

全日空国際線の搭載酒として採用！ 欧米・アジアのビジネスクラスのお客様に愛されています。



創業大正9年。愛媛県西条市で、家族4人でこだわりの酒造りをしている小さな蔵元。酒造りに欠かせない仕込水は、西日本最高峰の石鎚山から流れ出る蔵内の井戸水を使用。手造りの良さである、きめ細かさ、飲んで旨いしっかりと味幅のあるお酒を目指している。



平成28・27酒造年度 全国新酒鑑評会にて、2年連続金賞を受賞の偉業を成し遂げています。



2017年6月「Sake Competition2017」にて全国そして世界から1730点が出品され技術指導者、有職者、蔵元からなる、予審31名、決審37名による審査員によるブラインドで審査が行われ、石鎚酒造が銀賞を受賞！

純米吟醸

いしづち

石鎚

緑ラベル 槽搾り

石鎚酒造、蔵元の商品の中で一番人気の石鎚 純米吟醸 槽搾り 緑ラベル。香り、酸、すべてにおいてバランス良く仕上がったこだわりの逸品。食中酒として楽しむことを前提に造られている純米吟醸酒。やや控えめで穏やかな中に張りのある酸が特徴。原料処理から麹造りまで全て手造り。



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：麴米：山田錦／掛米：松山三井  
日本酒度：+5 精米歩合：麴 50% 掛 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。