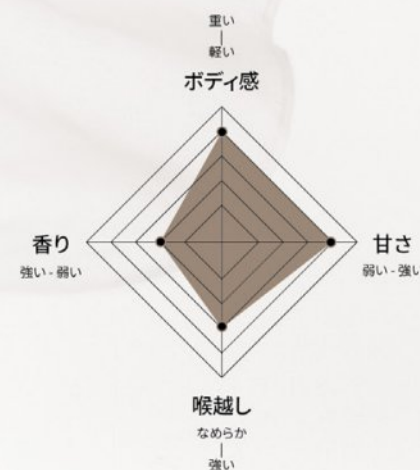
# 韓国ホワイトワイン

果実酒

国産ブドウ、酵母、砂糖、  
亜硫酸カリウム(≤0.035%)。

おすすめの料理

さまざまなソースを使用した料理、  
ヨーロッパ風料理、魚料理など。



韓国ワイン 会社名

82-54-333-3010 連絡先

韓国 慶尚北道 永川市 金湖邑 元基里414-2 住所

www.vincorewinery.com





このワインは、8月下旬に最も甘味が高まった桃を収穫し、糖分を一切追加せず純粋に発酵させて作られています。飲んだ後に感じられる桃の柔らかく香ばしい味と香りが特徴です。

高道里ワイナリー

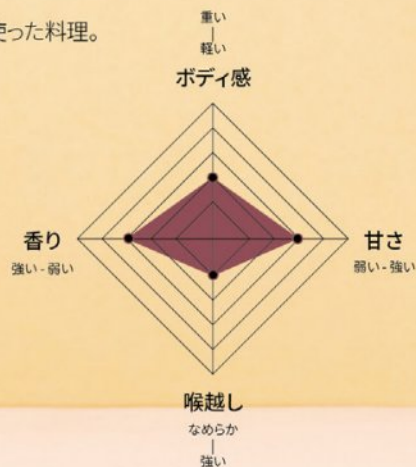
# 桃ワイン

## 果実酒

桃(ネクタリン、黄桃) 98.938% (国産)、亜硫酸カリウム0.03%、ソルビン酸カリウム0.017%、酵母0.015%、砂糖1%。

## おすすめの料理

魚料理、鶏肉や鴨肉を使った料理。



会社名 高道里ワイナリー

連絡先 82-10-3514-6470

住所 韓国 慶尚北道 永川市 高敬面 民道街63

[www.고도리와인.com](http://www.고도리와인.com)



A Guide to Korean  
Traditional Liquor for Toasting

韩国传统酒

慶北

アルコール  
度数  
6.5%



220  
-  
221



この高品質スパークリングワインは、3年の歳月と数え切れないほどの努力をかけて作られた伝統的なシャンパン製法で作られています。一次発酵したワインを瓶内で二次発酵させ、澱を取り除いた後、ワインを補充してコルクで封をします。

果実の香りにほのかなスパイスの香りが特徴です。

222  
-  
223



A Guide to Korean  
Traditional Liquor for Toasting

韩国传统酒

慶北

アルコール  
度数  
12%

五味国 (JL)

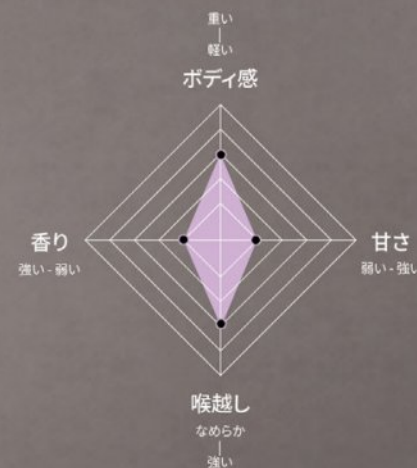
# 五味子ロゼ 結

果実酒

オミジャ(国産)。

おすすめの料理

食前酒、デザート、韓国料理、  
軽く味付けした肉類など。



五味国 (JL) 会社名

82-54-572-0601 連絡先

韓国 慶尚北道 聞慶市 聞慶邑 セジェ路609 住所

omynara.com





慶北

アルコール  
度数  
11.5%

有機栽培された山葡萄(sanmeoru)のみを使用し、他の品種とブレンドせず、山葡萄独自の上品な甘さとタンニン感を活かしています。3年以上オーク樽で熟成させ、奥深い風味を引き出しました。口に含むと最初は果実の香りが広がり、その後ほのかなバラの香り、バニラの香り、オークの香りが感じられるのが特徴です。

首道山ワイナリー

# クラテミディアムドライ

## 果実酒

山葡萄(国産100%)、酵母、砂糖、  
亜硫酸カリウム(酸化防止剤)。

## おすすめの料理

ステーキ、カルビ煮込みなどの肉料理。



2022大賞



会社名 首道山ワイナリー

連絡先 82-70-8065-4595

住所 韓国 金泉市 増山面 金谷里3街29  
[smartstore.naver.com/sdsmeru](https://smartstore.naver.com/sdsmeru)



224  
-  
225

慶南

アルコール  
度数  
10.5%

智異山の標高500メートル以上で栽培された山葡萄を使用して作られたワインです。  
昼夜の気温差が大きく、降水量が適度で、ゲルマニウムを含む土壌により、山葡萄は  
糖度が高く香りが優れています。長期熟成されたこのワインは、山葡萄の甘酸っぱさ  
が調和した柔らかく穏やかな味わいが特徴です。

