

代表銘柄

加賀鶴

Kagatsuru

蔵元名

やちや酒造

Yachiya Brewing Co., Ltd.

本能寺の変の翌年（1583年）、尾張の国から前田利家公のお供として金沢に移住した「神谷内屋 仁右衛門」が殿様専用の酒造りを行ったのが始まり。殿様より屋号を「谷内屋（やちや）」、酒名を「加賀鶴」と拝受し、430年余りの歴史をもつ。江戸時代の主要道、北国街道に面し、近くには、参勤交代の大名行列の際に、北の出入口となる「大樋松門」がある。



☎ 076-252-7077

URL <http://www.yachiya-sake.co.jp/>

Mail kamiya@yachiya-sake.co.jp



自慢の日本酒



紹介者

社長
神谷 昌利 氏
President
Masatoshi Kamiya

加賀鶴「純米吟醸 金沢」 Kagatsuru Junmai Ginjo Kanazawa

地元金沢市の農家と契約栽培による「五百万石」を主に使用。白山山地の最北端、医王山水系を用いたお酒。能登杜氏の確かな技術に支えられた酒造りは、海外でも確かな品質が認められて、ニューヨークにあるミシュラン2つ星レストランにも採用される。



（おいしい飲み方）
なめらかな口当たりと、米の旨味・香りのバランスの取れたお酒。
冷たくして、又は、常温で飲むのがおすすめ。

製品の特徴
特定名称:
純米吟醸
原材料: 五百万石
精米歩合 55%
日本酒度 -1



相性の良い料理・つまみ

寿司



なめらかな口当たりは、料理の味わいを損なわず、あっさりとした刺身や寿司との相性が良く、お酒と共に料理を楽しむことができる。



酒蔵生まれの発酵関連商品

加賀鶴「梅酒」



金沢で生産された、石川県産梅「石川1号」を主に使用。日本酒で仕込んだ、日本酒蔵ならではの「梅酒」。日本酒の旨味と梅のもつさわやかな香り・酸味の調和を楽しむことができる。輸出も行っており、海外でも人気の商品。

2018年ロンドン酒チャレンジ 梅酒・
その他のお酒部門で金賞を受賞



文化庁の有形文化財に指定された酒蔵では、電話での事前予約を行えば、酒蔵見学を行うことができる。

【見学可能期間：通年（日曜は定休日）】
詳しくは、やちや酒造にお問い合わせください。
<http://www.yachiya-sake.co.jp/kengaku.html>

石川で買える店 海外で飲める店

- ・やちや酒造 石川県金沢市大樋町8-32
- ・やちや酒造オンラインショップ <http://kagatsuru.com/>（国内のみ）
- ・Aquavit (NEW YORK) <http://www.aquavit.org/about/>（1例）