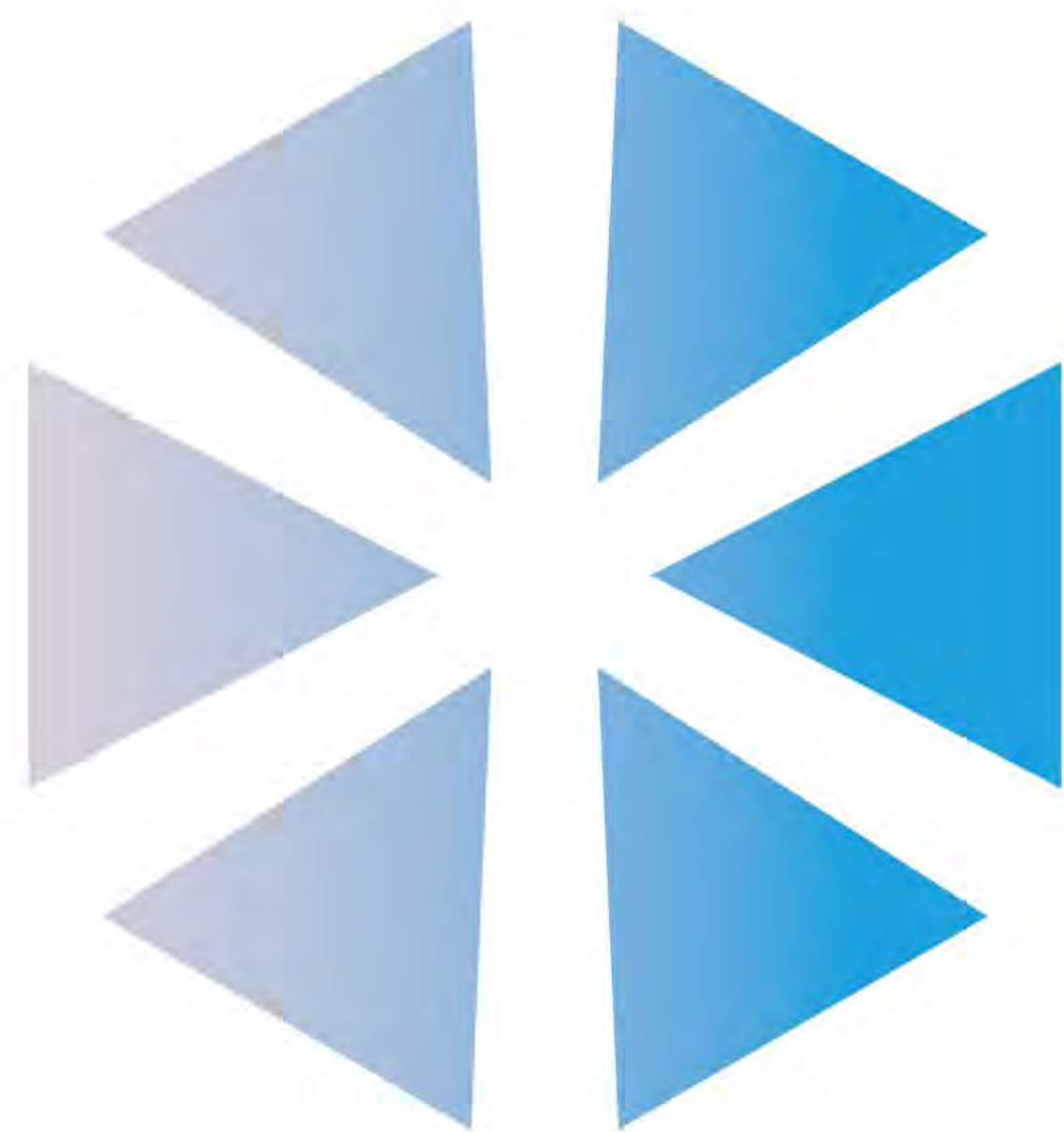
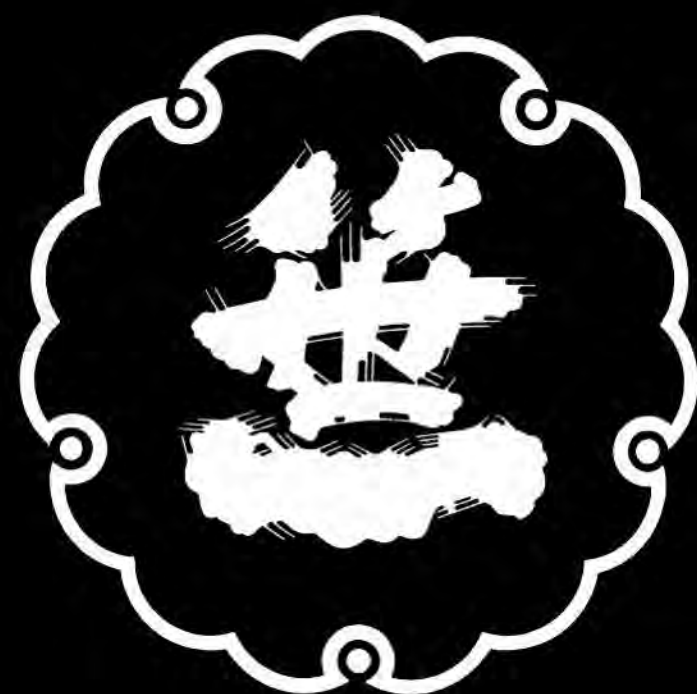


