

# 京娘酒造

きょうひめしゅぞう

京都  
伏見

## 風土

京娘酒造のある「伏見」は江戸時代には「伏水(ふしみ)」と書かれていたほど古くから豊富な地下水で恵まれていました。日本名水百選の一つに選ばれている「御香水(岩井)」に始まり、白菊井、春日井、常盤井、苔清井、竹中清水、田中清水と伏見・七ツ井と呼ばれる名水が豊富に湧き出ています。また、伏見城を築いた豊富秀吉は城内に「金名水」「銀名水」と言う井戸を掘り当て千利休らと茶会を楽しんだとも言われています。この桃山丘陵から豊富に湧き出る地下水脈に恵まれた伏見の水は、清酒造りにとって大敵の鉄分が極めて少なく、麹や酵母の働きを助けてくれるカリウムやカルシウムなどを適度に含んだ中硬水。この水に助けられ、発酵もおだやかに進み、キメ細かく、まろやかな清酒となります。であると自負しています。



「品質第一主義」をモットーに酒造りに取り組んでいます。長い歴史の中で培われてきた醸造技術を継承しながらも、多様化するニーズにお応えするべく品質を追求し満足いただける商品づくりを目指してまいります。

また、原料米へのこだわりとして、京娘の特定名称酒のほとんどは酒造好適米「山田錦」を使用し、醸しております。山田錦とは1936年に誕生し80年以上に渡り酒造りでは愛されている酒造好適米です。その特長は粒の大きさ、心白の形状、程よい水分、脂肪やタンパク質の少なさ等、様々な点で酒造用としての利点を持ち合わせています。「酒米の王様」と称される山田錦の持つ風味を大切にしたい酒造りをこれからも続けてまいります。

## 蔵元からのメッセージ

伏見の水と風土が育てた京娘の酒は、柔らかでキメ細やかな風味を醸し出します。特に大吟醸や純米吟醸に名づけられた「匠」という銘柄は、京娘の歴史・技を結集した作品で、幅広い層のお客様にご愛飲いただいております。長い歴史の中で培われてきた醸造技術を継承しながら、現代の多様化するニーズに答えるべく、品質第一主義に徹し、お客様に満足いただける商品づくりを目指してまいります。