

＼ 飲もう！泊まろう！楽しもう！ ／

伊賀で 酒旅

IGA de SAKETABI

伊賀酒蔵MAP

伊賀酒プランがある
お宿&周辺観光スポット

酒旅
POINT!

知る／だから美味しい、伊賀の酒。



おすすめ観光

“忍力車”で城下町巡り

城下町を知り尽くした俵夫が、伊賀の歴史や文化に紐づくスポットを「忍力車」で案内する50分のコース。ルートは希望に合わせて調整してくれます。



【料金】ひとり ¥5,000

【受付】NIPPONIA HOTEL伊賀上野 城下町で予約受付。毎週土日のみ。平日・祝日は休業
※1か月前から予約受付(3日前までに申し込み)

SPOT 1 上野天神宮 & 松尾神社

愛称は“天神さん”

天神様も
あるよ!



観光

境内社に醸造の神様
「松尾神社」が



上野天神宮の楼門をくぐって左手にある松尾神社。醸造の神様として有名な京都・松尾大社の御分霊を祀った社です。

伊賀市上野東町2929 P有
0595-21-2940
(菅原神社社務所)

MAP P03

SPOT 2 新天地商店街アーケード

観光

昭和ムード漂う
レトロ商店街



気になる
お店が
いっぱい!!

伊賀鉄道・上野市駅から程近い、懐かしい空気を残すレトロなアーケード商店街。飲食店や雑貨店など10数店が軒を連ねます。フォトスポットとしても人気です。

伊賀市上野丸之内23
新天地商店街

MAP P04

NIPPONIA HOTEL 伊賀上野 城下町

information

酒旅
POINT!
2

部屋飲み

食後はシェフ特製おつまみセットと日本酒でゆったり部屋飲み。10種類から好きな酒が選べます(ひとり1合)。



酒旅
POINT!
3

朝食に粕汁

伊賀の酒蔵、大田酒造の代表銘柄「半蔵」の酒粕を使った粕汁をはじめ、伊賀の食材満載の朝食。粟田支配人手描きのメニューにも注目。



伊賀焼の土鍋で
炊きたての
伊賀米♡

酒旅
POINT!
4

伊賀酒粕風呂

伊賀の酒蔵の酒粕を丸めたボールを袋に入れて湯舟で溶かして楽しむ酒粕風呂。ヒノキ風呂でほんのりお酒の香りに包まれてリラックス。



飲み比べ3種

酒旅
POINT!
1

ディナーは築150年の元料理旅館をリノベーションしたレストランで、伊賀牛など地の食材を使った創作フレンチのコースを伊賀酒とともに堪能。

粟田真由子支配人



料理と地酒の
ペアリングを
ご提案します

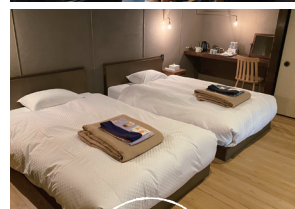
おすすめPLAN
とことん日本酒プラン

地酒3種飲み比べ
&部屋飲みセット
&酒粕風呂
[1泊2食付] ¥36,300~

ら伊賀の食と酒に浸ることができます。
る町家で伊賀の文化と息吹を感じなが
めるほか、部屋飲み用の酒1合特製おつ
まみ、そして酒粕風呂の特典が。情緒あ
る分散型ホテル。とことん日本酒プラン
では夕食時に好きな日本酒3種類が飲
める。リノベーションした空間で過ごせる
の城下町に点在する登録有形文化財な
どをリノベーションした空間で過ごせる

伊賀酒プランがあるお宿 & 周辺観光スポット

伊賀酒と伊賀の幸をしっかりと満喫できるお宿をピックアップ。
宿を基点とした周辺の酒旅スポットも楽しもう!



お酒飲むなら
泊まりたいよね!

