

代表銘柄

竹葉

Cikuha

蔵元名

数馬酒造

Kazuma Sake Brewery Co., Ltd.

江戸時代より味噌・醤油の醸造から、その仕込み水が酒造りに好適であったことから酒造りを開始。

「米・水・技」全てを能登産で醸す真の「能登の地酒」を目指し、美しい能登の里山里海を次世代に繋ぐため、水田作りからの酒造りに取り組み、耕作放棄地を再生させ、酒米を栽培し、その米で酒造りを行う。



☎ 0768-62-1200

URL <http://chikuha.co.jp/>

Mail chikuha@kazuma.co.jp



自慢の日本酒



紹介者

代表取締役
数馬 嘉一郎 氏
CEO
Kaichiro Kazuma

竹葉 能登純米 Chikuha Noto Junmai

世界の料理人が賞賛した純米酒。地元農家と契約栽培した「能登産山田錦」を原料に能登の水で醸した数馬酒造を代表する銘柄。五味のバランスが良く、どんな食事にも、どんな飲み方でも楽しめる。



2014年IWC純米酒の部でシルバーメダルを受賞

(おいしい飲み方)
15℃台で飲むと穏やかな甘さが口に広がり酸味が行き届いて口の中へと進んでいきます。

製品の特徴
特定名称: 純米酒
原材料:
能登産山田錦
精米歩合 55%
日本酒度 +1



相性の良い料理・つまみ

魚料理



新鮮な魚の刺身、煮魚、お寿司等と相性が良く、特に、当お酒は、甘さを切る酸味なので、油味ののった白身魚の刺身とともに飲むのがオススメ。



相性の良い器

ワイングラス



ワイングラスで、口当たりが良くスーっと口に運ぶときに芳醇な香りを感じ、一口含むと広がる味わいを楽しむことができる。



酒蔵生まれの発酵関連商品

竹葉 NOTO SOAP



「竹葉」の日本酒と酒粕を配合したお肌と環境に優しい手作り石けん。防腐剤などの品質安定剤、合成香料、着色料など余分な成分は一切無添加。

石川で買える店

- ・数馬酒造 石川県鳳珠郡能登町宇出津へ36
- ・数馬酒造オンライン <http://chikuha.co.jp/shop/>

当蔵の日本酒が買える、または飲める国・地域(米国、オーストラリア、シンガポール、中国、香港、台湾、英国、スペイン、イタリア、ドイツ)