

春の陽気と花々をイメージした、香り高く優しいお酒！1人や2人でゆっくりお酒を楽しみたい時にピッタリのお酒。



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」と情熱を燃やす。



希望と夢に胸をふくらませて良い出発をして頂きたい、心地良く飲んで頂きたい、そんなそんな思いを込めて、石鎚流完全手造り、全量手洗い低温発酵で丁寧に醸し、糖化と発酵の絶妙なバランスによりソフトでしまりのある酒質に仕上がっています。大吟醸酒よりさらに小さい仕込みで造った、少数限定品。



純米吟醸

いしづち

石鎚

春の酒

愛媛県「しずく媛」を50%精米。春を想わせるソフトな甘みと爽やかな吟醸香。石鎚流完全手造り、全量手洗い低温発酵で丁寧に醸しました。リンゴの果皮のような吟醸香と愛媛県の酒造好適米しずく媛のソフトな米味が口中に広がり、引き締まった酸で切れしていく、限定の純米吟醸。



醸造元

石鎚酒造株式会社

〒793-0073

愛媛県西条市氷見内四〇二二二

原料米：しずく媛  
日本酒度：+4  
アルコール度：16%  
酸度：1.5

精米歩合：50%

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。