



榛名の蔵

船尾瀧



## 榛名の水と生きる酒

榛名山系の湧水を集め、雄大に流れ落ちる名滝 船尾滝。  
古くより聖地として知られる、その名勝の名を持つ銘酒がある。  
榛名の清らかな伏流水を使い、伝統の技で丁寧に仕込まれた  
群馬の地酒『船尾瀧(ふなおたき)』は、すっきりと爽やかな旨みを醸す。

柴崎酒造(株)

## こだわりの酒造り

### 江戸時代より 受け継がれる技

初代柴崎源喜は、大正4年に北群馬郡吉岡町一帯を治めていた森田総本家から酒造権を譲り受け、酒造りを始めました。江戸時代から続く老舗の造り酒屋の技を受け継ぎ、大正10年に現在の場所で本格的に事業を開始。柴崎酒造の酒造りは、質と味わいを重んじる当時の伝統をしっかりと今に受け継いでいます。



### 榛名山系の 伏流水

日本酒の成分のうち、約8割を占める水にこだわっています。群馬の三名山のひとつ、榛名山の麓はおおらかな自然に抱かれ、ホテルが棲むほど水清らかな土地。ここに蔵を構える柴崎酒造は、その環境を活かして榛名山系の伏流水を使用しています。天然のミネラルを含む水で仕込んだ酒は、唯一無二の味わいを醸します。



### 大切な時間を 彩る日本酒

日本酒を通じて、憩いのひとときをお届けしたい。それが、柴崎酒造の願いです。お客さまの大切な時間を彩る、最高の味わいを目指し、私たちはできる限り人の手と勤が作り出す繊細な味わいにこだわります。何気ない日常も、ハレの日も。人に寄りそう日本酒としてこれからも船尾瀧は進化を続けます。



### 3代目

### 柴崎 源喜

(しばさき げんき)



柴崎酒造は江戸時代から続く老舗の造り酒屋の技を受け継いでいます。嬉しいことに、全国新酒品評会で通算7回の金賞受賞など日本酒業界からも高い評価を頂いています。これまでの柴崎酒造は、「船尾瀧」「霧の榛名」といった商品名からも分かるように、群馬の土地に根ざし、地元で愛されるためのお酒を造り続けてきました。これからもその想いは変わりませんが、今後は、丹精込めて造ったお酒を全国の皆さま、海外の皆さまにもお楽しみ頂けたら嬉しい限りです。

### 船尾瀧の銘柄について

銘柄は、群馬県西部の榛名湖を水源とした名滝 船尾瀧を由来としています。船尾瀧は古くより“不入の滝”と呼ばれており、一般の立ち入りが禁じられた聖地でした。この地元の名勝を、初代柴崎源喜が自ら手がける地酒の名として採用したのが始まりです。



船尾瀧  
大吟醸

船尾瀧  
大吟醸  
アサギフロスト

船尾瀧  
大吟醸  
フロスト

船尾瀧  
純米吟醸

船尾瀧  
本醸造  
辛口

船尾瀧  
吟醸酒

※一部商品です。詳しくはホームページをご覧ください。

### 直売店のご案内

酒蔵に併設された直売店では、船尾瀧を種類豊富に取りそろえております。直売店でのみ取り扱う商品も販売しておりますので、ぜひ一度お立ち寄りください。

柴崎酒造では酒蔵の見学を実施しております。詳しくはお電話にてお問い合わせください。

商品の詳細・ご購入、直売店についてのお問い合わせはこちら

TEL: 0279-55-1141

FAX: 0279-54-0601

受付時間 平日9:00~17:00 土・日・祝・年末年始は休業