

瀬古酒造

せこしゅぞう

滋賀
甲賀市

近江の国（滋賀）の甲賀の山麓は、忍者発祥の地として知られています。
また、ここは琵琶湖の南方、鈴鹿山系のゆたかな自然にあふれた山里です。
冬の厳しい寒さと豊富な天然水が日本酒作りを育んできました。瀬古酒造は
明治2年より、地元の米と純米酒にこだわった酒造りを続けています。

こだわりの地味 テロワール

甲賀流忍者の発祥の地、滋賀県甲賀市甲賀町に瀬古酒造があります。その創業は一八六九年。二〇一九年には一五〇周年を迎えます。地元の米と水、いわゆる「地味」（テロワール）にこだわった酒造りを続けてきました。甲賀の里は、滋賀県の最南部に位置しますが、古代は琵琶湖の湖底であった地として、地元で「ずりん」とよばれる粘土質の土壌に恵まれ、質の高い米どころとして知られています。水源は鈴鹿山系の伏流水。冬の厳しい寒さと豊富な地下水と上質の米に恵まれ、酒造りに適したこの地に一五〇年の歴史を刻んできました。

「忍者」という酒が瀬古酒造に誕生したのは、偶然ではありません。

せん。五代目の当主もそうであるように、美酒へのあくなき
追及は、忍者修行の如く愚直に続き、ここに、地元農家との
協力により「純吟用忍者テロワールシリーズ」が生まれま
した。そこには、厳しい修行を終えた忍者の清々しい姿をも
見ることができるようでした。



代表取締役社長
上野敏幸

	滋賀	瀬古酒造	
	にんじゃ とくべつじゅんまい 忍者 特別純米		
	使用米/ 吟吹雪(滋賀県産)		
	精米歩合/ 60%		ALC度/ 16～17
	酸度/ 1.6		日本酒度/ +3
	Dコード	15006	15007
	容量/入数	1800ml / 6	720ml / 12
	1800ml / JAN	4991086011157	
	720ml / JAN	4991086011164	
厳寒期にじっくりと低温発酵させた原酒を生で低温貯蔵した生貯蔵酒。フレッシュな香りを残しつつ、味はどっしりとして飲み応えのある仕上り—それは、まるで修業を終えた、「忍者」のように完成された味わいです。			
備考			

	滋賀	瀬古酒造	
	にんじゃ じゅんまいぎんじょう 忍者 純米吟醸		
	使用米/ 吟吹雪(滋賀県産)		
	精米歩合/ 60%		ALC度/ 17～18
	酸度/ 2		日本酒度/ +3
	Dコード	15002	15003
	容量/入数	1800ml / 6	720ml / 12
	1800ml / JAN	4991086011621	
	720ml / JAN	4991086011638	
地元甲賀で契約栽培した酒造好適米「吟吹雪」を100%使用。ほのかな吟醸香と飲みごたえのある旨口の純米吟醸酒です。			
備考			

	滋賀	瀬古酒造	
	にんじゃ ねお じゅんまいぎんじょう 忍者 NEO 純米吟醸		
	使用米/ 美山錦		
	精米歩合/ 60%		ALC度/ 17～18
	酸度/ 2		日本酒度/ +4
	Dコード	15004	15005
	容量/入数	1800ml / 6	720ml / 12
	1800ml / JAN	4991086011515	
	720ml / JAN	4991086011522	
「滋賀県産美山錦100%」新しい顔の「忍者」の誕生となりました。			
備考			

	滋賀	瀬古酒造	
	にんじゃ ぷらす じゅんまいぎんじょう 忍者 PLUS+ 純米吟醸		
	使用米/ 玉栄(滋賀県産)		
	精米歩合/ 60%		ALC度/ 17～18
	酸度/ 1.9		日本酒度/ +2
	Dコード	15000	15001
	容量/入数	1800ml / 6	720ml / 12
	1800ml / JAN	4991086011645	
	720ml / JAN	4991086011652	
甲賀忍者の里で醸された芳醇旨口のお酒です。地元甲賀産玉栄を全量使用しています。			
備考			

