

焼酎の黒麹で仕込んだ、全国的にも数少ない純米吟醸酒！



明治8年に、久留米藩の師範代で、剣の達人と言われた初代源蔵が筑後川のほとりに創業。
仕込み水は、筑後川の伏流水の中で最も酒造りに適した水を厳選し、
お米は、福岡・糸島産山田錦、福岡県産夢一献を使用。元気な酵母を発酵する為、
自社で育てた「自家培養酵母」を主に使用。



低温での「瓶貯蔵」、「低温タンク貯蔵」等、
日本酒のフルーティーな香りや繊細な味わいを可能な限り損なわないように管理されています。



ロバート・パーカー・ワインアドヴォゲートが
高得点を出した九州で数少ない蔵元です。

純米吟醸



いけかめ

夢一献

秘伝の麹づくりをもとに試行錯誤を重ね、焼酎の黒麹で仕込んだ
数少ない純米吟醸酒。福岡県産のお米「夢一献」を使用。
やや辛口仕立ての甘酸っぱさ、キレの良さがある酒。



醸造元

池亀酒造株式会社

〒830-0105

福岡県久留米市三潴町草場五四五

電話 0942-64-3101 (代)

原料米：麴米 山田錦 20% 掛米 夢一献 80%
日本酒度：+2.0 精米歩合：55%
アルコール度：15%
酸度：2.2

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。