

城陽酒造をもっと

— お酒1本1本が真剣勝負 — 知ってほしい!!

創業110余年、明治28年から続く伝統の手法を守り続ける城陽酒造。
古川社氏をはじめ蔵人さん達が早朝から仕込めをする姿を見学させていただきました。
その姿は、まさに真剣勝負!! お酒に込める「思い」が目に見えるようにした。

NEWFACE☆

城陽
純米吟醸

720ml
税込2,000円

— 中汲み原酒 —

特別栽培米
山田金菊を100%使用
(京都産)

Q「中汲み」とは?

A、酒造りの総仕上げの工程、上不曹(出来上がったもろみを清酒と酒粕に分けたり)搾る時の手時間軸で川原に「あらばしり」「中汲み」「せめ」とよばれ、上不曹の中頃に出る酒のこと。この音部分は酒質がもっとも良いとされています。

早く
本店 & CUBE店
富屋店頭



CUBE店で言式飲会をする時には、店頭で立ち、お酒のことを教えて下さいませ!! 是非、会いに来て下さいね。

☆少量の仕込み。

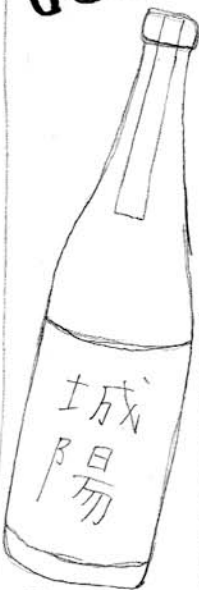
清酒の年間製造石数250万
1升瓶だと25,000本です。
(※伏見の大手酒蔵：40万石)

☆手造り。

1つ1つの仕込みが少量なので、ほぼ手作業の酒造りです。

☆心まごころ

大量生産はできないですが、お酒1本1本に思いを込めて造られています。



2月1日から14日、富屋

CUBE店での言式飲会にて

初! お目見得 ☆ 言式飲会中だけの限定販売です。

富屋スタッフオススメ

オリジナルカクテル



<城陽> 梅原酒 税2,625円

<城陽> にごり酒 720ml 税1,020円

↓ どのわると...

たんちって、にごり梅酒のどきあがり(笑)

<城陽> たれくち酒 720ml 税1,120円

<城陽> 梅小枝 720ml 税1,050円

↓ どのわると...

☆ たんが、美めい ☆

城陽familyが醸す美酒を! たくさんの方に飲んでもらいたい!
by (株) 富屋

0774-52-0003
<http://www.joyo-shuzo.co.jp>
城陽酒造 株式会社