泊まる

伊賀酒に浸る
部屋飲み
&
酒粕風呂付きプラン

NIPPONIA HOTEL
伊賀上野 城下町

伊賀市上野相生町2842 宿泊者用
総合窓口 0120-210-289 P有
受付時間 11:00-20:00

城下町でサクッと昼飲み

非日常気分ですら伊賀のお酒を楽しみたい！そんな願いを叶える徒歩で行ける駅近、昼飲みスポット3店をご紹介します。

3 式鶴 (ニカク)

呑む 上野市駅前 田楽&地ビール

忍者ビールセット。左から NINJA BLACK IPA、忍泡伊賀(くのいちビール)、NINJA LAGER



1887年創業。入口から忍者気分が味わえる駅前酒場。3種類飲み比べ忍者ビールセット¥2,900や、黒豆腐を使った忍者田楽(単品¥800/定食¥1,200)は伊賀らしき満点。

伊賀市上野丸之内42-9 **MAP P04**
0595-21-1609 P駅前駐車場(1時間無料)
昼 11:00-15:30(L.O 15:00)
夜 17:00-22:30(L.O 22:00) 水曜・毎月最終火曜定休

4 ステーキハウス グラツィエ

呑む 伊賀牛 × 伊賀酒飲み比べ

牛刺しとステーキがセットの伊賀牛ランチ¥3,790



若戎酒造の酒粕で育った伊賀牛が味わえる生産者直営ステーキハウス。おまかせ伊賀酒2種飲み比べ¥990や、おすすめ伊賀酒切りグラス¥800などと、伊賀牛ランチが味わえます。

伊賀市上野丸之内500 ハイトピア伊賀 2F **MAP P04**
0595-51-0783 P駅前駐車場(1時間無料)
昼 11:00-14:00
夜 17:00-21:30(L.O 21:00/入店ストップ 20:30)
火曜定休(水曜変則休業あり)

5 ヒカリ

呑む 昼からバー利用可の町家カフェ

お酒の日は茶道家が点てるお抹茶のセット¥700が人気



築100年以上の町家をリノベーションして2022年にオープンしたカフェ&バー。昼からバー利用でき、夜と同じメニューが楽しめます。日本酒は三重酒を中心に常時7-8種類、伊賀米のクラフトジンも飲みます。
伊賀市上野福居町3357-2 P6台 **MAP P04**
0595-41-2076 木曜定休
月火水 11:00-22:00 / 金 11:00-24:00
土 10:00-24:00 / 日 10:00-22:00

A 元祖伊賀肉 金谷 1905年創業

伊賀肉志ぐれ煮

箱入り(180g)¥2,700

伊賀牛肉を酒、醤油、みりんなどでじっくり煮込んだしぐれ煮。ゴロっとしたお肉は柔らかく食べ応えがあり、伊賀酒のあてにも最高。



B くらさか風月堂 1920年創業

和菓子 × 酒蔵

蔵さかまん × 大田酒造

1個¥170

甘さ控えめでなめらかなこし餡を、「半蔵」の清酒と酒粕を練り込んだ生地で手包みして蒸しあげた酒饅頭。冬季限定(12月~3月頃)



A 元祖伊賀肉 金谷

伊賀酒試飲ができるよ！詳細はP08

B くらさか風月堂

酒くりーむ大福 × 若戎酒造

1個¥250

「義左衛門」の酒粕を練り込んだ餡、生クリーム、荒く刻んだビターチョコをやわらかな求肥で包んだ大人の酒大福。冬季限定(12月~3月頃)



C 伊賀越 銀座店本城 1873年創業

忍者つけもの 伊賀越漬

140g¥448、170g¥540

昔から伊賀で愛され続けてきた名物漬物。白瓜のなかに細かく刻んだ大根、生姜、しそなどを詰め、こだわりの自社製天然醸造醤油で漬けています。そのまま酒あてとして、お茶漬けやお酒の肴にもおすすめ。

