

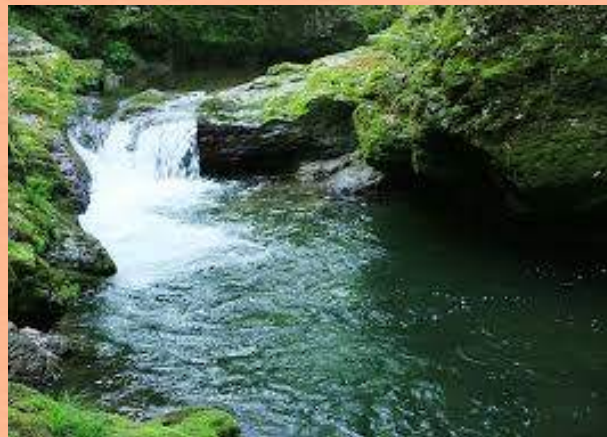
石鎚酒造の底力ここに集結！雄町の旨さがここに！雄町らしさが十二分に引き出された旨酒！



創業大正9年（1920年）。石鎚の蔵元は西条市の隣町である新居浜市で代々庄屋を営んだ家系です。その後西条市に移り、回船問屋を経て酒造業を興したことが「石鎚」の発祥になります。小さな蔵だからそこできると丁寧な酒造りを追求。目標する酒造りは、「食中に生きる酒造り」と製造部長の越智 稔氏は情熱を燃やす。



石鎚酒造の社名であり、商品名でもある石鎚は、西日本最高峰「石鎚山」から名前を頂いています。



愛媛県西条市は、名水百選に選ばれている「うちぬき」と呼ばれる湧き水が広範囲で湧き出る「名水の町」として江戸時代から知られています。

雄町 純米

いしづち

石鎚

槽搾り

雄町らしいポリウムと、季節を意識した常温、燗酒に対応できる酒質に仕上げています。備前雄町と熊本酵母によるしっかりとした芯のある味わいは、雄町好きの方に特にオススメのお酒。



醸造元

石鎚酒造株式会社

〒793-0073

愛媛県西条市氷見丙四〇二二三

原料米：備前雄町
日本酒度：+5 精米歩合：60%
アルコール度：16～17%
酸度：1.6

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。