



酒蔵・おすすめの逸品ご紹介

玉乃光酒造(株)



1673年、玉乃光は生まれました。340年間、まじめに、まじめに、去年よりも良い酒をという思いで、日本酒を造りつづけてきました。派手な酒ではありません。今風の流行とも無縁です。目指したのは、飽きのこない酒。食事を引き立てる定番。ただそれだけのために、米の品種はもちろん、田植えの仕方にまでこだわり、1964年、玉乃光は業界に先駆けて純米酒を復活させました。アル添酒に比べて最大1.8倍もの米が必要な純米酒。コストはかさみ、その分価格を上げれば売れなくなってしまう。それでも平安時代からつづく「米だけで造る酒」こそが本来の日本酒であると信じて、今日も玉乃光では純米酒だけを醸しつづけています。玉乃光の日本酒は、米と水と麴。そして、時代に左右されずに、ただ良い酒をつくるという心意気だけで、造られています。
<http://www.tamanohikari.co.jp/>

玉乃光 純米吟醸 TAMA

日本酒とワインの醸造技術が華麗にFUSION!今までになかった豊かで深みのある味わいを実現。従来の日本酒では味わえない、多彩な甘味と酸味、そして旨味のハーモニーをお楽しみください。やや甘口。

玉乃光 純米吟醸 酒案

精米から一貫手造りの純米吟醸酒。玉乃光が提案する新しい味の切り口、キリッとした味わいの淡麗辛口。やや辛口。

玉乃光 純米吟醸(祝) 100%

京都産酒米「祝」のみで醸した純米吟醸酒。天然の酸味と旨みの調和した、口当たりのやさしいお酒。華やかなデザインがご贈答用にもおすすめです。中口。