ょうようしゅぞ

に城陽酒造株式会社を設立いたしました。 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 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

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 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 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 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 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 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。 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

「料理に寄り添い、引き互てる食中酒」

造りに取り組んでいます。 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 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

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 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 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 ただけるようにと想いを込めたこだわりです。 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 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 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

「美感遊割」という言葉が当蔵に

。是非美味しい肴とともに味わっていた 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 る様な美酒をお届けしていきたいと考えてお 事にして醸造する事、またそう感じていただけ も伝統の技術をもとに、豊かな心と感性を大 もの」という意味の造語ですが、酒造りにおいて ろがあり、遊び心があって独創性を持っている ございます。これは「美しく感性に訴えるとこ だければと思います。



旬まで非常に大変な作業が毎日続きます。 本酒を醸しており、毎年10月下旬から3月中 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 経験に基づき非常に厳格なこだわりを持って んでいます。蔵では全て小仕込みで高品質の日 40年以上のベテランで、現在に至るまで年の 社氏の「古川與志次」は、酒造りに携わり



城陽酒造 京都 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 日本酒度/+3 酸度/ 1.8 ロコード 28732 28733 容量/入数 1800ml 720ml 12 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。



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	180	0ml	/	6	720ml	/	12	
1800ml /JAN	١	4934804100979						
720ml /JAN	1	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。



城陽酒造 京都 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 日本洒度/+10 酸度/ 1.3 ロコード 28784 28785 容量/入数 1800ml 6 720ml 1800ml /JAN 4934804101013 720ml /JAN

4934804101020

ビンテージ表記商品

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

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」

ビンテージ表記商品

梅果実(京都府産)、醸造アルコー 原料/ ル、ぶどう糖果糖液糖

ALC度/		12					
ロコード		391	09		391		
容量/入数	180	0ml	/	6	720ml	/	12
1800ml /JAN	1		4	9348	304210012	2	
720ml /JAN	1	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 て漬け込んだ梅酒をじっくりと3年以上貯蔵したこだわり梅酒です。城州白の特 徴である桃の様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。



ビンテージ表記商品 城陽酒造

京都

ちょうきじゅくせいうめしゅ「じょうしゅうぷれみあむ」 長期熟成梅酒「城州PREMIUM」

> 梅果実(京都府産)、醸造アルコー 原料/ ル、ぶどう糖果糖液糖

		-						
ALC度/		20						
ロコード		3913	35		391	36		
容量/入数	180	0ml	/	6	720ml	/	12	
1800ml /JAN	1	4934804210111						
720ml /JAN	1	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込んだ梅酒をじっく りと3年以上貯蔵したこだわり梅酒。桃の様な芳醇な香りと、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

ちょうきじゅくせいうめしゅ「じょうしゅう」うじまっちゃうめしゅ 長期熟成梅酒「城州」宇治抹茶梅酒

> 梅果実(京都府産)、醸造アルコー 原料/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				
ロコード			39112	2			
容量/入数		720ml	/	-	12		
700 1 / 141			4004004	04000	•		

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込んだ梅 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

備考