

滋賀県 川島酒造株式会社

<https://www.sake-kawashima.co.jp/>



創業年度 慶応元年（1865年）

蔵のポリシー

豊でコク、まろやかな喉ごし、そして比類なきほどに芳醇な香り、どこから愛でても満足のいく深く、たおやかな味わいが長い歴史に磨かれた「松の花」の身上。

酒は本来、素朴・端正をもって極上とする。この信念に支えられ、創業以来たえず飲み人の健康を考え、本物の味を求め続けている蔵人の心意気が永々と息づいています。

特徴

当蔵は日本最大の淡水湖“琵琶湖”の西岸地方で安曇川沿いに広がる穀倉地帯にあります。昔より良質米の産地として広く知られており、背後には雄大な比良山系の山々が連なる自然豊かな地域です。

また、平成の名水百選に選ばれた“生水の里”の中心部に蔵を構え生きた水が創り出す詩情溢れる生活文化である“川端文化”を大切に、名水にてお酒を醸す蔵です。



社長からのメッセージ

自然との共生する心を大切に、生き物を扱う点からも蔵人達は慈しみながら育むといった気持ちで細心の神経を注ぎ、手間暇惜しまずに丁寧な造りに徹しています。





日本食が特にヘルシーフードとして注目を浴び世界各国に普及されて以来、日本酒の愛飲者もまた増加の一途を辿っています。また、日本酒は単に日本料理の食中酒としてばかりではなく、今では中華料理や西洋料理など世界の様々な料理に適合することは広く知られるようになってきました。それはひとえに日本酒の持つ多種多様な味と香りのバリエーションに依ります。

私たちは日本の酒文化を世界に発信すると共に、各国の人々の声に常に耳を傾け世界に通用する更なる新しい味を創造すべく日々挑戦しております。

受賞歴

純米吟醸 心 2005年度滋賀県酒造技術研究会 総合一位
純米酒 2016年スローフードジャパン全国燗酒コンテスト 金賞



こちらの蔵元のお酒の詳細につきましては、JCTO JAPANまでお問い合わせください
〒143-0023 東京都大田区山王1丁目42番3号 トーホービル304号

TEL : 03-6429-7099 FAX : 03-6429-7109

Mail : info@jcto-japan.co.jp