

さんしまさむね

キンシ正宗

京都
伏見区

歴史、風土について

初代松屋久兵衛が京都御所の南にて天明元年創醸（1781年）。洗練された京料理老舗料理人の歴史と共に歩んでまいりました。山紫水明の地「京の水」で醸し出された味わいは上品で淡麗。京の文化に育まれ京料理を引き立たせてきました。現在は京都伏見の地にて銘水「常磐井水」による仕込みにこだわり伝統を守り、新たな歴史にもチャレンジしております。「キンシ正宗」という銘柄は明治29年（1896年）より金鷄勲章にちなんだ銘柄として「金鷄正宗」の

酒造りへの想い

キンシ正宗では毎時70トン以上も湧き続ける豊富な伏水「常磐井水」に恵まれ、「新常磐蔵」にて社員杜氏以下蔵人たちが「米洗い」「麴造り」を始めとして手作業を厭わずに、酒造りの伝統を守り続けております。また近年では京都産の祝米を始め京都産のお米にこだわり、若き蔵人たちが年間を通じて高品質なレベルの酒を醸しております。



【常磐井】

蔵元からのメッセージ

天明元年（1781年）古都・京都に生まれ、酒処・伏見に育つて二百有余年。キンシ正宗はこれからも「伝承の技」を礎にさらなる精進を重ね、皆様に愛される「至高の一滴」を丹精込めて造り続けてまいります。



【キンシ正宗本社】



	京都	キンシ正宗			
	きんし とくべつじゅんまい ごひやくまんごく ひょうたん キンシ 特別純米 五百万石 瓢箪				
	使用米/ 五百万石				
	精米歩合/ 60%		ALC度/ 15～16		
	酸度/ 1.6		日本酒度/ +5		
	Dコード	21407		21408	
	容量/入数	1800ml / 6		720ml / 6	
	1800ml /JAN		4907697620657		
	720ml /JAN		4907697621654		
京都産の五百万石を60%精米して、手造りにて丁寧に仕込みました。手造りならではの上品な香りとやさしいお米の旨味があり、キレの良い味わいです。					
備考	☆				
	京都	キンシ正宗			
	きんし じゅんまいぎんじょう いわい ひょうたん キンシ 純米吟醸 祝 瓢箪				
	使用米/ 祝				
	精米歩合/ 55%		ALC度/ 15		
	酸度/ 1.2		日本酒度/ +3		
	Dコード	12416		16408	
	容量/入数	1800ml / 6		720ml / 6	
	1800ml /JAN		4907697320649		
	720ml /JAN		4907697321677		
京都産祝米使用。華やかな吟醸香とフルーティーな味わいが特徴でスッキリとしたキレの良いお酒です。					
備考	☆				