

代表銘柄

蔵元名

獅子の里

松浦酒造

Shishinosato

Matsuura Shuzo Co., Ltd.

加賀の名湯である山中温泉の地で、安永元年（1772年）創業。

山中の超軟水を生かして全量純米の食中酒のみ醸す。顔の見える農家が生産した酒米を使用し、先代の技術を生かし、海と山の幸に恵まれた新鮮な食材を引き立てる、酒米の風味を大切にした酒造りを継承する。



☎ 0761-78-1125

URL <http://www.shishinosato.com/>

Contact <https://www.makeshop.jp/ssl/contact/>



自慢の日本酒



紹介者

代表取締役
松浦 文昭 氏
CEO
Fumiaki Matsuura

獅子の里 超辛純米 Shishinosato Cho karakuchi Junmai

医王寺から湧き出る地下湧水を「薬水」といい、仕込み水として使用。薬水は、超軟水のため、醸す超辛純米は味わい優しく後口スッキリの万能食中酒。酒米は、石川県で育成された石川門を、蔵人が栽培して使用。



(おいしい飲み方)
キレ味が良いため、冷やから常温、お燗まで幅広い温度帯で楽しむことができる。お料理とともに食中酒としておすすめ。

製品の特徴
特定名称:
純米酒
原材料: 石川門
精米歩合 65%
日本酒度 +8~10



相性の良い料理・つまみ

山中はべん



山中はべん（かまぼこの”チーズのし”、”鴨のし”、”穴子のし”をオーブントースターで炙れば、風味豊かとなり、ドライな純米酒にピッタリの相性。



相性の良い器

山中漆器 中嶋 武仁氏 酒盃



山中の木地職人がやわらかな木の口あたりを追求し、お酒の香味の広がりも計算して仕上がった酒盃。自然とのふれ合いとして森林浴を感じさせる作品。



酒蔵生まれの発酵関連商品

酒粕ソフトクリーム



和のバニラエッセンスともよばれる吟醸香を利用し、酒粕使用したソフトクリーム。酒粕は、美容と健康に良いとも言われており、お試しあれ。

石川で買える店

- ・松浦酒造直営店 石川県加賀市山中温泉本町2丁目
- ・松浦酒造オンライン <http://shishinosato.free.makeshop.jp/shop/shopbrand.html?search=>

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、ドイツ(フランクフルト)、ドバイ)