

世界で最も影響力のあるワイン評論家、ロバート・パーカー氏が90点以上高評価を出した究極の日本酒！



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、福岡県産山田錦を使用。

自社で育てた「自家培養酵母」を主に使用。



2017年 Kura Masterコンクール

純米大吟醸部門 金賞受賞！

審査員は、全員フランス人で、ソムリエ、アルコール飲料のスペシャリスト、シェフ等



世界が憧れる日本酒78にて90点以上の高得点を獲得した日本酒として紹介されています。

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

無濾過

池亀

無加水

いけかめ



福岡県糸島産の山田錦一〇〇%使用した、米の味を存分に引き出したお酒。自家培養酵母を使用し、40日間もの長期間、10℃以下で低温発酵。青リンゴのような華やかな吟醸香と、ハチミツのようななめらかな甘み、果実を濃縮したようなポリウム感のある旨味のある純米大吟醸。

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

原料米：福岡県糸島産山田錦 100%
日本酒度：非公開 精米歩合：50%
アルコール度：16%
酸度：非公開

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。