咸陽

# 咸陽スイート

果実酒

山葡萄98% (慶南咸陽)、無水亜硫酸0.035%、  
ソルビン酸0.02%、果糖、酵母。

おすすめの料理

クッキー、チーズなどの軽いデザート。



会社名 咸陽

連絡先 82-55-964-2500

住所 韓国 慶尚南道 咸陽郡 咸陽邑 三峰路442-14

sanmuru.com



226

227



安東の澄んだ清水と肥沃な土壌で収穫された高品質の米で作られた蒸留式焼酎です。穏やかな穀物の香りと口全体に広がる辛み、そしてほのかな苦味が深い余韻を残します。

国家遺産・名人 曹玉花 安東焼酒

# 国家遺産・名人 曹玉花 安東焼酎 45

## 蒸留酒

うるち米(国産)、小麦製ヌルク(発酵剤)。

## おすすめの料理

豚肉のピリ辛炒め、  
湯引き料理(sukhoe)。



A Guide to Korean  
Traditional Liquor for Toasting

韩国传统酒

慶北

アルコール  
度数  
45%

228  
-  
229



会社名 国家遺産・名人 曹玉花 安東焼酎

連絡先 82-54-858-4541

住所 韓国 慶尚北道 安東市 江南路71-1

[www.andongsoju.com](http://www.andongsoju.com)



慶北

アルコール  
度数  
45%

100%国産米と安東高地の天然岩盤水を使用し、減圧蒸留や冷凍濾過などの現代的な工程を経て作られた45度の蒸留原液のみを使用した製品です。プレミアム製品では、有名なウイスキーやコニャックのように長期熟成を行う点が特徴です。

ユートピア 農業法人 株式会社

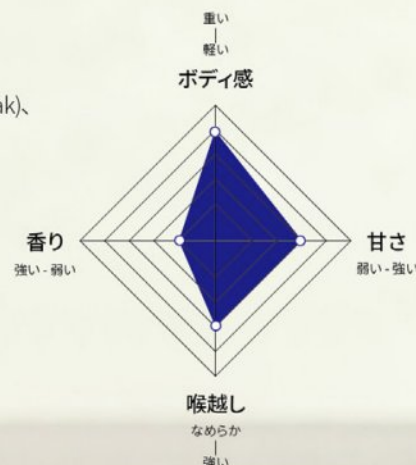
# ロイヤル安東焼酎

## 蒸留酒

精製水、米(国産)、小麦粉(輸入)、  
ヌルク(発酵剤)、酵母。

## おすすめの料理

ユッケ(yukhoe)、果物、鶏の煮込み(jjimdak)、  
豚足(jokbal)、さまざまな韓国料理。



2012 奨励賞  
2013 最優秀賞  
2014 最優秀賞  
2015 優秀賞



会社名 ユートピア 農業法人 株式会社

連絡先 82-54-841-3378

住 所 韓国 慶尚北道 安東市 南後面 光音里 1111-2  
sojumall.modoo.at



230  
-  
231



慶北

アルコール  
度数  
45%

500年の伝統を受け継ぐ名人の秘法と、安東高地の地下270mの岩盤水で作られた伝統的な蒸留式焼酎です。安東米で作ったヌルクをマッコリからチョンジュに変え、名人独自の三段発酵方式で蒸留しました。米特有の穏やかな香りを保ちながら、滑らかで豊かな風味が特徴です。

名人安東焼酎

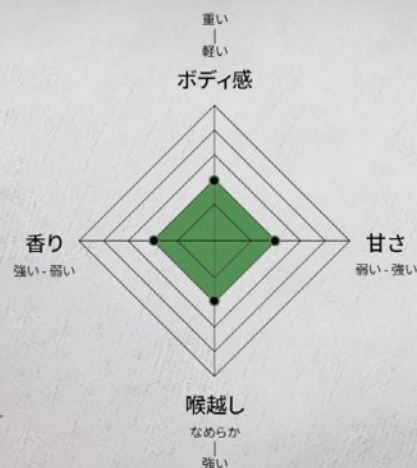
# 名人安東焼酎

蒸留酒

焼酎蒸留原液(白米:国産、調製発酵剤、酵母、ヌルク、精製酵素剤) 100%。

おすすめの料理

ユッケ(yukhoe)、刺身(saengseonhoe)。



2011 最優秀賞



会社名 名人安東焼酎

連絡先 82-54-856-6903

住所 韓国 慶尚北道 安東市 豊山邑 産業団地6ギル 6

www.adsoju.com



232

233



「Milldam」は「三回蒸留して美味しいお酒」という意味で、その透明な色と同じくクリーンな味わいが特徴です。醴泉で栽培されたスイートソルガムを使い、三回の蒸留を経て作られたお酒で、滑らかで純粋な風味が魅力です。添加物を一切使用せず、スイートソルガム特有の自然な甘い香りを楽しめます。

A Guide to Korean  
Traditional Liquor for Toasting

韩国传统酒

慶北

アルコール  
度数  
40%

善良な農夫 農業法人 株式会社

# 蜜談

蒸留酒

スイートソルガムジュース(国産) 蒸留原液、精製水。

おすすめの料理

澄んだスープ、鍋物など、  
あっさりとした香ばしい料理。



善良な農夫 農業法人 株式会社 会社名

82-54-652-0877 連絡先

韓国 慶尚北道 礼泉郡 龍門面 福川ギル 16-8 住 所

[smartstore.naver.com/macatto](https://smartstore.naver.com/macatto)



