

佐々木酒造

ささきしゅぞう

京都
中京区

歴史

関白・豊臣秀吉が天正15年（1587）に自身の権力と地位を誇示するのに相応しい絢爛豪華な殿舎「聚楽第」を京都上京の地に建立しました。その「聚楽第」跡地のちょうど南の端に位置している弊社酒蔵一帯は「出水」という地名が残されているように、良質で豊富な地下水に恵まれたところで、古くから酒造りや豆腐、生麴など水に関する産業が盛んな地域でした。

この地は、平安時代には内裏に酒を供する「内酒殿」が置かれた、京の酒蔵の起源ともいわれる場所にあたります。室町時代には、幕府が酒屋の発展を助成したという背景もあり、洛中は日本でも有数の酒処でした。その後、企業整備や郊外への移転、転業などが相次ぎ蔵元は減少。現在、洛中では弊社ただ一軒になりましたが、洛中に受け継がれている酒造りの伝統を守るべく、新しい取り組みにもチャレンジし続けています。

洛中伝承

田中豊人 杜氏



日本酒は、お米と水と麴と酵母それぞれが調和して生まれます。並行複醗酵という素晴らしい日本古来の伝統によって、杜氏は麴や酵母が健全に育つようにお手伝いをする、という気持ちでお酒造りをしています。

現在までに受け継ぎ培った経験に加えて、新しい技術を積極的に取り入れながら、更なる品質向上を目指し続けてまいります。



「地酒」というからには地元の水を

使って造りたいという気持ちから、出来るだけ京都産米を使うように心がけています。また、京都市産業技術研究所と弊社の共同で開発した吟醸酵母「京の琴」を主力とした、フルーティーで香りが高くまろやかな味わいのお酒を目指しています。

やや酸味の効いた味わいで温燗向き。純米酒、キレがよくすっきり辛口の本醸造、まろやかな口当たりでフルーティな香り。冷酒純米吟醸など、それぞれが個性のある商品づくりをしています。



京料理の

繊細で上品な味わいを

引き立てる酒

	京都	佐々木酒造		
	きらくすいめい じゅんまい 嬉洛水明 純米			
	使用米/ 京都府産山田錦			
	精米歩合/ 70%		ALC度/ 15	
	酸度/ 1.2		日本酒度/ +2.4	
	Dコード	29023		29024
	容量/入数	1800ml / 6		720ml / 12
	1800ml / JAN		4512672513390	
	720ml / JAN		4512672513406	
多々霧が発生するほど寒暖差が激しく、ミネラル豊富で米作りに適した土壤を持つ京都府亀岡市馬路町で獲れた契約栽培米山田錦を100%使用。精米歩合は70%で良質な米の味わいや特性を残しつつ、完熟したメロンのような魅惑的な甘い香りが鼻腔を刺激。優しさに包まれた口当たりの中にも、自然な旨みや甘みがじんわりと広がります。				
備考	☆			

	京都	佐々木酒造		
	きょうきつすい じゅんまいだいぎんじょう やまだにしき 京生粋 純米大吟醸 山田錦			
	使用米/ 山田錦			
	精米歩合/ 40%		ALC度/ 16	
	酸度/ 1.4		日本酒度/ +2.5	
	Dコード	17946		
	容量/入数	720ml / 12		
	720ml / JAN		4512672512300	
	京都産山田錦を100%使用しを最高まで精米し、腕利きの杜氏や蔵人が低温でじっくり育て上げたお酒です。果実のような吟醸香と気品の ある味わいをお楽しみください。			
備考	☆			

	京都	佐々木酒造		
	へいあんしんしん ぎんじょう ぶるー 平安四神 吟醸 ブルー			
	使用米/ 五百万石、他			
	精米歩合/ 60%		ALC度/ 15	
	酸度/ 1.3		日本酒度/ +4	
	Dコード	29110		29094
	容量/入数	1800ml / 6		720ml / 12
	1800ml / JAN		4512672512003	
	720ml / JAN		4512672512010	
吟醸酒特有のフルーティーな香りと、すっきりキレの飲みくちが調和。 冷酒からぬる燗まで幅広い温度でお楽しみいただけます。				
備考	☆			

	京都	佐々木酒造		
	きょうきつすい じゅんまいぎんじょう 京生粋 純米吟醸			
	使用米/ 京都産米			
	精米歩合/ 60%		ALC度/ 15	
	酸度/ 1.3		日本酒度/ +3	
	Dコード	12571		12570 12578
	容量/入数	1.8 / 6		720 / 12 300 / 20
	1800ml / JAN		4512672511044	
	720ml / JAN		4512672511051	
300ml / JAN		4512672511068		
「金明水・銀明水」を仕込みに、酒造好適米「祝」を中心とした全量京都産米、京都吟醸酵母「京の琴」で仕込まれた京の酒。おだやかではんやりとした味わいで、素材の旨みを存分に引出した旨口タイプ。				
備考	☆			

	京都	佐々木酒造		
	きょうきつすい じゅんまいぎんじょう (けしょうばこいり) 京生粋 純米吟醸(化粧箱入り)			
	使用米/ 京都産米			
	精米歩合/ 60%		ALC度/ 15	
	酸度/ 1.3		日本酒度/ +3	
	Dコード	12572		
	容量/入数	1800ml / 6		
	1800ml / JAN		4512672511075	
	「金明水・銀明水」を仕込みに、酒造好適米「祝」を中心とした全量京都産米、京都吟醸酵母「京の琴」で仕込まれた京の酒。おだやかではんやりとした味わいで、素材の旨みを存分に引出した旨口タイプ。			
備考	☆			

	京都	佐々木酒造		
	へいあんしんしん とくべつじゅんまい ほわいと 平安四神 特別純米 ホワイト			
	使用米/ 五百万石			
	精米歩合/ 50%		ALC度/ 15	
	酸度/ 1.3		日本酒度/ +3	
	Dコード	28972		
	容量/入数	720ml / 12		
	720ml / JAN		4512672514151	
	精米歩合50%の五百万石をじっくり低温長期醗酵させた大吟醸仕込みの純米酒。ほのかに香る吟醸香と幅のあるふくよかな純米酒特有の味わいが特徴です。			
備考	☆			

