

代表銘柄

## 夢醸

Mujou

蔵元名

## 宮本酒造店

Miyamoto Shuzouten Co., Ltd.

日本酒の蔵元として明治9年（1876年）に創業。銘柄「夢醸」は白山水系伏流水の良質な井戸水を仕込み水とし、お米は同水系の田で契約栽培する酒造好適米五百万石を主に使用。また、地元特産品「加賀丸いも」を原料に「本格加賀丸いも焼酎」を開発。「日本酒」「焼酎」日本酒から生まれた「美酒だし」を手がける小さな酒蔵。



☎ 0761-51-3333

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

Mail [shop@mujou.co.jp](mailto:shop@mujou.co.jp)



### 自慢の日本酒



#### 紹介者

取締役  
後藤 由梨 氏  
Director  
Yuri Goto

### 夢醸 純米大吟醸 GOLD Mujou Junmai Daiginjo Gold

地元農家との契約栽培による五百万石を使用。

「夢醸」誕生10周年を記念し、可憐な芳香と、深くまろやかな上質の旨味が特徴の中汲み限定原酒。

2009年IWC 純米吟醸・純米大吟醸酒の部門でプロンズメダルを受賞



(おいしい飲み方)  
素材の味を生かしたお料理とともに。冷やもしくは常温でお楽しみください。グラスを冷蔵庫で冷やし、お酒は常温もお勧め。

製品の特徴  
特定名称:  
純米大吟醸  
原材料: 五百万石  
精米歩合 50%  
日本酒度 +3.5



### 相性の良い料理・つまみ

#### 加賀丸いも磯辺焼き



特産の加賀丸いも磯辺焼きは、もちもちの食感と、醤油の香りが香ばしく、つまみにおすすめ。日本酒のフルーティーな香りとやや辛口のまろやかな旨味が、食材をひきたてる。



### 相性の良い器

#### 九谷焼 酒器



九谷焼の器は、昔から慣れ親しみ、3代目が収集した酒器が数多く残されている。お祝いの席や普段の生活に九谷焼が溶け込み、その酒器に注がれた当蔵の酒も宴の名脇役として親しまれる。



### 酒蔵生まれの発酵関連商品

#### 美酒のだし、美酒のだしプレミアム



当蔵の日本酒を煮切り、その旨みを凝縮して生み出された至福の「美酒のだし」と「美酒だしプレミアム」。石川の特選素材と組み合わせた冬期限定「美酒鍋セット」も大好評。

### 石川で買える店

- ・宮本酒造店 石川県能美市宮竹町イ74
- ・宮本酒造店オンライン <http://www.mujou.co.jp/sake.html>

当蔵の日本酒が買える、または飲める国・地域(台湾)