234  
-  
235





慶北

アルコール  
度数  
40%

厳選された100%国産米と地下岩盤水を使用し、減圧蒸留や冷凍濾過などの最新技術で作られた蒸留原液を長期間熟成させた伝統的な蒸留式米焼酎です。現代技術で蒸留・濾過された伝統焼酎で、雑味がなく、香り高く、滑らかで柔らかな飲み口が特徴です。

安東焼酎一品 株式会社

# 安東焼酎 一品 40度 ゴールド

## 蒸留酒

蒸留米原液(白米:国産)、  
精製水、オーク樽熟成蒸留米原液(白米:国産)、  
砂糖。

## おすすめの料理

牛肉、豚肉、ユッケ、刺身、マグロの刺身、  
フグ鍋、果物など。



2015 大賞



会社名 安東焼酎一品 株式会社

連絡先 82-54-854-6080

住所 韓国 慶尚北道 安東市 豊山邑 陽光1ギル 95-30  
ilpoomsoju.com



236

237

このプレミアム焼酎は、100%有機全粒小麦を使用した伝統的な手作り方法で作られています。一瓶のジンマク焼酎を完成させるのに2年かかり、すべての工程に細心の注意が払われています。有機小麦と麴を3回漬け込み、発酵と6か月から2年間の熟成を経て、職人の熟練した技術で蒸留されます。

A Guide to Korean  
Traditional Liquor for Toasting

韩国传统酒

慶北

アルコール  
度数  
40%

麦と耕 農業法人 株式会社

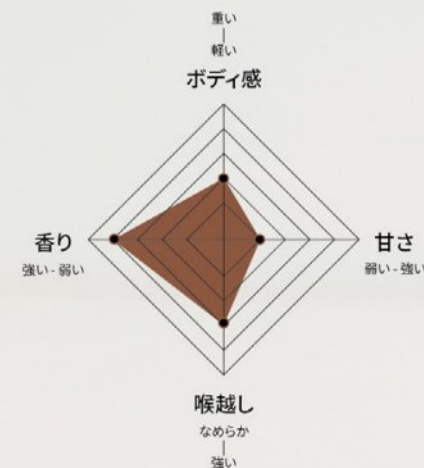
# 真麦焼酎 40

蒸留酒

焼酎原液100%。

おすすめの料理

さっぱりとしたスープ。



麦と耕 農業法人 株式会社 会社名

82-54-841-1105 連絡先

韓国 慶尚北道 安東市 宣城中央ビル 32 住所

3d.co.kr



238  
-  
239





慶南

アルコール  
度数  
16%

居昌サンネウル五味子酒は、海拔600m以上の高地で育った清浄な五味子を原料としています。高地では病虫害がほとんど発生しないため、農薬を使わずに栽培されています。主要原料である五味子は甘味、酸味、辛味、苦味、塩味の5つの味を持ち、優れた抗酸化作用を持つ「アントシアニン」が豊富で、美容、老化防止、骨粗しょう症予防に効果があります。

居昌リンゴ園芸農協

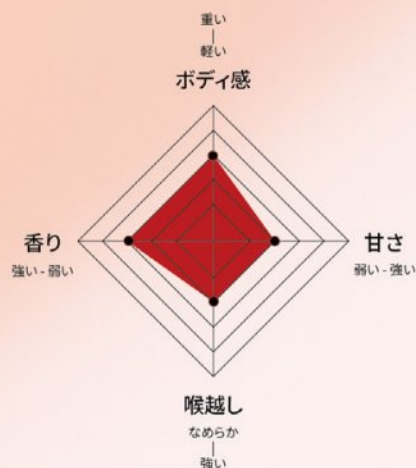
# 山内谷五味子酒

## リキュール

五味子(国内産) 15.72%、酒精、コハク酸、  
精製水、砂糖、オリゴ糖。

## おすすめの料理

刺身、海鮮料理。



2010 奨励賞  
2012 大賞  
2014 大賞  
2016 最優秀賞  
2019 最優秀賞



会社名 居昌リンゴ園芸農協

連絡先 82-55-945-2545

住 所 韓国 慶尚南道 居昌郡 居昌邑 居咸大路 3452-41

kcapple.nonghyup.com



240  
-  
241

果下酒は朝鮮初期から作られており、かつて宮廷への貢物として献上されました。独特の香りと甘味、酸味を持つ、柔らかい伝統民俗名酒です。色は水のように澄んでおり、薬草の香りがほのかに漂います。最初の一口は非常に軽く、その後、弱い苦味が口全体に広がります。飲んだ後にはアルコールが舌を刺激し、ほとんど甘味がなく軽やかで、かすかな苦味が料理との相性を良くします。

A Guide to Korean  
Traditional Liquor for Toasting

韩国传统酒

慶北

アルコール  
度数  
23%

金泉過夏酒

# 金泉過夏酒

その他の酒類

梗米、麴、泉水、黄麹葉。

おすすめの料理

辛い魚のスープ。



金泉過夏酒 会社名

82-54-436-4461 連絡先

韩国慶尚北道金泉市大項面香川里791-1 住所

gwahaju.modoo.at



242

243





A Guide  
to Korean Traditional  
Liquor for Toasting

# 韩国传统酒

乾杯酒 ガイドブック

## 济州



濟州

アルコール  
度数  
13%

オメガトック(アワで作られた済州の伝統餅)を麹と一緒に発酵させて作ったお酒です。済州の天然地下水と漢拏山に自生する竹の葉を使用しています。済州の岩盤水を使用しているため、透明感があり清らかで、優しい口当たりと滑らかな喉越しが特徴です。

