

代表銘柄

蔵元名

5

**黒龍**

Kokuryu

**黒龍酒造**

Kokuryu Sake Brewing Corporation

良水に恵まれた永平寺町松岡で、江戸文化元年（1804年）に創業。

創業以来、黒龍酒造ならではの酒造りを追求。歴代の蔵元に受け継がれる「良い酒をつくる」という理念を礎に、常に日本酒の新しい可能性を探究し、業界に先駆けた取り組みを重ねている。お客様の「味わう」という一瞬にまで想いを巡らせ、これからも時代を超えて愛される日本酒を提案していく。



☎ 0776-61-6110

URL <http://www.kokuryu.co.jp/>

Mail [info@kokuryu.co.jp](mailto:info@kokuryu.co.jp)



## 自慢の日本酒



### 紹介者

代表取締役社長  
水野 直人 氏  
President  
Naoto Mizuno

**黒龍 いっちょらい**  
Kokuryu Itchorai

福井県産の五百万石で仕込んだ「黒龍」ブランドの定番の吟醸酒。福井の方言で「一張羅」（特別な時に着るような上等な晴れ着）を指す、「いっちょらい」が由来。原料から名前に至るまで、福井色の強い商品。



（おいしい飲み方）  
5～10℃くらいに冷やして飲むのがおすすめ。  
くせないすっきりとした旨みと吟醸香が楽しめる。

製品の特徴  
特定名称：吟醸  
原材料：  
福井県産五百万石  
精米歩合：55%  
日本酒度：+5.5



## 相性の良い料理・つまみ

### 越前おろし蕎麦



冷たい蕎麦にたっぷりの大根おろしと削り節、刻みねぎをのせて食べる「越前おろし蕎麦」。キリッと冷やした「黒龍いっちょらい」との組み合わせは、福井を十二分に堪能できる。



## 相性の良い器

### 黒龍 平盃



越前焼の伝統工芸士が手作りで製作する「黒龍平盃」。限界まで薄く仕上げた飲み口が、キレの良いシャープな飲み心地を生み出し、冷酒の味わいを最大限に引き出す。



ホームページでは、商品紹介を英文でも行っている。

<http://www.kokuryu.co.jp/en/>

## 福井で買える店

## 飲める店

・お近くの買える店は、黒龍酒造にお問い合わせください。

・飲める店 <http://search.kokuryu.jp/>（国内のみ）

日本酒を買える、または飲める国・地域（米国、香港、台湾、中国）