

代表銘柄 **大江山** 蔵元名 **松波酒造**

Oeyama Matsunami Shuzo Co., Ltd.

明治元年（1868年）創業、クラシカルな蔵で能登杜氏による極寒仕込みを続け、和釜で米を蒸し、木製の槽で醪を搾っている。

「荒海の幸から甘いデザートまで楽しく乾杯を広げたい」という思いで、日本酒と能登素材のリキュールを造る。能登の風土に寄り添う酒造りを伝えたくて、酒蔵見学も積極的に開催。



☎ 0768-72-0005

URL <http://www.o-eyama.com/>

Mail sake@o-eyama.com



自慢の日本酒



紹介者

社長
金七 政彦 氏
President
Masahiko Kinshichi

大江山 大吟醸
Oeyama Daiginjo

酒造りの後半に能登の寒さを味方にじっくり低温発酵。強すぎない穏やかな吟醸香は含み香が上品。原酒を瓶貯蔵し、夏を超えた頃にまろやかさが際立ち、時を経て楽しみがあるお酒。

（おいしい飲み方）
冷やしすぎない常温が口当たりも穏やかで、芳醇な香りが楽しめる。ALC.17度と高い原酒なので小さなショットグラスに氷を浮かべて味わうのもよし。



製品の特徴
特定名称：大吟醸
原材料：山田錦
精米歩合 40%
日本酒度 +2



相性の良い料理・つまみ

能登牛



しゃぶしゃぶ、すき焼き、ステーキなどの比較的脂身が強い食材に、存在感をバランスよく表現できるお酒。美味しいものを少しずついただく感覚も程よくマッチする。



相性の良い器

輪島塗 ぐい呑み



お祭りや、もてなしの器として身近な輪島塗り。特に朱色のものは、口当たりのソフトさと、軽く使い心地の良さが日本酒に合う。



酒蔵生まれの発酵関連商品

純米酒の酒粕



そのまま食べても美味しく、お料理には万能調味料として使える酒粕を手塗り、マッサージ後に洗い流すとツルツルふっくらで肌の色がワントーン明るくなる。（アルコールが弱い方は不可）



事前に予約を行えば、個人から団体まで酒蔵見学が可能。年に一度のイベント「蔵開き」では、酒粕を用いた「酒粕ハンドエステ」も行う。

【見学可能期間：通年（12月30日～1月4日は定休日）】
詳しくは、松波酒造にお問い合わせください。

石川で買える店
飲める店

- ・松波酒造 石川県鳳珠郡能登町松波30-114
- ・松波酒造オンライン <http://o-eyama.shop-pro.jp/>
- ・買える店・飲める店 <http://www.o-eyama.com/shops.html>

当蔵の日本酒が買える、または飲める国・地域（中国、香港、ドイツ、英国、ベトナム）