済州泉酒 協同組合法人

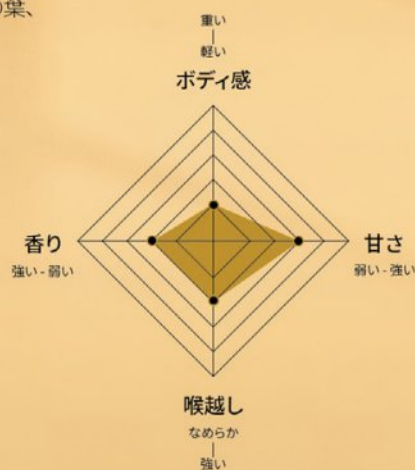
# 五味技酒

薬酒・清酒(ヤクジュ・チョンジュ)

白米、麹、アワ、酵母、酵素、甘草、竹の葉、  
ヨモギ、液体果糖、精製水。

おすすめの料理

魚料理、野菜、チヂミなど。



会社名 済州泉酒 協同組合法人

連絡先 82-64-799-4225

住 所 韓国 済州特別自治道 済州市 涯月邑 涯月路283  
jejusaemju.modoo.at



246

-

247



グラスに注ぐと、ほのかな梨の花の香りが広がり、高いアルコール度数ながら滑らかな飲み心地と深い味わいが特徴です。ほんのりとした甘みが口中を包み、酒好きに愛されるお酒です。米酒とは異なる独特の風味を持ち、旅行者にも人気があります。独特の香りとすっきりとした後味が口の中を爽やかに整えます。

A Guide to Korean  
Traditional Liquor for Toasting

韩国传统酒

済州

アルコール  
度数  
40%

済州酒が熟す家

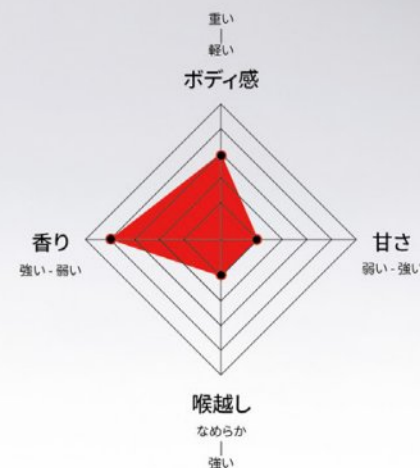
# 済州高粟里酒

蒸留酒

精製水、アワ(国内産)、  
大麦(国内産)、麴。

おすすめの料理

脂身の多い豚肉、  
西洋風のおつまみ。



済州酒が熟す家 会社名

82-64-787-5046 連絡先

韓国 済州特別自治道 西帰浦市 表善面 中山間東路4726 住所

[www.jejugosorisul.com](http://www.jejugosorisul.com)



濟州

アルコール  
度数  
16%

清らかな濟州島で5年以上育った五加皮の根を使った純発酵酒です。100%国産濟州五加皮エキスを抽出し、天然製法で発酵した無添加・無殺菌の生酒で、アスパルテームなどの人工調味料は一切含まれていません。甘味、酸味、清涼感のバランスが取れ、柔らかな粘度とボディ感を楽しむことができます。

土香 農業法人 株式会社

# 鹿庫の涙

## その他の酒類

抽出液(濟州五加皮、精製水)、  
ブドウ糖、酵母。

## おすすめの料理

韓国料理のチヂミや海鮮料理。



250  
-  
251

2015 奨励賞



会社名 土香 農業法人 株式会社

連絡先 82-64-796-2521

住 所 韓国 濟州特別自治道 濟州市 翰京面 延明路372

bt.ejeu.net





牛島ピーナッツ特有の香ばしい香りと甘い味わいが特徴です。ピーナッツを発酵させて作る伝統的なピーナッツマッコリではなく、焼酎原料、ピーナッツ香料、クチナシ色素を加えて作られた特別なお酒です。

A Guide to Korean  
Traditional Liquor for Toasting

韩国传统酒

濟州

アルコール  
度数  
6%

牛島ピーナッツマッコリ 落花谷酒 協同組合法人

# 牛島ピーナッツ 生伝統酒

252  
-  
253



その他の酒類

纯净水、大米(白米)、曲(米)、花生(牛島花生)、制成曲、  
酵母、阿斯巴甜、乙酰磺胺酸钾、合成香料(花生香)。

おすすめの料理

蛋糕、水果、奶酪。

2024 優秀賞



牛島花生米酒 落花谷酒 合作社法人

82-10-3799-9990

韩国 济州特别自治道 济州市 牛岛面 牛岛飞扬路10号 B栋

smartstore.naver.com/woodopeanut

会社名

連絡先

住所



A Guide  
to Korean Traditional  
Liquor for Toasting

# 韓国 伝統酒

乾杯酒 ガイドブック

## テーマ別伝統酒リスト

|                               |     |
|-------------------------------|-----|
| 韓国伝統酒品評会受賞製品<br>(2022年~2024年) | 256 |
| 韓国食品名人の伝統酒                    | 258 |
| 無形文化遺産の伝統酒                    | 259 |
| 見学可能な醸造場59カ所                  | 260 |