パリ旨しば漬け

80g¥237

契約栽培の白瓜と赤しそを使った爽やかなしば漬け。自社の天然醸造醤油使用、着色料不使用でパリッと食感。ご飯もお酒もすすみます。




D 養肝漬 宮崎屋 1865年創業

酒あて × お土産

養肝漬二年熟成

100gにつき¥320

伊賀盆地特産の白瓜の芯を抜き、しそ、生姜、大根、きゅうりなどを細かく刻んだ物を詰め、たまり醤油で自然熟成させた伊賀名物。一年熟成は100gにつき¥270。




E 桔梗屋織居 1607年創業

和菓子 × 酒蔵

吟酔 × 大田酒造 & 森喜酒造場 & 若戎酒造

箱入り3個セット ¥1,080(単品¥324)


生地の調整に水ではなく吟醸酒を使う特殊製法で6%以下のアルコールを含むお米の大福。独特の食感と味わいはまるで食べるお酒。



蔵めぐり × 大田酒造 & 森喜酒造場 & 若戎酒造

各¥540


しっとりとした生地に地酒を含ませた伊賀酒カステラ。好きな酒蔵のを買うもよし、酒蔵違いで食べ比べするもよし。



宮崎屋にしか 創れないベーグル

¥300

生地に養肝漬とクリームチーズを練り込み店で焼き上げる自家製ベーグル。深みのある漬物とクリームチーズの組み合わせが絶妙。土日祝日限定販売。



養肝漬ドレッシング かけのお漬物

¥756

養肝漬を伊賀産菜種油で風味豊かに仕上げたドレッシング。野菜、肉、魚、お豆腐などに幅広く使え、お手軽に酒あてがつけれます。




お酒も甘いものも好き♡

歴史ある老舗がいっぱい

伊賀ならではの お土産を探そう!

掲載店詳細はこちらから

Googlemapを起動&検索

伊賀で酒旅



吟醸ブラウニー × 森喜酒造場

1本¥1,080、カット個包装¥378

「るみ子の酒」の熟成酒粕とチョコレートで仕上げたココのあるブラウニー。芳醇なタイプの日本酒ともよく合います。



おすすめ観光

車で巡る青山エリアスポット

自然豊かで広大な青山エリアはドライブ観光がおすすめ。若戎酒造の直営店や、2000年以上の歴史を持つ古社・大村神社をチェック。

SPOT 6 大村神社



観光 若戎酒造とも縁が深い神社

地震の神様として全国から多くの人々が訪れる神社。愛らしいナマズの御守りも人気。若戎酒造の折祷や行事を担うほか、新年には同蔵の酒粕を使った甘酒もふるまっています。 願掛けなまず 大¥1,000、小¥500

伊賀市阿保1555 P50台 0595-52-1050

MAP P10

SPOT 7 若戎 蔵元SHOP



買う 直営店限定酒や酒蔵グッズも

若戎酒造の酒や酒蔵グッズ、厳選した酒あてが買える直営ショップ。定番酒や季節限定酒はもちろん、毎月20日「あびすの日」に直営店のみで販売する隠し酒も要チェック。中央の台はお酒を搾る木槽です。

伊賀市阿保1317 P有 0595-52-0006 9:00-17:30 水曜、木曜、祝日定休

MAP P10

酒蔵グッズ check!



- 1/伊賀越漬入りディップ「ate no michi」¥1,200
- 2/瑞雲ファーム明晴茶¥1,620 3/全国40蔵がカードになった日本酒トランプ¥1,500 4/日本酒バスアロマShumu Shumu¥1,980 5/若戎ロゴ入りお猪口¥330 6/若戎ロゴ入りトート¥1,600

旬の料理や地酒はもちろん、美肌の湯やハーブガーデン、コスメなど女子力アップの施設が充実した高原リゾート。自然豊かな青山高原で日常を忘れて伊賀酒と三重県産の素材を使った料理を思い切り味わえます。近鉄 伊賀神戸駅から無料シャトルバスあり。

