

代表銘柄

夢釀

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「夢釀」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」日本酒からうまれた「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



自慢の日本酒



紹介者

取締役
後藤 由梨 氏
Director
Yuri Goto

夢釀 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。

「夢釀」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ブ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174

・宮本酒造店オンライン <http://www.mujou.co.jp/sake.html>