酒は、水。



GI
YAMANASHI
SAKE

6つの名水が醸す、清冽な味わい。



天野 怜 (Amano Rei)

山梨県酒造組合 会長／山梨県酒造協同組合 理事長
笹一酒造株式会社 代表取締役社長（五代目蔵元）



1978年山梨県甲府市生まれ。江戸初期より続く花田屋十五代の系譜に連なり、2010年に笹一酒造へ入社。

2014年、伝統的技術と現代的アプローチを融合したラグジュアリーブランド「旦 (DAN)」を立ち上げ、2019年に五代目蔵元・代表取締役社長に就任。

山梨大学でワイン科学を学び、ワイン科学士を取得。

GI山梨（清酒）の指定取得を主導し、2023年11月より山梨県酒造組合会長・山梨県酒造協同組合理事長。

全国の都道府県酒造組合会長の中で最年少（2025年現在）。

山梨の自然と透明感

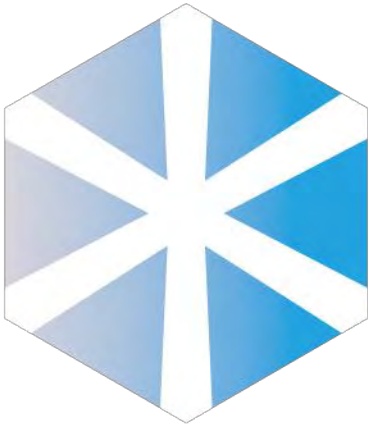
- ・ 山梨は日本のミネラルウォーターの約4割を産出する「天然の水瓶」。
- ・ 富士山、八ヶ岳、南アルプス、秩父山地に囲まれ、森に染みた雨雪が年月をかけて湧水となる。
- ・ 清らかな水が「すっきり」「やわらか」な酒を育み、6つの水系が多様な個性をもたらす。
- ・ 水の恵みこそが山梨の文化と精神を形づくり、GI山梨の根幹を支えている。
- ・ この地に息づく水の恵みが、山梨の酒を世界へと導いている。

GI制度とは？

- ・ 産地と品質を守る国際的な制度
- ・ 世界に誇れる地域ブランドの証
- ・ 国税庁長官指定のGIとして、地域性と品質を公的に保護



Sake brewing in Yamanashi draws from six distinct water systems across the prefecture. The cold, clear air of winter creates ideal conditions for brewing. Harnessing the delicious taste of the water and building on generations of craftsmanship, Yamanashi's sake delivers refined individuality and pure, nuanced flavor. As you explore the different regions, discover the sake that resonates with your palate.



