

城陽酒造

じょうようしゅぞう

京都
城陽市

歴史

古い資料によると、文政のころより酒造りを少量ながら手がけておりましたが、明治28年10月「島本酒造部」を組織現在の酒蔵を新造して本格的に酒造りをはじめ、四代を経て技術の研鑽に勤めました。戦後の苦難な時代を越え、昭和48年に城陽酒造株式会社を設立いたしました。

その後、現在に至るまで自社の地下100メートルより汲み上げた地下水を仕込み水に使用し、厳選した酒造好適米のみを使用して小仕込みで丁寧に醸造することにより高品質な酒質にこだわりながら、酒造りに邁進しております。梅酒は、地元青谷梅林の最高級梅「城州白」だけを使用し、6月下旬から7月上旬にかけて漬け込み作業を行います。その際に使用する原料は、城州白の持つ芳醇な香りと上品な味わいを引き立たせるために、クセのない醸造アルコールと液糖のみです。もちろん香料などの添加物は一切使用いたしません。それを最低でも3年熟成させてから瓶詰め、出荷いたします。

「料理に寄り添い、引き立てる食中酒」

これをモットーに酒造りに取り組んでおり、上品な香りとお米の旨味がひろがり、上品な酸味が引き締める。そんなお酒を醸すために毎年ブレることなく真摯な姿勢で酒造りに取り組んでいます。

こだわりの酒造りに欠かせないのが「仕込水」。自然に恵まれた土地で、蔵の地下100メートルからは木津川の伏流水汲み上げることができ、それを仕込水に使用しています。使用米は、京都産「祝」や「五百万石」をはじめ、兵庫県産「山田錦」など全ての醸造において酒造好適米を100%使用しております。また醸造された日本酒をより良い状態で出荷する為に品質管理も徹底しており、特に特定名称酒は非常に手間のかかる瓶燗火入れの後、出荷までの間を冷蔵瓶貯蔵します。全てはより美味しく飲んでいただけるようにと想いを込めたこだわりです。



「美感遊創」という言葉が当蔵に

ございます。これは「美しく感性に訴えるところ」があり、遊び心があって獨創性を持っているもの」という意味の造語ですが、酒造りにおいても伝統の技術をもとに、豊かな心と感性を大事にして醸造する事、またそう感じていただける様な美酒をお届けしていきたいと考えております。また城陽酒造のお酒は「食中酒」として飲み飽きない酒質を目指しております。是非美味しい肴とともに味わっていただければと思います。



清酒も梅酒も
原料にこだわった

杜氏の「古川與志次」は、酒造りに携わり

40年以上のベテランで、現在に至るまで年の経験に基づき非常に厳格なこだわりを持って美酒を醸しています。絶対的な存在である杜氏を中心に蔵人が朝早くからほぼ手作業で仕込んでいます。蔵では全て小仕込みで高品質の日本酒を醸しており、毎年10月下旬から3月中旬まで非常に大変な作業が毎日続きます。

	京都	城陽酒造		
	じょうよう じゅんまいしゅ			
	城陽 純米酒			
	使用米/	京都府産五百万石		
	精米歩合/	65%	ALC度/	15
	酸度/	1.8	日本酒度/	+3
	Dコード	28732	28733	
	容量/入数	1800ml / 6	720ml /	12
	小売価格	2400		1250
	1800ml /JAN	4934804100993		
	720ml /JAN	4934804101006		

京都府産の「五百万石」を100%使用したバランスの取れた純米酒。落ち着いた香りと、ふくよかな米の旨みがあり調和の取れた酸味が心地よい味わいです。

備考 ビンテージ表記商品

	京都	城陽酒造		
	じょうよう ぎんじょうおおからくち55			
	城陽 吟醸大辛口55			
	使用米/	京都府産祝		
	精米歩合/	55%	ALC度/	15
	酸度/	1.3	日本酒度/	+10
	Dコード	28784	28785	
	容量/入数	1800ml / 6	720ml /	12
	小売価格	2800		1450
	1800ml /JAN	4934804101013		
720ml /JAN	4934804101020			

京都を代表する酒造好適米「祝」を100%使用して丁寧に醸した日本酒度+10の辛口吟醸酒。吟醸酒らしい上品な香りを持ち、淡麗でスッキリとした味わいが特徴です。

備考 ビンテージ表記商品

	京都	城陽酒造		
	ちょうきじゅくせいうめしゅ「じょうしゅうぶれみあむ」			
	長期熟成梅酒「城州PREMIUM」			
	原料/	梅果実(京都府産)・醸造アルコール・ぶどう糖果糖液糖		
	ALC度/	20		
	Dコード	39135	39136	
	容量/入数	1800ml / 6	720ml /	12
	小売価格	5000		2500
	1800ml /JAN	4934804210111		
	720ml /JAN	4934804210128		

京都府城陽市青谷梅林産の「城州白」のみを使用して漬けた梅酒をじっくりと3年以上貯蔵したこだわり梅酒。桃のような芳醇な香りと、長期熟成による深みのある鮮やかな色あい、アルコール分20度の濃厚で深みのあるまろやかな旨み、甘さ控えめで梅の凝縮された味わいが特徴のPREMIUM梅酒です。

備考

	京都	城陽酒造		
	じょうよう とくべつじゅんまいしゅ			
	城陽 特別純米酒			
	使用米/	京都府産祝		
	精米歩合/	60%	ALC度/	15
	酸度/	1.6	日本酒度/	+5
	Dコード	28729	28730	
	容量/入数	1800ml / 6	720ml /	12
	小売価格	2800		1450
	1800ml /JAN	4934804100979		
	720ml /JAN	4934804100986		

「祝」を100%使用して醸した辛口の特別純米酒です。爽やかな含み香が特徴で、奥行きのある米の旨みと、キリッと引き締まるシャープな酸味が心地よく食中酒に最適です。

備考 ビンテージ表記商品

	京都	城陽酒造		
	ちょうきじゅくせいうめしゅ「じょうしゅう」			
	長期熟成梅酒「城州」			
	原料/	梅果実(京都府産)・醸造アルコール・ぶどう糖果糖液糖		
	ALC度/	12		
	Dコード	39109	39110	
	容量/入数	1800ml / 6	720ml /	12
	小売価格	2600		1400
	1800ml /JAN	4934804210012		
	720ml /JAN	4934804210029		

京都府城陽市青谷梅林産の厳選した大粒の固有品種「城州白」のみを使用して漬けた梅酒をじっくりと3年以上貯蔵したこだわり梅酒です。城州白の特徴である桃のような芳醇な香りとまろやかな旨みと上品な甘み、そしてスッキリとした酸味がバランス良く調和の取れた味わいです。

備考

	京都	城陽酒造		
	ちょうきじゅくせいうめしゅ「じょうしゅう」うじまっちゃんめしゅ			
	長期熟成梅酒「城州」宇治抹茶梅酒			
	原料/	梅果実(京都府産)・醸造アルコール・ぶどう糖果糖液糖、抹茶、ぶどう糖、酵母/ビタミンC		
	ALC度/	12		
	Dコード	39112		
	容量/入数	720ml /	12	
	小売価格	2000		
	720ml /JAN	4934804210227		

京都府城陽市青谷梅林産の固有品種「城州白」のみを使用して漬けた梅酒をじっくりと3年以上貯蔵したこだわり長期熟成梅酒と、山城地域特産の宇治抹茶をブレンドした限定梅酒。長期熟成によるまろやかな旨みと上品な甘みの梅酒、そこに宇治抹茶の芳醇な香りとほろ苦い味わいが加わり、スッキリとした味わいの抹茶梅酒となりました。

備考