

白扇酒造通信

Vol. 47

白扇酒造株式会社

本社

〒509-0304 岐阜県加茂郡川辺町中川辺28番地
URL <http://www.hakusenshuzou.jp/>
E-mail info@hakusenshuzou.jp白扇酒造
HP

日ごとに暑さが増し、初夏の日差しがまぶしく感じられる頃となりました。

皆さま、いかがお過ごしでしょうか。

さて、昨今の原材料価格の高騰は、酒造りにも少なからず影響を及ぼしております。

なかでもお米の価格上昇は、私たちにとって大きな選択を迫るものでした。

それでも白扇酒造は、酒の命とも言える「米」にこだわり続ける道を選びました。

品質を落とさず、むしろより磨きをかけることこそが、

長年ご愛顧いただいている皆さまへの誠意であると信じております。

これからも、皆さまの楽しいひとときに寄り添える一杯をお届けできるよう、

真心を込めてまいります。

今後とも変わらぬご愛顧のほど、よろしくお願い申し上げます。

最近人気の
白扇酒造のInstagram
是非ご覧ください。

<https://www.instagram.com/hakusenshuzou/>

こちらから
アクセス



白扇酒造株式会社
加藤祐基

2025夏 “夏の一杯”を贈る。愉しむ。

—京都 吉兆 × 白扇酒造 40年ほどのご縁から生まれた特別な1本—

〈京都吉兆さんとの出会い〉

京都吉兆さんとのご縁が始まったのは、今から約40年前のこと。

当時、白扇酒造三代目・加藤寛明が京都吉兆を初めて訪れ、

手土産として【福来純本みりん】をお届けしたのがきっかけでした。

その後、「ぜひこのみりんのことを詳しく知りたい」と、京都吉兆の皆さまが白扇酒造を訪問。その際に、私たちが日本酒も造っていることをお話ししたところ、「京都吉兆オリジナルの日本酒を造ってほしい」とのお声がけをいただきました。それ以来、40年にわたって、変わらぬご縁をいただいております。

吉兆佳酒誕生！

長年のご縁から新たに生まれたのが「吉兆佳酒」。なんと、京都吉兆の料理人の皆さまが実際に使用する食米を使って仕込みました！

それぞれのお酒に使われているお米と味わいの違いを下の商品解説でご紹介しています。

ぜひ、ご自身の“お好み的一本”を見つけてみてください。

京都吉兆 嵐山本店で食米として使用した「つや姫」を用いて醸した純米吟醸。

まろやかで雑味が少なく、穏やかな吟醸香が、和の食卓をやさしく彩ります。

〈おすすめの飲み方〉

冷◎／常温○／燗×

吉兆佳酒
純米吟醸 720ml



ラベルには、
京都吉兆 初代総料理長・
湯木貞一氏の書を冠し、
和の美意識を映す一本

京都吉兆 HANA吉兆店で食米として使用した「雪若丸」を用いて醸した特別純米酒。澄みきった味わいとキレのある口当たりが、料理の繊細な旨みを引き立てます。

〈おすすめの飲み方〉

冷◎／常温○／燗×

吉兆佳酒
特別純米 720ml