GI
YAMANASHI
SAKE

6つの名水が醸す、
表情豊かで
清冽な味わい。

山梨の酒づくりは、
県内に存在する6つの水系を仕込み水に行われます。
冬の厳しい寒さと澄んだ空気は、
酒の仕込みにとっては理想的な環境。
水の持つ味わいを引き出しながら、
受け継がれた技術の研鑽に励みながら、
繊細な個性と清らかな味わいを放つ山梨の酒。
それぞれの土地に想いを馳せながら、
感性に響く味わいを見つけてください。

福徳長

▲ 瑞牆山・金峰山水系

甲府盆地の奥座敷ともいえるこの地域は、花崗岩や黒富士火砕流などの地層を通ってろ過された、まろやかでやさしい味わいが特徴です。

Mizugaki & Kinpu Mountains: Located deep in the Kofu Basin, this area is known for its layers of granite and pyroclastic flow from Mount Kurofujii. The water here is naturally filtered, resulting in a sake-friendly softness and gentle flavor.

▲ 秩父山麓水系

東京の近郊に位置しながら、手つかずの自然と古い歴史を有する秩父連山。古生層・石灰層でろ過されて湧き出た水は、質の高さと清らかな味わいを誇ります。

Foothills of Chichibu: Located near Tokyo yet rich in untouched nature and ancient history, the Chichibu Mountains yield water that is filtered through Paleozoic and limestone layers. The result is water of remarkable quality and clarity.

養老

▲ 八ヶ岳山麓水系

八ヶ岳の伏流水は、安山岩の溶岩層を通るためカルシウムやマグネシウムなどのミネラル成分がバランスよく含まれた、なめらかな口当たりが特徴の軟水です。

Foothills of Yatsugatake: The underground water of Yatsugatake passes through an andesite lava layer, resulting in soft water characterized by a smooth mouthfeel and a well-balanced mix of minerals such as calcium and magnesium.

谷村 武井 男山
たにざくら りん ぶい だんざん

▲ 南アルプス山麓水系

標高2,000mを超える山々が連なる南アルプス。甲斐駒ヶ岳の雪解け水が、花崗岩に含まれる石英の粒の層を通り抜けることで自然にろ過された水は、透明感あふれる軟水です。

Foothills of the Southern Alps: The peaks of the Southern Alps tower above 2,000 meters. The meltwater from Mount Kai-Komagatake passes through layers of quartz-rich granite, resulting in naturally filtered water that is soft and crystal-clear.

七賢 太冠 黒力 春鶯囀
SHICHIKEN SHUNNOUTEN



▲ 富士・御坂水系

源流は御坂山塊。山々に降る雪や雨が玄武岩層と不透水層によって長い時間をかけてろ過され、清らかな湧水として湧き出します。古くから禊にも用いられてきたこの水は、自然と一体となる清浄な味わいを醸します。

Fuji / Misaka: Originating from the Misaka mountain range, snow and rain slowly filter through layers of basalt and impermeable rock, emerging as pristine spring water. Historically used in purification rituals, this water imparts a clean, almost spiritual flavor.



