

代表銘柄

長生舞

Choseimai

蔵元名

久世酒造店

Kuze Sake Brewery Co., Ltd.

創業天明6年（1786年）以来、良い酒を造るには良い酒米からと考え、自社の田にて独自の酒米「長生米」（大粒で心白がある）を栽培し、良い酒を造るため努力している。さらに、仕込水は、自社地下水（硬水7.62度）と霊水「清水（しょうす）」の湧水（軟水3.07度）を使いわけ、手作りで仕込む。創業以来、米作りから酒造りと一貫生産している日本唯一の酒造店。



☎ 076-289-2028

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

Mail info@choseimai.co.jp



自慢の日本酒



紹介者

代表取締役会長
久世 一嘉 氏
Chairman of the Board
Kazuyoshi Kuze

長生舞 特別純米酒 Choseimai Tokubetu Junmai

創業当時から先祖代々受け継がれ、自社で栽培する独自の酒米「長生米」を100%使用する。仕込水は、霊水「清水の湧水」（軟水3.07度）と自社地下水（硬水7.62度）の2種類を使用して仕込む。コメ、水の原料にこだわった一品。



（おいしい飲み方）
冷や、常温、ぬる燗、熱燗と、温度帯を選ばず、どれも美味しく飲める。

製品の特徴
特定名称：
特別純米酒
原材料：長生米
精米歩合 58%
日本酒度 +4



相性の良い料理・つまみ

じぶ煮



治部煮（じぶ煮）は、鶏肉に小麦粉をまぶし、だし汁で煮込んだ石川県の郷土料理。濃い味のじぶ煮にも、当社日本酒の相性が良く、治部煮のとろみをさらりと流し、酒と料理が進む。



酒蔵生まれの発酵関連商品

塩酒粕、五年熟成酒粕



・添加物・香料を使用せず、当社の熟成した酒粕と能登の天然塩のみで作った万能調味料「ぬり漬けの素」。野菜の一夜漬けや、肉や魚に塗ってよし。（写真左）

・5年以上熟成された大吟醸と純米吟醸の酒粕をブレンド。熟成が進んだ濃い色合いと、豊かな旨味が特徴。（写真右）



店舗内では、日本酒以外にも、酒粕や酒粕を用いた調味料等を販売する。写真（左）は、大吟醸酒粕アイス。

石川で買える店

・久世酒造店 石川県河北郡津幡町清水イ122

飲める店

・久世酒造店オンライン <http://choseimai.shop7.makeshop.jp/>

当蔵の日本酒が買える、または飲める国・地域（ドイツ、イギリス、マレーシア、シンガポール、中国、香港）