



明治36年創業、初代、仙頭 菊太郎が「菊」にちなんで清酒「志ら菊」と名付ける。  
歌人 吉井 勇が、当地料亭「琴風亭」にて「志ら菊は まことうま酒 杯をかさぬる程に雄々心の湧く」土佐独特の淡麗旨口、飲み飽きしない酒を詠む。

# 特別純米

# 斬辛

# 土佐

# 特等八反錦



広島県産の特等八反錦60%まで磨き上げた、後味の斬れが良い辛口の特別純米酒。辛さの中にも感じる旨みとほのかな甘みのバランスが良く、食中酒として主役の料理の味を引き立てながら、酒の味もしっかりと表現する相性抜群のお酒に仕上がっています。



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。



きれいな斬辛～その名もざんから～後味の斬れが良い辛口として人気のお酒。

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一五五二番地

電話 0887-3312611 (代)

原料米：特等八反錦（広島県産）  
日本酒度：+5 精米歩合：60%  
アルコール度：15～16%  
酸度：1.3