# 韓国伝統酒品評会受賞製品

2022 年

| No | 部門    | 受賞   | 製品名                | 製造場                | 地域  | ページ |
|----|-------|------|--------------------|--------------------|-----|-----|
| 1  | 濁酒    | 大賞   | イファジュ              | 楊州谷梨家伝統酒           | 京畿道 | 18  |
| 2  |       | 最優秀賞 | ボウンジュ              | 中原堂                | 忠北  | -   |
| 3  |       | 優秀賞  | カムチョンマッコリ          | 友の夢 農業法人 株式会社      | 釜山  | 200 |
| 4  | 薬酒・清酒 | 大賞   | 清明酒                | 中原堂                | 忠北  | 98  |
| 5  |       | 最優秀賞 | チョンビヒャン薬酒          | 株式会社社良い酒           | 京畿道 | 38  |
| 6  |       | 優秀賞  | 芝蘭之交薬酒             | 友達の酒 芝蘭之交 有限会社     | 全北  | 158 |
| 7  | 果実酒   | 大賞   | クラテ ミディアムドライ       | 首道山ワイナリー           | 慶北  | 224 |
| 8  |       | 最優秀賞 | シナブロ 青秀ホワイ         | 不毀農場               | 忠北  | 116 |
| 9  |       | 優秀賞  | グランコット清秀ホワイ        | グリーン               | 京畿道 | 40  |
| 10 | 蒸留酒   | 大賞   | 麗蒸留焼酎40(サツマイモ100%) | 国順堂麗州名酒 株式会社       | 京畿道 | 48  |
| 11 |       | 最優秀賞 | 兵営焼酎               | 兵営醸造場              | 全南  | 172 |
| 12 |       | 優秀賞  | 豊井四季 春             | 華陽 農業法人 有限責任会社     | 忠北  | 104 |
| 13 | 其他酒類  | 大賞   | オークブル小曲酒           | ハンサン小曲酒名人 農業会社株式会社 | 忠南  | 108 |
| 14 |       | 最優秀賞 | ハニービーワイン           | アイビー協同組合           | 京畿道 | 64  |
| 15 |       | 優秀賞  | コアベストアカシアミード       | Coa Best 醸造        | 京畿道 | 62  |

2023 年

| No | 部門    | 受賞   | 製品名          | 製造場                | 地域  | ページ |
|----|-------|------|--------------|--------------------|-----|-----|
| 1  | 濁酒    | 大賞   | ラボン          | 茶島醸酒 農業法人 有限責任会社   | 全南  | 146 |
| 2  |       | 最優秀賞 | コヒャンチュン      | 酒造りの全家 株式会社        | 京畿道 | 22  |
| 3  |       | 優秀賞  | 澄100ナチュラル    | 澄ブルー               | 仁川  | 28  |
| 4  | 薬酒・清酒 | 大賞   | ドゥドゥムル薬酒     | 株式会社スプルガ           | 京畿道 | 34  |
| 5  |       | 最優秀賞 | 慶山なつめ薬酒 秋    | 美松酒家               | 慶北  | 206 |
| 6  |       | 優秀賞  | 清明酒          | 中原堂                | 忠北  | 98  |
| 7  | 果実酒   | 大賞   | クラテ ミディアムドライ | 首道山ワイナリー           | 慶北  | 224 |
| 8  |       | 最優秀賞 | シナブロ 青秀ホワイ   | 不毀農場               | 忠北  | 116 |
| 9  |       | 優秀賞  | ノブネレッドドライ    | シャトーナドリ            | 江原道 | 72  |
| 10 | 蒸留酒   | 大賞   | 冬の焼酎 45      | アリラン酒造 農業法人 株式会社   | 忠南  | 126 |
| 11 |       | 最優秀賞 | フィル40        | 酒雅園 株式会社           | 京畿道 | 56  |
| 12 |       | 優秀賞  | ファジュ         | 株式会社社良い酒           | 京畿道 | 38  |
| 13 | 其他酒類  | 大賞   | ドゥレアンブランデー   | ドゥレ醸造 農業法人 株式会社    | 忠南  | 130 |
| 14 |       | 最優秀賞 | コアベストボチェ     | Coa Best 醸造        | 京畿道 | 62  |
| 15 |       | 優秀賞  | オークブル小曲酒     | ハンサン小曲酒名人 農業会社株式会社 | 忠南  | 116 |

2024 年

| No | 部門    | 受賞   | 製品名                | 製造場                   | 地域  | ページ |
|----|-------|------|--------------------|-----------------------|-----|-----|
| 1  | 低度濁酒  | 大賞   | 賢マッコリ              | 新麗津酒造 農業法人 株式会社       | 大田  | 80  |
| 2  |       | 最優秀賞 | セネギ路マッコリ           | 株式会社ジンジョンブルーイング       | 江原道 | 70  |
| 3  |       | 優秀賞  | 山井湖東亭春マッコリ         | 酒造りの全家 株式会社           | 京畿道 | 22  |
| 4  | 高度濁酒  | 大賞   | 海南もち米生マッコリ9度       | 三山醸造場                 | 全南  | 152 |
| 5  |       | 最優秀賞 | 赤嶺マッコリ10           | 友の夢 農業法人 株式会社         | 釜山  | 200 |
| 6  |       | 優秀賞  | プレミアムマッコリイバビ       | 興盛れ稲花 農業法人 株式会社       | 慶北  | 204 |
| 7  | 薬酒・清酒 | 大賞   | ハンヨンソクベクスファンドンジュ   | 韓永錫発酵研究所 農業法人 株式会社    | 全北  | 160 |
| 8  |       | 最優秀賞 | ジランジギョプレミアム薬酒      | 友達の酒 芝蘭之交 有限会社        | 全北  | 158 |
| 9  |       | 優秀賞  | 豊井四季 春             | 華陽 農業法人 有限責任会社        | 忠北  | 104 |
| 10 | 果実酒   | 大賞   | 詩のロゼ               | カルギ山ブドウ農園 農業法人 株式会社   | 忠北  | 124 |
| 11 |       | 最優秀賞 | イエミルワイン(ドライ)       | イエミル2里協同組合            | 江原道 | 74  |
| 12 |       | 優秀賞  | シナブロ 青秀ホワイ         | 不毀農場                  | 忠北  | 116 |
| 13 | 蒸留酒   | 大賞   | 伊道 42              | 良い酒世宗 農業法人 株式会社       | 忠北  | 138 |
| 14 |       | 最優秀賞 | ドゥレアン一般蒸留酒         | ドゥレ醸造 農業法人 株式会社       | 忠南  | 130 |
| 15 |       | 優秀賞  | 麗蒸留焼酎40(サツマイモ100%) | 国順堂麗州名酒 株式会社          | 京畿道 | 48  |
| 16 | 其他酒類  | 大賞   | ハニームーン             | アイビー協同組合              | 京畿道 | 64  |
| 17 |       | 優秀賞  | 牛島ビーナッツ生伝統酒        | 牛島ビーナッツマッコリ落谷酒 協同組合法人 | 済州  | 252 |



