

7

代表銘柄

明乃鶴
Akenotsuru

蔵元名

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、越前の國「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噴の地下水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

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。口中をさっぱりしてくれる。



酒蔵生まれの発酵関連商品

麹のあまさけ



砂糖などを一切添加せず、良質な米と麹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。



福井で買える店

飲める店

・かどみや 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



敷地内に「越前そば処 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。