

ふなきしゅぞう

舟木酒造

福井
福井市

歴史、風土について

福井市東部に位置し、北に霊峰白山を源泉とする九頭竜川の清流、その伏流水、清冽な良水の恩恵をうけています。近くの東藤島町の西超勝寺境内には室町時代の藤島城跡碑もある、空気のきれいな田園地帯に囲まれた蔵。

慶応2年1866年創業、代々舟木三右衛門を襲名し現当主で5代目の舟木修。6代目の舟木崇。吟醸造りを始めたのは福井県内で最初で、蔵の設備、技術研究に熱心な蔵。

酒造りへの想い

「富成喜」は平成9年に、理想の味にやつとたどりついた酒です。当蔵の「舟木」と掛け合わせて「富成喜」と命名しました。日本酒を知り尽くした方にはマニアックなさけとしておすすめできます。また、日本酒が初心者の方でも後口がスッキリとした飲みごたえなので、飲みやすい酒として楽しめます。

福井は酒の肴として魚介が旨く豊富に獲れるので、魚介と一緒に楽しんでいただきたい日本酒です。お食事の味を邪魔ですより一層旨くしてくれます。



	福井		舟木酒造	
	くずりゅう じゅんまいぎんじょう 久寿龍 純米吟醸			
	使用米/ 福井県産九寿龍			
	精米歩合/ 60%		ALC度/ 15～16	
	酸度/ 1.5		日本酒度/ +4.5	
	Dコード	14559	14557	
	容量/入数	1800ml / 6	720ml / 12	
	1800ml /JAN	4982057904370		
	720ml /JAN	4982057944376		
復活した九頭竜米を小仕込みで仕込んだ純米吟醸福井県産米を使用し福井県独自の酵母を使い、九頭竜川の水で出来たお酒スッキリ辛口の切れの良い喉こしをお楽しみいただけます。				
備考	数量限定品			