

# 東京都 株式会社 豊島屋本店 <https://www.toshimaya.co.jp/>



創業年度 慶長元年（1596年）

## 蔵のポリシー

「口当たりの良さと切れ味」が弊社の清酒の特徴で、お客様に「美味しい」と言っていただける酒造りに、若い蔵人が日々励んでおります。

## 創業由来

豊島屋本店は、慶長元年(1596)に、江戸の中心部にあたる鎌倉河岸で、初代豊島屋十右衛門が酒屋兼居酒屋を始めたことが起源の、東京で最古の酒舗です。また、居酒屋のルーツとも言われております。当時は江戸城の大改修が行われ、多くの人々が鎌倉河岸に集まり、豊島屋は大いに栄えたと言われております。

十右衛門が白酒の醸造を始めたところ、江戸中の御評判をいただきました。ここから女兒の健やかな成長を祈る年中行事のお雛祭に白酒を供える日本の習慣が広まったと言われております。この白酒は甘いお米のリキュールで、当時の女性から支持を得ました。そして、豊島屋の白酒は多くの小説や歌舞伎に引用されました。今でも、昔ながらの製法を守り、年に1回のみ白酒は作られております。

現在、酒蔵（豊島屋酒造）は東京西部の東村山市にあり、清酒、白酒、味醂を醸造しています。私共の清酒「金婚」は全国新酒鑑評会で幾多の金賞をいただいております。明治神宮、神田明神という有名な神社の唯一の御神酒です。清酒「金婚」（英語でGolden Wedding Anniversaryという意味）は蔵人達によって丁寧に醸されており、東京を代表する清酒の一つとして、多くのお客様に価値をお届けしております。

お酒は、日本料理は勿論のこと、多くの国々のお料理とも相性が優れております。「江戸・東京の地酒」である清酒「金婚」を、どうぞお楽しみ下さい。



江戸名所図会

## 特色

日本一の大消費地である東京に酒蔵があり、お客様との距離が短く、「江戸・東京の地酒」として、お客様に「価値」を御提供し御満足いただけるよう、尽力しております。

## 社長からのメッセージ

弊社は、東京最古の酒舗です。当初、酒は造っておらず、主に関西からの「下り酒」を販売させていただいておりました。明治時代中期、灘地区にて清酒「金婚」の造りを始め、昭和初期に、蔵を東村山に移して以来、丁寧な酒造りを進めております。

「東京の酒」に関し、広くは知られておりませんが、約10社の酒蔵では「旨い酒」を目指して、日々酒造りに励んでおります。

2020年に、東京はオリンピック・パラリンピックをお迎え致します。少しでも多くの国内外の方々に「江戸・東京の地酒」を知っていただき、お楽しみいただければ幸いです。



海外向け紹介VTR

<https://youtu.be/5vbGkTmGQwc>

2020年の東京オリンピック・パラリンピックを控え、より多くの方々に「江戸・東京の地酒」を知っていただき、お楽しみいただければ幸いです。

## 合う料理や食材のご紹介

「金婚 純米無濾過生原酒 十右衛門」は、香りを抑え、かつ味わい深い、やや辛口の純米酒です。喉越しのキレもよく、お料理の味を引き立たせることが特徴です。

冷やも美味しいですが、ぬる燗（特に燗冷まし）でも、米の旨味が引き立ち、美味しくいただけます。

合うお料理として、

- ・お蕎麦・煮物・焼鳥・フィレステーキ（フレンチ）などがあります。



## 受賞歴

- ・「料理王国100選 2011」 選定：金婚 微発泡うすにごり生酒 綾（あや）
- ・「料理王国100選 2012」 選定：金婚 本醸造 超辛
- ・「料理王国100選 2013」 選定：金婚 大吟醸 江戸の華
- ・「料理王国100選 2014」 選定：金婚 純米吟醸 すみだ美人
- ・「料理王国100選 2015」 選定：金婚 純米大吟醸 笑酒来福
- ・「料理王国100選 2016」 選定：金婚 純米無濾過生原酒 十右衛門
- ・「料理王国100選 2017」 選定：金婚 貴醸酒
- ・「料理王国100選 2018」 選定：金婚 純米吟醸 江戸酒王子

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](mailto:info@jcto-japan.co.jp)