

代表銘柄

蔵元名

7

## 明乃鶴

Akenotsuru

## 力泉酒造

Rikisen Shuzo Co., Ltd.

明治36年（1903年）創業。

白山連峰に源を発する豊富な伏流水はミネラル含有が多く、酒造期には、日本海独特の冷たい寒気と降りしきる雪が空気を清め、越前の国「福井」は、まさに酒造りに最適の条件を備えた天与の地。

良質のミネラルを含む自墳の地下水50mの井戸水と福井産の米を使用した酒造りに専念する。



☎ 0776-59-1046

URL <http://tutuzi.com/rikisen/>

Mail [rikisen@basil.ocn.ne.jp](mailto:rikisen@basil.ocn.ne.jp)



### 自慢の日本酒



#### 紹介者

代表  
豊岡 芳文 氏  
Representative  
Yoshifumi Toyooka

**明乃鶴**  
Akenotsuru

**純米吟醸**  
Junmai ginjo

福井産五百万石を50%まで磨き、低温でゆっくり仕込んだ大吟醸タイプの淡麗辛口の酒質は、爽やかな香りとスッキリした味わいで、どんな料理も引き立てます。



（おいしい飲み方）  
冷やで飲むのがおすすめ。スッキリした味わいに料理がすすむ。

製品の特徴  
特定名称：純米吟醸  
原材料：五百万石  
精米歩合：50%  
日本酒度：+5



### 相性の良い料理・つまみ

#### 刺身



脂ののったブリやマグロの刺身に、スッキリした飲み口のお酒が合う。口の中をさっぱりしてくれる。



### 酒蔵生まれの発酵関連商品

#### 麴のあまざけ



砂糖などを一切添加せず、良質な米と麴のみで醸した自然な甘さがある。ビタミン類・必須アミノ酸をはじめとした美容・健康維持に効果のある成分、整腸作用のあるオリゴ糖や食物繊維を多く含む。



敷地内に「越前そば処 けやき庵」を営んでいる。日本酒の提供・試飲をしており、ここだけの一杯が楽しめる。「おろしそば+大吟醸」のセットは蔵元だからこそできる自慢のメニュー。

### 福井で買える店 飲める店

・かゞみや 福井県福井市中央1丁目2番1号（ハピリン1階）

・けやき庵 福井県福井市島山梨子20-10