## 大韓民国食品名人伝統酒

| No | 指定番号       | 名人        | 製造所               | 製品名                | 酒類         | 地域 | ページ |
|----|------------|-----------|-------------------|--------------------|------------|----|-----|
| 1  | 食品名人第1号    | チョ・ヨンギ    | 松花醸造              | 松花百日酒              | リキュール      | 全北 | 184 |
| 2  | 食品名人第2号    | キム・チャンス   | 農業法人株式会社金山人参酒     | 金山人参酒              | 一般蒸留酒      | 忠南 | 128 |
| 3  | 食品名人第6号    | パク・ジェソ    | 名人安東焼酎            | 名人安東焼酎             | 蒸留式焼酎      | 慶北 | 232 |
| 4  | 食品名人第7号    | イ・ギチュン    | 文培酒醸造所            | 文培酒                | 蒸留式焼酎      | 京畿 | 50  |
| 5  | 食品名人第9号    | チョ・ジョンヒョン | 全州梨姜酒 株式会社        | 全州梨姜酒              | リキュール      | 全北 | 186 |
| 6  | 食品名人第10号   | ユ・ミンジャ    | ユチョン醸造            | 玉露酒                | 蒸留式焼酎      | 京畿 | -   |
| 7  | 食品名人第11号   | イム・ヨンスン   | 青陽屯松枸杞酒           | 青陽屯松枸杞酒            | 薬酒         | 忠南 | 100 |
| 8  | 食品名人第13号   | ナム・サンラン   | カヤゴク王酒            | カヤゴク王酒             | 薬酒         | 忠南 | -   |
| 9  | 食品名人第17号   | ソン・ガンホ    | 金泉過夏酒             | 金泉過夏酒              | 薬酒, その他の酒類 | 慶北 | 242 |
| 10 | 食品名人第19号   | ウ・ヒヨル     | ハンサン小谷酒名人農業法人株式会社 | ハンサン小谷酒            | 薬酒, リキュール  | 忠南 | 106 |
| 11 | 食品名人第20-7号 | キム・ヨンバク   | 国家遺産・名人 曹玉花 安東焼酎  | 国家遺産・名人 曹玉花 安東焼酎45 | 蒸留式焼酎      | 慶北 | 228 |
| 12 | 食品名人第22号   | ヤン・デス     | 秋成郷               | 成酒、タミアンス           | 一般蒸留酒      | 全南 | 180 |
| 13 | 食品名人第27号   | パク・フンソン   | 農業法人株式会社ソルソン酒     | ソルソン酒, 淡松          | 薬酒, リキュール  | 慶南 | 214 |
| 14 | 食品名人第43号   | イ・ギスク     | 甘紅露 株式会社          | 甘紅露酒               | 一般蒸留酒      | 京畿 | 44  |
| 15 | 食品名人第48号   | ソン・ミョンソブ  | 泰仁醸造場             | 竹笋膏                | 一般蒸留酒      | 全北 | 174 |
| 16 | 食品名人第49号   | ユ・チョンギル   | 金井山城土産酒 有限責任会社    | 金井山城マッコリ           | 生マッコリ      | 釜山 | 192 |
| 17 | 食品名人第4-7号  | イ・ソンウ     | 鶏龍百日酒             | 鶏龍百日酒              | リキュール      | 忠南 | 142 |
| 18 | 食品名人第61号   | キム・ギョンスク  | 兵營醸造場             | 清成酒、兵營雪城使道         | 蒸留式焼酎      | 全南 | 172 |
| 19 | 食品名人第68号   | カン・ギョンスン  | スルダクンの家           | オメガ酒               | 薬酒         | 済州 | -   |
| 20 | 食品名人第74号   | クァク・ウソン   | 石泉尚温 伝統酒家協同組合法人   | 白蓮花酒 雪蓮            | 薬酒         | 慶北 | 212 |
| 21 | 食品名人第79号   | キム・ヨンセ    | 新坪醸造場 協同組合法人      | 蓮葉酒                | 生マッコリ      | 忠南 | 82  |
| 22 | 食品名人第84号   | キム・ヒスク    | 済州酒が熟す家           | 済州ゴソリ酒             | 蒸留式焼酎      | 済州 | 248 |

