

清酒・聚楽第 純米大吟醸

京都府



農林水産物

京都洛中の日本酒。

銘酒はいい米、いい水、いい杜氏から生まれます。純米大吟醸聚楽第は、それらが三位一体となった清酒の中の芸術品。酒造好適米の山田錦を最高まで精米し、腕利きの杜氏や蔵人が低温でじっくり育て上げた特別なお酒です。果実のような吟醸香と気品のある味わいをお楽しみください。

企業の紹介

明治26年、初代佐々木次郎吉が現在の地に創立いたしました。もともとこの京都上京の地は、関白秀吉の邸宅であった＜聚楽第＞のあった場所であり、「出水」という地名が残っているように、良質の地下水に恵まれたところです。その聚楽第跡にて千利休が茶の湯にも使ったといわれる「金明水・銀明水」を仕込み水とし、全ての酒を京都・洛中伝承の手造りの技法にて醸し続けております。

佐々木酒造株式会社

担当者 いしだ たかし

〒602-8152 京都市上京区日暮通樫木町下ル北伊勢屋町727

TEL : 075-841-8106(代) FAX : 075-801-2582

<http://www.jurakudai.com/>