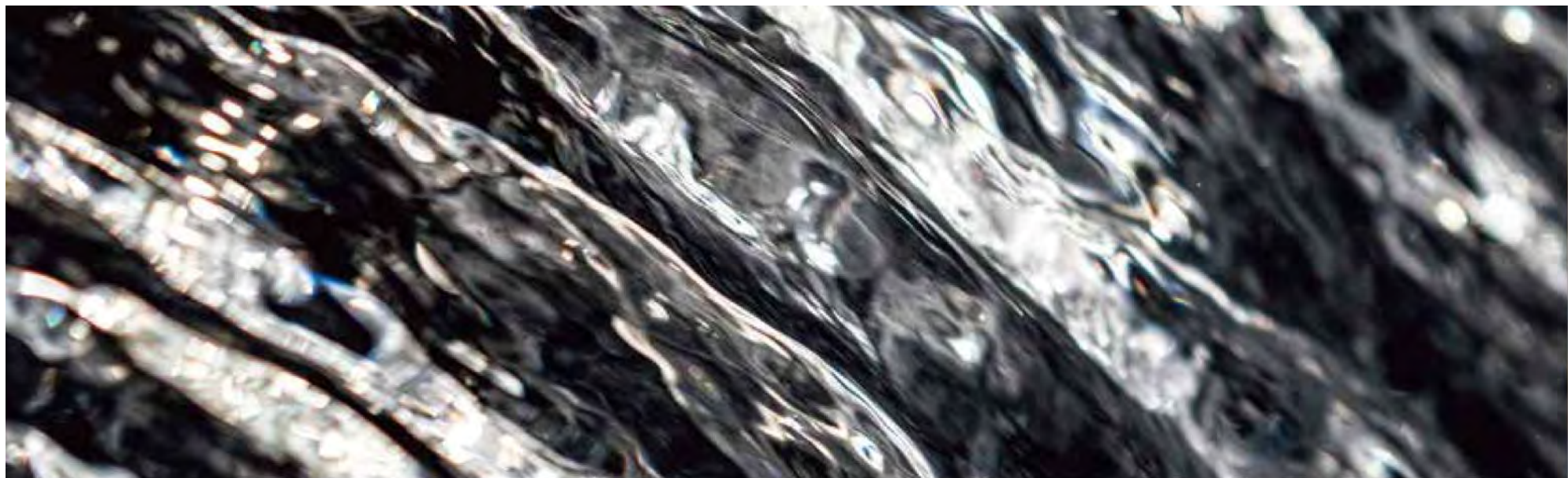
▲ 富士山麓水系

富士山には世界で唯一、7層の玄武岩層が形成されており、雪解け水や雨水が、数十年の時間をかけてその中でじっくりろ過され、澄みわたる味わいの水が生まれます。

Foothills of Mount Fuji: Mount Fuji is home to a unique geological formation: seven layers of basalt. Snowmelt and rain take decades to filter through them, producing water of unparalleled clarity.

甲斐の
関運

Suikei Map



「透明感」の理由

山梨の酒の持ち味は、「すっきり」で「やわらか」。そこには独特の理由があります。海を持たない山梨は、海産物を保存の効く塩物や干物にした状態で産地から輸送していたことや、まろやかな味わいの甲州味噌が料理に用いられること。そして、甲州街道に代表される高低差のある険しい道りを旅した人々が好んだことなどから、塩気のある料理が発展してきました。酒づくりにも、そんな料理に合わせやすい柔らかな味わいが求められるようになったのです。



なぜ、山梨で「名水」が生まれるのか

山梨は、ミネラルウォーターの生産量が日本一。県土のおよそ8割を森林に覆われ、富士山、八ヶ岳などの火山、南アルプス、奥秩父の山々など、豊かで良質な水を育むための自然環境に恵まれています。透水性に優れた多孔質の溶岩が「天然のろ過装置」となって清らかな味わいの湧水を生み出す富士山。「名水百選」にも選出される川や湧水から流れ込む水が浸透し、「天然の水がめ」として地下水を蓄える甲府盆地。日本有数の山々に降り注ぐ雨や雪は、長い年月をかけて森や岩によって磨かれ、私たちの酒づくりに不可欠な、口当たりが柔らかく透明感にあふれる水へと生まれ変わるのです。

The Secret Behind Yamanashi's "Clarity"

The signature character of Yamanashi's sake is its crispness and softness. This unique profile has historical and cultural roots. As a landlocked prefecture, Yamanashi traditionally received seafood in salted or dried forms. Dishes commonly used mellow Koshu miso, and travelers who endured the steep roads of the Koshu Kaido preferred more salty dishes. These culinary customs gave rise to a cuisine rich in salt, which in turn shaped the local palate. Naturally, sake developed to complement such food—gentle, clean-tasting, and soft on the tongue.

