

上品な香りど、味にまるみのある女性らしいお酒を目指して！



明治36年創業、高知県東部の芸西村。月の名所の琴が浜へと注ぐ和食川のすぐそばに仙頭酒造場は位置する。現5代目社長の仙頭 美紀氏は、『女性にもっと好まれるような、米の味わいを出したやさしい甘みのお酒にしたい』という想いから、社長自身も酒造りに携わり、『志ら菊』から『土佐しらぎく』を誕生させた。



日本酒の品評会『SAKE COMPETITION 2017』国内外の453蔵が参加し、7部門に過去最高の1730点が出品。土佐しらぎくが1位に入賞。全国新酒鑑評会では、10年以上の以上の連続受賞の実績を出しています。



看板の「土佐しらぎく」の名前やラベルのデザインは、仙頭社長が担当している。

特吟

土佐しらぎく

吟醸

土佐しらぎくシリーズ一番人気を誇る吟醸酒です。「山田錦」と「八反錦」を使用し、50%まで磨き上げました。フルーティーで華やかな吟醸香と、軽快な飲み口が人気です。



醸造元

有限会社 仙頭酒造場

〒731-5701

高知県安芸郡芸西村和食甲一五五一番地

電話 0887-33-2611 (代)

原料米：山田錦、八反錦  
日本酒度：+5.0 精米歩合：50%  
アルコール度：15～16%  
酸度：1.4

未成年の飲酒は法律で禁じられています。妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児・乳児の発育に影響する恐れがありますので、気を付けましょう。