

お客様の為に美味しいお酒を造るといふ初心を持って造られた落ち着いた香りと綺麗な酒質！



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」と情熱を燃やす。



初々しい気持ちで造られたお酒「初」(うぶ)酒造り、初搾り、初出荷、初々しい酒であることに加え、「お客様の為に美味しい酒を造る」という初心を持って造られたお酒に由来しています。あくまで控えめで落ち着いた香りとピュアできれいな酒質。焼き鳥と一緒に合わせても相性抜群！



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。

手造り純米

いしづち

石鎚

槽搾り初(うぶ)

福井県産五百万石を全量使用した、しぼりたて感覚の香味豊かな純米酒「初」。酒米全量手洗いで仕込んだこだわりの逸品。澄んだメロンのような吟醸香と五百万石の良さが調和されていて、飲み飽きしない食中酒。



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：五百万石

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。