

純生の 米まの 酒れい のち

復刻

猩々

しょうじょう



味わい豊かな純米酒でありながら
ほのかに吟醸にも似た美しい香り
食卓が華やぐ、すっきりとした飲み口
地元素材を、丁寧に醸して復刻

猩々純米酒

伝統の味を、ぜひ一献。



野々市の旧北国街道沿い(本町通り)に面する喜多家(国重要文化財)は、明治時代から昭和50年代までの約100年間酒造りを営んでいました。

その間、「猩々(しょうじょう)」をはじめ、「大白瀧(おおしらたき)」「志ら滝(しらたき)」「古酒(こしゅ)」など様々な銘柄を製造販売していました。

今回復活した日本酒「猩々」は、創業当時から最後まで造り続けられた喜多家を代表する銘柄で、地元で親しまれたお酒です。「猩々」は、能楽の演目に出てくる人々に幸福を与える縁起の良いお酒の好きな妖精のことです。

野々市で収穫された酒米「五百万石」と野々市の清く豊かな水、石川県立大学が培養した喜多家の酵母菌を用い中村酒造株式会社が醸造に取り組むという、まさにオール野々市の「産官学連携事業」として復刻が実現しました。



原材料名：米(国産)、米こうじ(国産米)
精米歩合：こうじ米55% 掛米60%
アルコール分：14度 内容量：1800ml
製造者：中村酒造株式会社

お酒は20歳になってから