※ (-): 当該製品は製造者の事情により収録されていません。



## 無形遺産伝統酒

| No | 指定番号                 | 製品名                | 技能保有者        | 地域      | ページ |
|----|----------------------|--------------------|--------------|---------|-----|
| 1  | 国家無形文化遺産第86-2号       | 綿川杜鵑酒              | 綿川杜鵑酒保存会     | 忠清南道全城  | 90  |
| 2  | 国家無形文化遺産第86-3号       | 慶州校洞法酒             | チェ・ギョン       | 慶尚北道全城  | 208 |
| 3  | 国家無形文化遺産第86-1号       | 文培酒                | イ・ギチュン       | ソウル全城   | 50  |
| 4  | ソウル特別市市道無形文化遺産第2号    | ソウル松節酒             | イ・ソンジャ       | ソウル瑞草区  | -   |
| 5  | ソウル特別市市道無形文化遺産第8号    | 三亥酒                | クォンヒジャ、イドンボク | ソウル瑞草区  | 54  |
| 6  | ソウル特別市市道無形文化遺産第9号    | 香温酒                | パク・ヒョンスク     | ソウル松坡区  | -   |
| 7  | 京畿道市道無形文化遺産第13号      | 南漢山城焼酎             | カン・ソクビル      | 京畿道広州市  | -   |
| 8  | 京畿道市道無形文化遺産第12号      | 玉露酒                | ユ・ミンジャ       | 京畿道安山市  | -   |
| 9  | 京畿道市道無形文化遺産第1号       | 啓明酒                | チェ・オクグン      | 京畿道南楊州市 | -   |
| 10 | 慶尚北道市道無形文化遺産第11号     | 金泉過夏酒              | ソン・カンホ       | 慶尚北道金泉市 | 242 |
| 11 | 慶尚北道市道無形文化遺産第12号     | 国家遺産・名人 曹玉花 安東焼酎45 | チョ・オクファ      | 慶尚北道安東市 | 228 |
| 12 | 慶尚北道市道無形文化遺産第18号     | 文慶湖山春              | クォン・スクジャ     | 慶尚北道聞慶市 | -   |
| 13 | 慶尚北道市道無形文化遺産第20号     | 安東松花酒              | イ・スクギョン      | 慶尚北道安東市 | -   |
| 14 | 慶尚南道市道無形文化遺産第35号     | 咸陽松筍酒              | パク・フンソン      | 慶尚南道咸陽郡 | -   |
| 15 | 大邱広域市市道無形文化遺産第11号    | 夏香酒                | パク・ファンヒ      | 大邱達城郡   | -   |
| 16 | 大田広域市市道無形文化遺産第9号     | 松筍酒                | ユン・ジャドク      | 大田大徳区   | -   |
| 17 | 全羅南道市道無形文化遺産第25号     | 海南珍釀酒              | チェ・オクリム      | 全羅南道海南郡 | -   |
| 18 | 全羅南道市道無形文化遺産第26号     | 珍島紅酒               | ホ・ファジャ       | 全羅南道珍島郡 | 188 |
| 19 | 全羅南道市道無形文化遺産第45号     | 宝城江河酒              | ド・ファジャ       | 全羅南道宝城郡 | -   |
| 20 | 全北特別自治道市道無形文化遺産第6-2号 | 全州梨姜酒              | チョ・ジョンヒョン    | 全羅北道全州市 | 186 |
| 21 | 全北特別自治道市道無形文化遺産第6-3号 | 竹笋膏                | ソン・ミョンソブ     | 全羅北道井邑市 | 174 |
| 22 | 全北特別自治道市道無形文化遺産第6-4号 | 松花百日酒              | チョ・ヨンギ       | 全羅北道完州郡 | 184 |
| 23 | 忠清南道市道無形文化遺産第11号     | 牙山蓮葉酒              | チェ・ファング      | 忠清南道牙山市 | -   |
| 24 | 忠清南道市道無形文化遺産第19号     | 錦山人参白酒             | キム・チャンス      | 忠清南道錦山郡 | 128 |
| 25 | 忠清南道市道無形文化遺産第30号     | 青陽屯松枸杞酒            | イム・ヨンスン      | 忠清南道青陽郡 | 100 |
| 26 | 忠清南道市道無形文化遺産第3号      | 韓山小谷酒              | ウ・ヒヨル        | 忠清南道舒川郡 | 106 |
| 27 | 忠清南道市道無形文化遺産第7号      | 鶏龍百日酒              | イ・ソンウ        | 忠清南道公州市 | 142 |
| 28 | 忠清北道市道無形文化遺産第2号      | 清明酒                | キム・ヨンギ       | 忠清南道忠州市 | 98  |
| 29 | 忠清北道市道無形文化遺産第3号      | 松露酒                | シン・ヒョンチョル    | 忠清北道報恩郡 | 134 |
| 30 | 忠清北道市道無形文化遺産第4号      | 清州神仙酒              | パク・ナムヒ       | 忠清北道清州市 | 102 |
| 31 | 済州特別自治道市道無形文化遺産第11号  | 高ソリ酒               | キム・ウルジョン     | 済州西帰浦市  | 248 |
| 32 | 済州特別自治道市道無形文化遺産第3号   | 城邑民俗村オメガ酒          | キム・ウルジョン     | 済州西帰浦市  | -   |

