

魅力発見
ときめきさんぽ

阪神西宮駅

日本有数の酒どころ・灘五郷の一つ「西宮郷」。その酒造りの歴史は古く、室町時代の書物に「西宮の旨酒」との記述が見られるほど。阪神西宮駅の南側周辺には酒造メーカーが多く集まり、お酒好きはもちろん飲まない方も楽しめる、日本酒にまつわる博物館やショップがあちこちに。新酒の季節でもあるこの時期、酒蔵巡りへ出かけてみては。

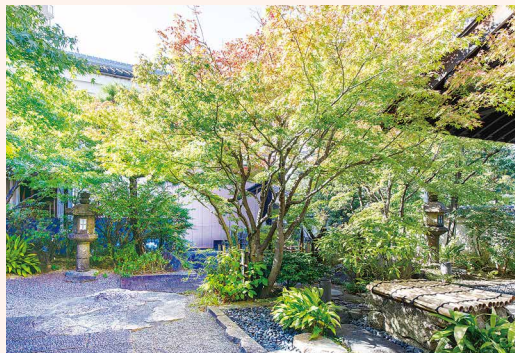
※掲載の施設・店舗の営業時間や休休日、イベント情報、メニュー内容、価格は予告なく変更される場合がありますので、ご了承ください。 ※記載の価格には消費税が含まれています。

かつて灘の造り酒屋で多く見られた住宅と酒蔵が地続きの「内蔵形式」

② 白鷹緑水苑

敷地内に、蔵元であった辰馬家の住まいをイメージ再現。「暮らしの展示室」では江戸末期から昭和初期まで4世代にわたって使用されていた生活用品が陳列され、貴重な民俗資料として造り酒屋の暮らしぶりを伝えている。日本酒を楽しむイベントや講座も多数開催。

入館無料/11:00~18:30(ショップは~19:00)/第1・3水曜休
☎ 0798-39-0235
📍 阪神西宮駅下車 徒歩約7分



石灯籠や井戸が往時をしのばせる中庭。



大切に使われた日用品から、酒造りと共に営んでいた暮らしが垣間見える。



“西宮のえべっさん”として親しまれる商売繁盛の神様

① 西宮神社

全国に約3,500社ある、えびす様を祀る神社の総本社。毎年1月の「十日えびす」は多くの参拝者でにぎわい、開門神事「福男選び」も有名。社務所内の「えびす信仰資料展示室」では、懐かしの記念品や授与品に加え、昔の十日えびすのポスターなど、テーマを設けた企画展も開催。

境内自由(開門は5:00~18:00、3月は~18:30)
☎ 0798-33-0321 📍 阪神西宮駅下車 徒歩約5分



家内安全や開運招福のご利益も。

さんぽのお供に!



健康ポイントをためよう!
ウォーキングサポートアプリ
「いきいき羅針盤」
アプリダウンロードはこちらから→



iPhone



Android

宮水と酒文化の道
~にしのみや酒蔵案内銅板巡り~

西宮郷を深く知ることができる散策プラン。15カ所に設置された案内銅板には、それぞれの場所での出来事や歴史などが記されている。

MAP ①~⑮



阪神西宮おでかけ案内所

西宮駅戎(えびす)口改札を出てすぐ。西宮市内の観光やイベントの情報を発信。酒蔵巡りの前にぜひ立ち寄りて!
10:00~17:00/無休

西宮市キャラクター
みやたんグッズも販売中!



近くには灘の酒造メーカーの井戸がたくさん!

宮水発祥之地
酒造りの天与の霊水といわれる「宮水」は、ここで発見されたとか。
※私有地内にあるため、井戸の見学等については要お問い合わせ
9:30~12:00、13:00~16:30/土・日曜・祝日休
☎ 0798-22-4996(西宮酒造家十日会)

「有職桜花時絵葉子器」
西宮市笹部さくらコレクション(白鹿記念酒造博物館寄託)
※展示時期につきましてはお問い合わせください。

伝統的な酒造文化を後世に伝える道具の数々。



専用サーバーで4種類の生原酒を瓶詰め。

“本物の日本酒を楽しむ”情報発信基地
体験と美味がそろった充実のスポット

④ 日本盛 酒蔵通り煉瓦館

日本酒の魅力を経験できるセレクトショップ。特選売店では、蔵元でしか味わえない搾りたて生原酒の量り売りが好評。お酒に合うおつまみや酒器、化粧品も並ぶ。吹きガラスなどの体験ができるガラス工房や、和食レストランも。入館無料/11:00~21:00(工房は~18:30、売店は~19:00。入館は~20:00)/火曜休(祝日の場合は営業、水曜は売店のみ営業)
☎ 0798-32-2525
📍 阪神西宮駅下車 徒歩約15分、または阪急・阪神今津駅下車 徒歩約15分



ガラス工房では、煉瓦館オリジナルの作品を販売。制作過程の見学も。



もちり食感がたまらない「関寿餅」1個162円。



喫茶コーナーの人気メニュー「特選 米粉コーンの酒まんソフト」370円。

甘党も辛党も大満足
職人の技が光るお菓子とお酒を堪能

⑤ 大関 甘辛の関寿庵

酒造りに欠かせない材料や技術を生かしたお菓子を扱う、大関のアンテナショップ。2021年10月に店内をリニューアルし、蔵出しの原酒をセルフ形式で試飲できる販売機や映像モニターを導入。喫茶コーナーもあり、酒造メーカーならではのオリジナルスイーツが楽しめる。

10:00~18:00(喫茶室はLO17:30)/無休
☎ 0798-32-3039
📍 阪急・阪神今津駅下車 徒歩約9分、または阪神西宮駅下車 徒歩約24分



生原酒の量り売りのほか、ショップ限定のお菓子や発酵食品などが多彩にそろ。



仕込みや貯蔵に使われていた大桶。中に入れて大きさを実感!



酒造りの道具