酒旅 POINT! 1

飲み比べ3種



利き酒セットは季節により変わる伊賀酒9種類から3種類を選び、陶器のお猪口で飲み比べ。



高原リゾートで非日常を

スタッフの南出早也佳さん

おすすめPLAN

温泉と旬の料理でゆったり利き酒喫宿泊プラン

¥19,950～(1泊2食付)

※夕食時に利き酒セットが付きます ※陶芸体験はオプションです



季節ごとのハーブや花が美しいハーブガーデンは人気のフォトスポット。

泊まる 高原リゾートで温泉、利き酒、酒器づくり

メナード 青山リゾート

伊賀市霧生2356 P有 0595-54-1326

メナード青山リゾート information

酒旅 POINT! 2

クラフト工房で自分だけの酒器づくりに挑戦! 要予約



陶芸教室で憧れのマイ猪口づくりを体験。釉薬は12色から選べます。開始時間10時、13時、15時。

手びねりコース ¥2,750 穴窯コース ¥5,500



10種類から好きな3種類が選べる利き酒セット「伊賀三酒覧(いがみしゅらん)」。酒ラベルのコースターで銘柄も分かりやすく、写真映えも◎

酒旅 POINT! 1

飲み比べ3種



伊賀牛に伊賀酒、最高です!

おすすめPLAN

伊賀牛すき焼きがメインの花ばしょう会席 宿泊プラン

¥17,000～(1泊2食付)

※伊賀三酒覧はオプション (夕食時に注文可)

スタッフの井上萌衣さん

日帰り入浴も可能な天然温泉。露天風呂、内湯、サウナも満喫できます。



伊賀酒 充実の売店を チェック

売店には伊賀、名張の地酒はもちろん漬物、菓子などの伊賀ならではの土産物が充実。



忍び半蔵ケーキ¥1,000～/大田酒造の酒粕と梅酒の梅実、植物由来糖質ゼロ甘味料「ラカント」を使用した、同ホテル手作りのパウンドケーキ。

泊まる 天然温泉で地ビールも伊賀酒も楽しめる!

ヒルホテル サンピア伊賀

伊賀市西明寺2756-104 P有 0595-24-7000

天然温泉を備え、伊賀牛や伊賀米など地元の食材を使った料理。伊賀＆名張のほとんどの酒蔵の地酒が味わえるヒルホテルサンピア伊賀。2022年には、ビール醸造場、B・B・Qテラス、ドッグランなどの複合施設「にぎわいパーク伊賀」もオープン。地ビールも地酒もレジャーも楽しめるお宿です。伊賀鉄道・上野市駅からは無料シャトルバスが便利。

ヒルホテル サンピア伊賀 information

酒旅 POINT! 2

クラフトビール工房OPEN「ブリュワリーラボ芭蕉庵」



名月や香りはじける「泡の音」

伊賀で麦芽を粉砕して麦芽汁から調整し、じっくり丁寧に発酵、熟成させたケルシュスタイルの発泡酒。フルーティーで軽やかな飲み口。



IGA KOMBUCHA SPARKLING

美容女子の間で話題のコンブチャ(発酵紅茶)を伊賀で製造。発酵由来のフルーティーとパンチの効いたジンジャーの2タイプ。

ブリュワリーラボ芭蕉庵では地ビールやコンブチャ(発酵紅茶)を醸造。隣接するグリルテラスからガラス越しに発酵タンクを見ることができます。レストラン、ラウンジなど館内飲食施設で楽しめます。



ラウンジ

作業の様子が見える!



