

とよさわほんてん

豊澤本店

京都
京都市

歴史、風土について



当蔵の創業は慶応年間。江戸時代も終わるうとしている頃創業者豊澤儀助が九州より大阪に出てきてお酒の卸、小売業を営んだのが始まりです。しかし商いしていくうちにどうしても血の手で心を込めて造ったおいしいお酒を皆さまに飲んでいただきたいと酒造りを始めました。当初は伏見をはじめ、灘、奈良、泉南尾崎、岡山県里庄等でつておりましたが、現在はよりよい水が豊富にある伏見にて酒造りを行っています。



伏見は昔から“伏水”と書かれたほどに桃山丘陵から流れ出る良質の地下水に恵まれております。当蔵ではその中でも伏見七つ井の一つにあげられている“白菊水”を使用しております。この水はとても酒造りに適しており、仕込みの時には伏見七つ井の一つと仕込みには伏見七つ井の一つとして知られる「白菊水」を湧き出たそのままの天然水を使用しております。すっきりした飲み心地に加えてしっかりととした味わいを持ち、京都の優しさが伝わってくるお酒を造っています。



伏見のお酒は仕込みに使う水が中硬も創意工夫し、飲んでいただいた全ての人が楽しくそして幸せな気持ちになつていただけるおいしいお酒を造っております。また、仕込みには伏見七つ井の一つとして知られる「白菊水」を湧き出たそのままの天然水を使用しており、すっきりした飲み心地に加えてしっかりととした味わいを持ち、京都の優しさが伝わってくるお酒を造っています。

特に当蔵では古よりの技の本質を守りながらも創意工夫し、飲んでいただいたすべての皆様が楽しくそして幸せな気持ちになつていただけます。おいしいお酒が出来るよう気持ちを込めながら造っております。

毎年二回ほど蔵開きをしておりますのでお時間が合えば是非ご参 加ください。



酒造りへの想い

主要銘柄は 豊祝

この名前の由来は創業者の句「稻美のり 国も豊よ 祝ひ酒」からとっています。

古よりの技の本質を守りながらも創意工夫し、飲んでいただいた全ての人が楽しくそして幸せな気持ちになつていただけるおいしいお酒を造っております。また、仕込みには伏見七つ井の一つとして知られる「白菊水」を湧き出たそのままの天然水を使用しており、すっきりした飲み心地に加えてしっかりととした味わいを持ち、京都の優しさが伝わってくるお酒を造っています。

伏見のお酒は仕込みに使う水が中硬も創意工夫し、飲んでいただいた全ての皆様が楽しくそして幸せな気持ちになつていただけます。おいしいお酒が出来るよう気持ちを込めながら造っております。

毎年二回ほど蔵開きをしておりますのでお時間が合えば是非ご参 加ください。

杜氏について

当蔵では杜氏の高齢化に伴い社員杜氏制度をとっています。若い社員にも造りを経験してもらいたい、古よりの優れた技術を繋いでいます。

	京都	豊澤本店					
	ぎんとよ ぎんじょう 吟豊 吟醸						
	使用米/ 五百万石、他						
	精米歩合/ 60%	ALC度/ 15					
	酸度/ 1.2	日本酒度/ +4.5					
	Dコード	18068	18069				
	容量/入数	1800ml / 6	720ml / 12				
	1800ml / JAN	4965018124253					
	720ml / JAN	4965018124246					
	酒造好適米の五百万石など最良の米を60%まで磨き、丹精込めて造り上げた吟醸酒。濃いめの味わいにきれいな吟醸香がのった贅沢な味わいです。						
伏見七つ井の一つ「白菊水」を天然水のまま仕込みに使ったこのお酒は、辛口のすっきりした飲み心地に加えしつかりとした旨さをもつお酒に仕上りました。※こちらの商品は木箱に入っています。							
備考	☆						
	京都	豊澤本店					
	じゅんまいだいぎんじょう くらまとい 純米大吟醸 蔵縄						
	使用米/ 京都府産祝						
	精米歩合/ 50%	ALC度/ 15~16					
	酸度/ 1.2	日本酒度/ +4					
	Dコード	28897					
	容量/入数	720ml / 6					
	720ml / JAN	4965018126059					
京都産「祝」をあえて精米50%で抑えることにより米の旨みをひきだし、上品な吟醸香に仕上がりがっています。辛口仕上げの心地よい飲み口ですが、奥行きのある味わいは、お料理に合わせると広がりをみせます。							
備考	☆						