

# 北川本家

きたがわほんけ

京都  
伏見

## 歴史

創業は明暦3年(1657年)、宇治川で「鮎屋」という船宿を営んでおり、そこでお客様に  
出すための酒を造り始めたのが第一歩とされ  
ています。日本有数の酒どころ伏見は、古来「  
伏水」と記されたように良質の地下水が豊富  
に湧き出る地。この地で酒造り一筋350年  
以上。豊かな水に恵まれた環境のなかで、京  
都の食文化とともに歩んできた老舗蔵元です  
。平成28年全国新酒鑑評会においても金賞  
を受賞致しました(3年連続17回目)。

## 酒造りへの想い

北川本家のお酒は京料理のような  
繊細な味を活かし、長く飲み続けられ  
る酒を目指し酒造りに取り組んでい  
ます。伏水が奏でるきめ細かな口当た  
り、料理の良さを最大限活かす、そん  
なこだわりをもって酒造りに精進して  
おります。



## 杜氏

富翁の杜氏として代々継承されてきたのが越前糠杜氏の技術です。  
その特徴は、綺麗なお酒、自然に歪がすすむお酒です。その杜氏に仕込  
まれた若手杜氏「田島善史」がその味を継承しながらも新しい酒造り  
にチャレンジしています。平成26年度京都市伝統産業「未来の名匠」  
に認定されました。

## 蔵元からのメッセージ

銘柄の「富翁」は「心の豊かな人は、晩年になって幸せになる」という  
意味です。これからも飲む人の心を豊かにしたいという思いのもと皆さ  
まに喜んで頂ける酒を造るよう努力してまいります。今後とも「愛飲  
頂きますようお願い致します。」