

代表銘柄

蔵元名

奥能登の白菊

Okunoto No Shiragiku

白藤酒造店

Hakuto Sake Brewery Co., Ltd.

江戸時代後期に廻船問屋として創業し、江戸末期より酒造りを始めたと伝えられている。

現在は9代目夫婦が酒造りの中心となり、「人と人を繋ぐ酒を創りたい」との思いで、上品で口当たりやわらか、やさしい甘味が特徴の、飲んでほっとする癒やし系のお酒を造る。

酒造りを紹介したいとの思いで、時期によっては酒蔵見学が可能。



☎ 0768-22-2115

URL <http://www.hakutousyuzou.jp/>

Mail info@hakutousyuzou.jp



自慢の日本酒



紹介者

代表取締役
白藤 喜一 氏
CEO
Kiichi Hakuto

奥能登の白菊 純米吟醸 Okunoto No Shiragiku Junmai Ginjo

穏やかで上質な香りと口当たりやわらかでやさしい甘味が特徴。

8代目蔵元が甘口の純米を造りたいという想いで造り始め、当蔵のフラッグシップ的な商品。

原材料に、山田錦と五百万石を使用し、低温で時間をかけて醸したお酒。



(おいしい飲み方)
かるく冷やして
(8~10℃)、
常温、ぬる燗
(40℃)と幅広い温度帯でお楽しみ頂ける。

製品の特徴
特定名称：純米酒
原材料：
山田錦・五百万石
精米歩合 55%
日本酒度 -4



相性の良い料理・つまみ

フグのヌカ漬け



刺身としても使える新鮮な真フグを塩と米糠でじっくり漬け込み熟成させて作られた糠漬け。凝縮された塩辛さと旨味が特徴。その旨味と当蔵の純米吟醸のやさしい甘味の相性が良い。



相性の良い器

輪島塗 コロ猪口



石川県内の蔵元と伝統工芸のコラボ企画がきっかけで、当蔵の純米吟醸の香味が引き立つ器を作っていたいただいた作品。輪島塗特有のやわらかい実感を感じながら、当社の口当たりの良い上質な甘味を楽しんでほしい。



足を運んで頂いた皆さんに、私達の酒造りを紹介できたらとの思いから、酒蔵見学を受け入れている。

【見学可能期間：通年（タイミングにより見学できない場合あり）】

詳しくは、白藤酒造店にお問い合わせください。

<http://www.hakutousyuzou.jp/study.html>

石川で買える店

・白藤酒造店 石川県輪島市鳳至町上町24

・取扱い酒販売店 http://www.hakutousyuzou.jp/shop_guide.html (国内のみ)

当蔵の日本酒が買える、または飲める国・地域(シンガポール、香港)