グリルテラス

だから美味しい、伊賀の酒。

四方を山で囲まれた盆地特有のロケーションと、歴史ある城下町が訪れる人を魅了する伊賀市。美味しい伊賀酒を育む、伊賀の気候風土と酒造りにについてご紹介します。



伊賀産山田錦水田 6月田植え

伊賀酒1年カレンダー

夏酒	春酒	しぼりたて	寒仕込みシーズン	秋あがり (ひやおろし)	季節のお酒
4月～6月	5月頃	1月～2月頃	11月～1月頃	9月～11月頃	7月
酒米の田植え	酒造り終了	吟醸仕込み	しぼりたて新酒	酒造り開始	日本酒新年度スタート

※カレンダーは目安です。蔵によって異なります。

10/1 日本酒の日
「御酒殿祭」
三重県の酒蔵が伊勢神宮へ奉納祈願

酒米の稲刈り
神の穂、山田錦など



伊賀産山田錦水田 10月稲刈り

美味しい米と水を育む伊賀盆地

360度を山で囲まれた伊賀地域は盆地特有の寒暖差の激しい気候に加え、良質な水、粘土質の古琵琶湖地層など農作物の栽培に適した地域。飯米の伊賀米コシヒカリはもちろん、酒造り適米の栽培も盛んで、古くから酒どころとして栄えました。

少人数、手仕込み、伝統製法

2023年現在、伊賀酒の酒蔵は10蔵(伊賀市6、名張市4)。すべて100年以上の歴史を持ち、人の手による伝統的な製法で酒造りを続けています。その多くが家族経営を中心とした少量生産のため県外ではなかなかお目にかかれないお酒も。



酒米・山田錦の田植えをする森喜酒造場の森喜のみ子さん。



酒造りは多くの工程を手作業で、寒い冬に行います。



大田酒造の大田有輝杜氏と妻の麻帆さん。

おすすめ観光

コイン式酒サーバーで伊賀酒全蔵制覇!

伊賀のさまざまなお酒を比較検討できる
地元の酒販店で自分好みの「伊賀酒」を見つけよう!

城下町で100年以上商いを続ける老舗酒販店「菊野商店」。2022年からコイン式試飲サーバーを導入。伊賀酒全10蔵の地酒のほか、地ワインの試飲が予約不要で気楽に楽しめます。コインは6枚¥1,000(追加は1枚¥200)。伊賀酒はコイン1枚、ワインは2枚。10:30～17:30。

店舗に併設されたカウンターでは、土日限定でその時々にあったテーマの有料試飲会(10:30～17:30)も開催。お酒選びのコツや伊賀酒について、4代目女将・菊野純子さんが丁寧に教えてくれます。
※休業日はホームページで確認。

8 伊賀酒仙閣 菊野商店 MAP P03

伊賀市上野農人町459 0595-21-0510 9:00-19:00 P有 (日曜不定休)

これ全部、伊賀の酒!

日本酒だけじゃない、伊賀の地ビール、ワイン、クラフトジンなど幅広いジャンルの伊賀の酒をご紹介します。伊賀の酒販店やお土産物売場で探してみてください!

- 1 セブンホップラガー
「伊賀の里 モクモク手づくりファーム」に1995年(平成7年)7月7日に開業したビール工場の代表銘柄。7種類のホップを贅沢に使った香り豊かなラガーです。
- 2 忍泡伊賀
伊賀市山出にある10坪ほどの小さな醸造場「エル工房de伊賀」で醸す希少ビール。芭蕉ウィート、くのいちペール、かみなりアンバーの3種類を醸造。
- 3 NINJA BLACK IPA
伊賀上野観光協会と三重県津市にある「火の谷ビール工場」のコーポで生まれた地ビール。伊賀米コシヒカリを使用したブラックIPA。伊賀土産に◎。
- 4 スタイルワイナリー
伊賀市鍛冶屋にある「スタイルワイナリー」が手掛ける地ワイン。三重県産ワインの先駆者的存在で、野生ぶどうを主原料として醸造しています。
- 5 これ。曰く。酒じん HIROSE
伊賀米コシヒカリを使い日本酒をつくり、ジュニアペリーや三重県産柑橘類を加えて蒸留したクラフトジン。ロックやソーダ割りで、プロジェクトラボ。

知る / だから美味しい、伊賀の酒。

Learn why IGA SAKE is delicious

IGA SAKAGURA MAP

城下町エリアマップはP03-04

シャトルバス情報

- ▶伊賀鉄道/上野市駅
ヒルホテル
サンピア伊賀行き
(平日限定1日4便/要予約)
- ▶近鉄/伊賀神戸駅
メナード青山リゾート行き
(1日9便/要予約)