Why is Acclaimed Water Produced in Yamanashi?

Yamanashi leads Japan in mineral water production. Approximately 80% of the prefecture's land is covered by forests, and it is blessed with a rich natural environment perfect for nurturing high-quality water, including volcanoes like Mount Fuji and Yatsugatake, as well as mountain ranges such as the Southern Alps and Oku-Chichibu. Mount Fuji, with its porous lava and excellent permeability, acts as a natural filter to produce pure, clear spring water. The Kofu Basin, which stores groundwater like a natural water reservoir, gathers water from rivers and springs, including some selected among Japan's "Top 100 Famous Waters." Rain and snow that fall on these iconic peaks are slowly filtered over the years by forests and rock, transforming into crystal-clear water that is soft on the palate and indispensable for sake brewing.

酒は、水。



GI
YAMANASHI
SAKE

「天然の水瓶」——山梨はそう称される。
富士山、八ヶ岳、南アルプス、秩父山地。
四方を囲む山々に降り注ぐ雨は、
森に染み入り、岩に磨かれ、四季に鍛えられ、
やがて驚くほど清らかな湧水となつて姿をあらわす。
6つの水系は、それぞれが繊細かつ複雑な個性を湛え、
その水を仕込み水に生まれる酒は、
多彩な味わいを放ちながら人々を魅了する。
ひとくちで、あなたは目覚める。
酒のうまさは、水が決める。

GI制度とは

GI(地理的表示)とは、特定の地域で生産される農林水産物や食品の名称を、その特性や品質が産地と結びついていることを示す知的財産として保護するための制度。地域の共有財産である「産地名」を守り、ブランドの価値を高めることを目指して、世界中で導入が進められています。山梨はワインと共に、国内で初めて同一県で2つの酒類が地理的表示指定を受けました。

About the GI System

GI (Geographical Indication) is a system for protecting the names of agricultural, forestry, and fishery products and foods produced in specific regions as intellectual property, demonstrating that their characteristics and quality are linked to their place of origin. This framework is being introduced worldwide to safeguard regional names, which constitute shared cultural assets, and enhance their brand value. Yamanashi was the first prefecture in Japan to have two types of alcoholic beverages, wine and sake, designated under the GI system.

Surrounded on all four sides by mountains—Mount Fuji, the Yatsugatake range, the Southern Alps, and the Chichibu mountains — Yamanashi is beloved as a wellspring of pristine waters. Rainfall from these peaks soaks deep into its forests, filtering through rocks to be refined by the changing seasons. Eventually, this rainfall re-emerges as astonishingly pure spring water. The six water systems that flow from these mountains each possess a delicate and complex character, and the sake brewed using this water captivates all who taste it with its remarkable depth and variety. One sip will awaken your senses. Because the quality of sake begins with water.

山梨県酒造組合

〒400-0043 山梨県甲府市国母 4-15-5
Tel: 055-224-4368 Fax: 055-224-4369
Mail: info@yamanashi-sake.jp

山梨はワインと日本酒の両方でGI指定 — 日本初





DAN



富士山の清流から世界へ — 笹一酒造の実装

- ・ 富士・御坂の清水×低温長期発酵で、清らかな食中酒を設計。
- ・ GI山梨の水の理念を一本の酒に落とし込み、国内外へ発信。
- ・ ANA国際線ファーストクラスで提供／Kura Master 上位入賞。

理念 → 実装 → 評価の循環