

棚田の酒

「よこね田んぼ」
想いをのせて酒になる。



日本の棚田百選
四季折々に色を変え懐かしい風景が残る「よこね田んぼ」
棚田でのお米作りは天日干し
はが掛けなど手作業の連続
すがお酒作りを通して美しい
景観・伝統・文化を守り
続けまします。



純米酒「よこね」

ちょっと辛口、冷をおすすめします。

720ml / 1,700yen / 箱入1,800yen

300ml / 750yen

企画 NPO法人 里山ベース 製造 喜久水酒造株式会社 ラベル下久堅産・ひさかた和紙 ◆精米歩合60%・アルコール分16度
◇お酒は20歳を過ぎてから。 飲酒運転は法律で禁止されています。妊娠中や授乳期の飲酒はやめましょう。

ご注文・お問合せ窓口

NPO法人 里山ベース Tel.0265-49-0433

Mail.chiyo@satoyamabase.com

千代自治振興センター Tel.0265-59-2003 Fax0265-59-2080

協賛 よこね田んぼ保全委員会

HP

Insta



◇注文書は裏面



南信州よこね田んぼ

棚田の酒「よこね」

よこねのお酒づくりは日本の棚田百選「よこね田んぼ」の美しい景観・伝統・文化を守り続けるために喜久水酒造（株）のご協力で醸造したオリジナルの純米酒です。酒米は一時栽培が途絶え幻の酒米と言われた“たかね錦”を使用しています。

ワイン作りはブドウの栽培された畑のある地名が重視されています。

ここ、よこね棚田のお酒には物語があります。

酒米の栽培された地域、里山の水、四季移ろいの中で、早春の畦塗り作業から始まり、田植え、草刈り、水の管理、案山子作り、秋の稲刈り、天日はざ掛け、杜氏さんによる醸造など地区内外の大勢の人が関わって出来ています。

純米酒「よこね」もワインのように里山よこね棚田の風景やお米の物語を想い味わって頂ければ幸いです。



300ml

720ml

純米酒「よこね」 注文書

2025年 月 日

お名前	電話番号
住所	
720ml(箱無) ¥1,700 本	720ml (箱有) ¥1,800 本
300ml ¥750 本	合計金額 ¥
受渡し、支払い方法：お引き取り・配達（配達時に集金）	備考

◇ご注文・お問合せ窓口

※価格は全て税込みです

NPO法人 里山ベース Tel.0265-49-0433 Mail. chiyo@satoyamabase.com

千代自治振興センター Tel.0265-59-2003 Fax.0265-59-2080