伊賀市までのアクセス

車の場合

- ▶大阪方面より
約1時間10分
●阪神高速14号松原線 ●西名阪自動車道 ●名阪国道(国道25号線)
本町IC 松原JCT 天理IC 30分 上野東IC
- ▶名古屋方面より
約1時間30分
●名古屋高速5号万博線 ●張名自動車道 ●名阪国道(国道25号線)
白川IC 名古屋西IC 亀山IC 30分 上野東IC
- ▶高速バス/三重交通バス「名鉄バスセンター」より1時間40分

電車の場合

- ▶大阪よりJRで
2時間30分
●関西本線(大阪環状線・大和路線) ●関西本線 ●伊賀鉄道
新大阪駅 加茂駅 伊賀上野駅 上野市駅
- ▶大阪より近鉄で
2時間
●近鉄奈良線 ●近鉄大阪線 ●伊賀鉄道
大阪難波駅 上本町駅 伊賀神戸駅 上野市駅
- ▶名古屋よりJRで
2時間30分
●関西本線 ●関西本線 ●伊賀鉄道
名古屋駅 亀山駅 伊賀上野駅 上野市駅
- ▶名古屋より近鉄で
2時間
●近鉄名古屋線 ●近鉄大阪線 ●伊賀鉄道
近鉄名古屋駅 伊勢中川駅 伊賀神戸駅 上野市駅

ドライバーさんにおすすめ!
伊賀ご当地ノンアル



- 1 日本サンガリアペパレックカンパニー伊賀工場
伊賀産茶葉のみを使用して製造している「伊賀のお茶」
- 2 若戎酒造の酒の仕込み水を使用した「蔵元 若戎サイダー」
- 3 大田酒造の酒の仕込み水を使用したジンジャーエール
「忍ジャーエール」

酒蔵見学について...

オフシーズン限定での受け入れ、ビデオ視聴による見学、試飲の対応をしている酒蔵もありますので、お出かけの前にご確認ください。酒蔵などの掲載店の最新情報はこちらからチェック!

Googlemapを
起動&検索
伊賀で酒旅



1/創業年 2/住所 3/電話番号 4/代表銘柄



森喜酒造場

5代目 森喜るみ子・専務
& 豊木理恵 杜氏

女性杜氏のパイオニア森喜るみ子さんの名がついた「るみ子の酒」で知られる酒蔵。純米酒にこだわった食中酒、畑に向く酒質が特徴。迷ったときの1本は、どんな食事にも合わせやすく、飲み飽きない「特別純米るみ子の酒 9号酵母」を。

- 1 1897年創業
- 2 伊賀市千歳41-2
- 3 0595-23-3040
- 4 るみ子の酒、英、妙の華、RIESTYLE

直売可
9:00-18:00
不定休
P3台



大田酒造

7代目 大田有輝 杜氏&麻帆さん

G7伊勢志摩サミット乾杯酒に選ばれた「半蔵」を醸す酒蔵。弱冠24歳で杜氏となった7代目が生み出した「半蔵&」など、近年は新ラインナップも増加中。迷ったときの1本は三重県の酒米・神の穂を使った「半蔵 純米大吟醸神の穂」をワイングラスで!

- 1 1892年創業
- 2 伊賀市上之庄1365-1
- 3 0595-21-4709
- 4 半蔵、半蔵&

直売可
9:30-19:00
無休
P8台



若戎酒造

8代目 重藤邦子・社長

初瀬街道沿いにあり、近鉄・青山町駅から徒歩で行ける酒蔵。代表銘柄は創業者の名から付けた「義左衛門」。重藤邦子社長による女性目線のブランディングが特徴。迷ったときの1本は「三重山田錦 純米吟醸 義左衛門 BLACK」。

