

代表銘柄

蔵元名

# 日榮 中村酒造

Nichiei

Nakamura Brewery Co., Ltd.

文政年間創業で約200年の歴史を有する酒蔵。消費者のニーズにあったこだわりの酒造から、地産地消に注力し、地元の原料米を基本にした酒造りに特化した製造を行い、2001年には日本でも数少ない、有機製造蔵の認証を取得。品質にこだわる酒造りにより、吟醸の評価で金沢局鑑評会4年連続優等賞、全国新酒鑑評会2年連続入賞（平成30年は金賞受賞）を獲得。



☎ 076-248-2435

URL <http://nakamura-shuzou.co.jp/>

Mail [nakamuraya@nakamura-shuzou.co.jp](mailto:nakamuraya@nakamura-shuzou.co.jp)



## 自慢の日本酒



### 紹介者

代表取締役社長  
中村 太郎 氏  
President  
Taro Nakamura

### 金澤 中村屋 純米吟醸 Kanazawa Nakamuraya Junmai Ginjo

地元石川県産の酒造好適米「五百万石」100%使用。純米吟醸としては高精白を行い、酒の旨味とスッキリした後味を実現。主発酵に14号（金沢酵母）酵母を用い、穏やかで豊かな香り。



（おいしい飲み方）  
スッキリとしたキレ・後味が飲み飽きない酒質と料理に合う上質さを実現。料理との相性は抜群で、素材の味を引き立てるため、料理とともに。

製品の特徴  
特定名称：  
純米吟醸  
原材料：五百万石  
精米歩合  
麴米55%・掛米60%  
日本酒度 ±0



## 相性の良い料理・つまみ のどぐろの塩焼き



当お酒は一口目に旨味を感じ、その後、スッキリとキレ、ほのかな余韻だけを残し、さっぱりとした後味。新鮮で繊細な食材と一緒に食せば、旨味を増して後味を綺麗にして相乗効果が楽しめる。



## 酒蔵生まれの発酵関連商品 酒蔵のビーフジャーキー



ローストビーフを、当社酒粕と純米酒、調味料を混ぜたもので漬け込み乾燥させて作った贅沢なビーフジャーキー。

酒粕が臭みを消し、マイルドな仕上がりで、つまみとして味わって欲しい逸品。（限定商品）



有機栽培農家のコメを使用し、加工・製造の有機認証を取得した有機製造蔵。有機純米酒「AKIRA」は、日本・米国・EUで有機認証を取得。



## 石川で買える店 飲める店

- ・お近くの買える店は、中村酒造にお問い合わせください。
- ・中村酒造オンライン <http://nakamura-shuzou.co.jp/products/list.php>
- ・飲める店 [http://nakamura-shuzou.co.jp/user\\_data/shop.php](http://nakamura-shuzou.co.jp/user_data/shop.php)（国内のみ）

当蔵の日本酒が買える、または飲める国・地域（米国、台湾、中国、香港、フランス、オーストラリア、タイ）