



This is MECENATへの取り組み



THIS IS
MECENAT



八戸酒造では、社会貢献活動の一環として、また芸術文化振興のため「メセナ活動」を実施しております。本社酒蔵に併設された「煉瓦ホール」や「北蔵」を活用して、様々な展覧会や音楽会などを開催。地域活性化への貢献を目指しています。

私たちの活動は、公益社団法人企業メセナ協議会主催の、豊かで創造的な社会づくりにつながる芸術・文化振興活動への理解や共感を深める運動として展開する「This is MECENAT」*において2018年「酒芸の極み賞」を受賞いたしました。

*「This is MECENAT」<http://mecenat-mark.org>

蔵見学



酒造りの現場や工程を紹介する蔵見学を実施しています。八戸酒造の歴史や日本酒の文化をより身近に感じていただくことができます。ご予約は専用フォーム(QRコード)またはお電話でどうぞ。

期 間 通年、月～金曜日(冬期間は土曜日も営業)

見学時間 10時～16時(所要時間は1時間程度)

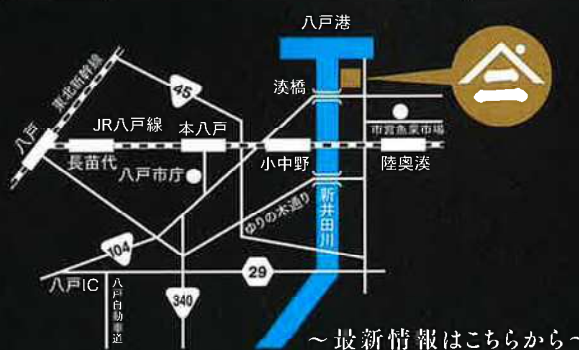
見学料金 500円(試飲付き)

ご予約は
こちらから



蔵見学予約(直通) 0178-20-0443

アクセス 八戸ICより車で20分
JR八戸駅より車で30分
JR八戸線陸奥湊駅より徒歩5分



～最新情報はこちらから～



八仙・陸奥男山 醸造元
八戸酒造株式会社

〒031-0812 青森県八戸市大字湊町字本町9番地

TEL:0178-33-1171 FAX:0178-34-1174

E-mail: info@hachinoheshuzo.co.jp

HP: <https://mutsu8000.com/>



八仙・陸奥男山 醸造元
八戸酒造株式会社



八戸から世界へ

当蔵は初代駒井庄三郎が近江国(現在の滋賀県域)から陸奥の地に移り住み、安永4年(1775)に蔵屋を開業。

後に酒造業を始めてから、代々日本酒を造り続けています。近年は伝統的な酒造技術に新しいエッセンスを加えながら、日本酒というカテゴリーだけにとどまらず様々な味わいに挑戦。国内のみならず海外へも新しいおいしさを提案しています。



建造物について

大正年間の建造当初から地域のシンボルとして親しまれてきました。和と洋の建築様式が混在した近代産業繁栄を表す建築物群となっており、「文化庁登録有形文化財」「八戸市景観重要建造物」に指定されています。

蔵見学、建造物内の小ホールや遊休スペースの利用など、歴史的建造物を訪れていただき新たな交流を生み出す場となっております。





一九九八年に八代目駒井庄三郎がスタート。
フルーティでフレッシュな味わいです。
スパークリングや貴醸酒、高酸度酒なども
様々な味わいをお楽しみ下さい。

特別純米



銘柄「八仙」の由来
中国の故事、酔八仙(八人のお酒の仙人の物語)では、酒仙たちの様々な逸話や興味深い酒の楽しみ方が語られています。飲む方が酒仙の境地で酒を楽しんで頂きたいとの思いを込めて「八仙」と名付けました。

※商品のラベル・瓶等は予告なく変更になる場合があります。
※季節限定商品などの特別商品は数に限りがあり、時期によりお買い求めいただけない場合がございます。

お酒は20歳になってから。お酒は楽しく適量。飲酒運転は絶対にやめましょう。妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児・乳児に悪影響を与えるおそれがあります。

mutsu8000.shop

オンラインショップをぜひご利用ください。



定番酒

季節限定酒



ISARIBI
特別純米



赤ラベル
特別純米



ピンクラベル
吟醸



黒ラベル
純米吟醸



華想い50
純米大吟醸



華想い40
純米大吟醸



大吟醸



ニューヴォー直汲み
特別純米(生)



ニューヴォーおりがらみ
特別純米(生)



シルバーラベル
吟醸(生)



新春祝酒
純米吟醸(生)



芳醇超純米(生)



ISARIBI
特別純米(生)



赤ラベル
特別純米(生)



裏八仙(生)



URARAラベル
~hassen for
spring~



夏吟醸



夏どおろつく
(活性にぎり生)



V1116
ワイン酵母仕込み



緑ラベル
特別純米



オレンジラベル
純米吟醸
ひやおろし



吟鳥帽子40
純米大吟醸



まっしぐら40
純米大吟醸



レイメイ40
純米大吟醸

新ジャンル



natural
sparkring



8000 DRY
SPARKLING



貴醸酒



八梅

Premium



ボンサーブ
Bonsurb
ヨーグルトリキュール



ハッセンブラージュ
Hassenblage

陸奥
男山

一九一〇年にスタートした創業ブランド。
五代目駒井庄三郎が、全国の男山ブランドに先駆け、商標登録しました。

クラシック

クラシック ヌーヴォー(生)

超辛純米

超辛純米 裏男山(生)

8000 BREWING

日本酒造りの技術に応用し、米と米麴とホップを主原料にしたビールテイストのお酒です。

トトロ SOUR POIRE ジューシー HOP CIDER

AOMORI JUICY LAB

JAアオレン(弘前市)との共同開発ブランド。青森の果実を贅沢に使ったスパークリング果実酒です。

リンゴ モモ 洋ナシ

湊蒸留所『MINATO DISTILLERY』

日本酒製造技術に応用し、米・米麴を主原料にした蒸留酒ライン。青森の農産物を贅沢に使用し、新しい楽しみ方を提案します。

MINATO DISTILLERY since 2017