- 1 1853年創業
- 2 伊賀市阿保1317
- 3 0595-52-1153
- 4 義左衛門、若戎、真秀

直売可
9:00-17:30
水曜、木曜、
祝日定休 P有



橋本酒造場

4代目 橋本勝誠・杜氏

伊賀ゆかりの俳人・松尾芭蕉の名から付けた「俳聖芭蕉」が代表銘柄。家族3人で営む小さな酒蔵で年間生産量は一升瓶で1万1千本ほど。伊賀地域のみ販売なのは伊賀土産にも最適。迷ったときの1本は「純米吟醸 俳聖芭蕉」を。

- 1 1887年創業
- 2 伊賀市御代1116
- 3 0595-45-3014
- 4 俳聖芭蕉

直売可
不定休
要確認
P3台

蔵元直伝、
迷ったら
この1本!

伊賀酒蔵 マップ

忍びの里の酒蔵をいくつご存知でしょうか?
酒蔵マップで伊賀酒10蔵(伊賀市6、名張市4)をチェックしよう!
お酒選びに迷ったときに試して欲しい1本を
4蔵元に教えてもらいました。

伊賀地域で
10もの酒蔵が
あるんだよ

伊賀って
こんなに酒蔵が
あるの!?





天然温泉
芭蕉の湯

三重・伊賀の食の「味力」を発信中

ヒルホテル サンピア伊賀

アクセス良好!

名阪国道「友生」IC下車2分
TEL.0595-24-7000




NIPPONIA HOTEL
伊賀上野 城下町

〒518-0859 三重県伊賀市上野相生町2842

Restaurant LE UN ルアン (KANMURI焼タビニング)

定休日/不定休 座数/64席
Lunch/11:30~15:00(LO.14:00)
コース料理 3,800円(税込・サービス料別)~
Dinner/17:30~22:00(LO.20:00)
コース料理 8,800円(税込・サービス料別)~

HOTEL

客室数/10室 お一人様 36,300円(税・サービス料込)~
※2名1室利用時、1泊2食付き

ご予約はこちらから

VMG HOTELS & UNIQUE VENUES
総合窓口
TEL 0120-210-289
(受付時間 / 11:00~20:00)



まりゆう こうらく
霧生温泉「香楽の湯」



メナード青山リゾート

三重県伊賀市霧生2356
【予約センター】9:00 ~ 18:00
0595-54-1326

ランチ 11:00 ~ 14:00
ディナー 17:00 ~ 21:00
ラストオーダー 20:30



ステーキハウス Grazie

三重県伊賀市上野丸之内500
ハイトピア伊賀2階
(毎週火曜日定休・水曜日変動休業有り)

☎ 0595-51-0783

宮崎屋

創業慶應元年

伝統と風土が育んだ名産品
ようかんづけ

養肝漬

宮崎屋®



温もり伝える
手作りの和菓子



お菓子司
くらすか風月堂

三重県伊賀市上野車坂町 753-3
電話番号 0595-21-2866
営業時間 9:00 ~ 18:00
定休日 日・月曜日



半蔵・半蔵 & 醸造元



株式会社 大田酒造
三重県伊賀市上之庄1365-1
TEL.0595-21-4709



若戎・義左衛門・真秀醸造元
若戎 蔵元SHOP



伊賀市阿保1317 ☎0595-52-0006
9:00-17:30 水、木曜日・祝日定休



純米酒 るみ子の酒・英・妙の華 醸造元



合名会社 森喜酒造場
三重県伊賀市千歳41-2
TEL.0595-23-3040



20歳未満の飲酒は法律で禁じられています

【発行元】伊賀上野DMO TEL.0595-26-7788

伊賀の観光情報はこちら→

〒518-0873 三重県伊賀市上野丸之内122-4 だんじり会館内 <https://www.igaueno.net>

※パンフレットの掲載情報は2023年1月末時点の有効な情報です。情報は変更になる場合があります。最新の情報や詳細については各施設にお問合せください。※本媒体の掲載金額は消費税を含む、総額表記となっております。