※ (-): 当該製品は製造者の事情により収録されていません。





# 見学可能な醸造場59カ所

MEMO

| No | 地域  | 醸造所                      | ページ | No | 地域     | 醸造所              | ページ |
|----|-----|--------------------------|-----|----|--------|------------------|-----|
| 1  | 京畿道 | バジユ サンメオル農園              | 42  | 32 | ウルジン   | 蔚珍酒家             | 196 |
| 2  |     | ボチョン 酒造りの全家株式会社          | 22  | 33 | ムンギョン  | 聞慶酒造             | 194 |
| 3  |     | ボチョン 裴相勉酒家 株式会社          | 14  | 34 | アンドン   | 名人安東焼酎           | 232 |
| 4  |     | カピョン 株式会社ウリスル            | 08  | 35 | アンドン   | 麦と耕 農業法人 株式会社    | 238 |
| 5  |     | アンサン グリーン                | 40  | 36 | アンドン   | 国家遺産・名人曹玉花 安東焼酎  | 228 |
| 6  |     | ヨンイン 酒泉 株式会社             | 52  | 37 | ムンギョン  | 五味国 (JL)         | 222 |
| 7  |     | ヨジュ 酒雅園 株式会社             | 56  | 38 | サンジュ   | 銀尺醸造場            | 202 |
| 8  |     | ファソン 裴惠正酒家               | 26  | 39 | ウィソン   | 韓国アップルリーズ        | -   |
| 9  |     | オサン 烏山醸造 株式会社            | 46  | 40 | ヨンチョン  | 韓国ワイン            | 218 |
| 10 |     | ビョンテク 株式会社良い酒            | 38  | 41 | キムチョン  | 首道山ワイナリー         | 224 |
| 11 |     | ビョンテク 明るい世界協同組合 (虎のおへそ)  | 30  | 42 | ヨンチョン  | 高道里ワイナリー         | 220 |
| 12 | 江原道 | チュンチョン 芸術 (Yesul, げいじゅつ) | 68  | 43 | ハミャン   | 咸陽               | 226 |
| 13 |     | フェンソン 国順堂株式会社            | -   | 44 | ハミャン   | 農業法人株式会社ソルソン酒    | 214 |
| 14 |     | ウオングジュ 協同組合 模月           | 76  | 45 | チャンウォン | 明るい明日 農業法人 株式会社  | 210 |
| 15 | 忠清道 | タンヤン 大同醸造場               | 84  | 46 | ジョンウプ  | 泰仁醸造場            | 174 |
| 16 |     | チュンジュ 中原堂                | 98  | 47 | ムジュ    | 徳裕醸造             | 164 |
| 17 |     | タンジン 新坪醸造場 協同組合法人        | 82  | 48 | ナムウォン  | 智異山雲峰酒造 農業協同組合   | 154 |
| 18 |     | チョナン ドゥレ醸造 農業法人 株式会社     | 130 | 49 | チャンソン  | 青山緑水 農業法人 株式会社   | 150 |
| 19 |     | チョンジュ 良い酒世宗 農業法人 株式会社    | 138 | 50 | タミャン   | 秋成郷              | 180 |
| 20 |     | イエサン 礼山アップルワイン 農業法人 株式会社 | 140 | 51 | ナジュ    | 茶島醸酒 農業法人 有限責任会社 | 146 |
| 21 |     | チョンジュ 農業法人 張喜 株式会社       | 92  | 52 | ジンド    | 代代 協同組合法人        | 188 |
| 22 |     | チョンジュ 華陽 農業法人 有限責任会社     | 104 | 53 | ヘナム    | 海倉酒造 農業法人 株式会社   | 156 |
| 23 |     | オクチョン 伊固醸造場              | 86  | 54 | 済州     | 済州泉酒 協同組合法人      | 246 |
| 24 |     | ノンサン 陽村醸造場               | 94  | 55 | ソグィボ   | 済州酒が熟す家          | 248 |
| 25 |     | ヨンドン 不毀農場                | 116 | 56 | カンファ   | 金風醸造 株式会社        | 10  |
| 26 | 仁川  | ヨンドン 陶蘭苑                 | 114 | 57 | 蔚山     | 仁川濁酒             | 24  |
| 27 |     | ヨンドン サンマクワイナリー           | 112 | 58 | 釜山     | 福順酒家             | 198 |
| 28 |     | ヨンドン 呂布ワイン農場             | 118 | 59 | クムジョン  | 金井山城土産酒 有限責任会社   | 192 |
| 29 |     | ノンサン 陽村ワイナリー             | 120 |    |        |                  |     |
| 30 |     | ソチョン 韓山小谷酒               | 106 |    |        |                  |     |
| 31 |     | ヨンドン カルギ山ブドウ農園 農業法人 株式会社 | 124 |    |        |                  |     |

A Guide  
to Korean Traditional  
Liquor for Toasting

# 韩国传统酒

乾杯酒 ガイドブック

|         |                                                               |
|---------|---------------------------------------------------------------|
| 発行元     | 農林畜産食品部・aT韓国農水産食品流通公社                                         |
| 発行日     | 22024年12月                                                     |
| お問い合わせ先 | aT韓国農水産食品流通公社 食品産業育成課 バイオ伝統食品支援部                              |
| 住所      | 全羅南道羅州市文化路227                                                 |
| 電話      | 82-61-931-1114 <a href="http://www.aT.or.kr">www.aT.or.kr</a> |
| デザイン    | DESCOPE                                                       |

本書の内容の一部または全部を使用する場合は、必ず農林畜産食品部の許可を得てください。