記憶を醸す 鳥屋酒造

のと、ひと、ときが、頼りあう。





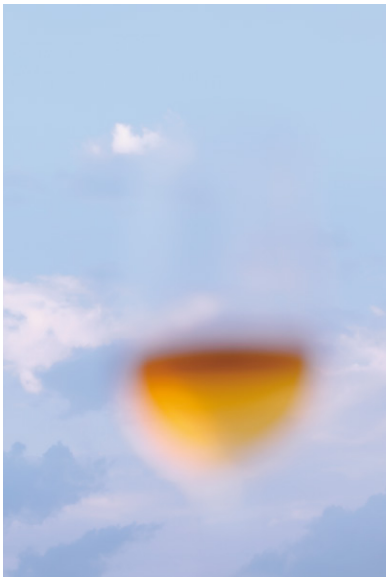
酒で酒を醸す再醸仕込み。
一年半の熟成を重ね、
重厚で深く品のある酒です。

再醸仕込み「YORI・頼」 数量限定販売

Limited edition sake. Saijojikomi YORI TORIYASHUZO

お酒は二十歳になってから

能登の自然や風土と力を合わせて。
たくさんの人たちと頼り頼られながら。
この地で酒を造り続けてきました。
そんな私たちがずっと造りたかったのは
酒で酒を醸す、より深くより旨い酒。
合わせることの大切さと支え合うことへの感謝を
「頼」という名に込めました。
能登より、あなたのもとへ届けます。







Limited edition sake.
Saijojikomi YORI TORIYASHUZO

ブランド名「頼-YORI」に込めた想い

頼り、頼られ、やってきた。受け継いできた技や経験を生かし、自分たちが心から納得できる、新しい酒に挑戦したい。日々の食卓に寄り添う「池月」を大切にしながら、鳥屋酒造の新たな表情をお届けしたいと考えてきました。その想いを形にできたのは、蔵を支えてくださる、たくさんの方々がいたからです。「頼」という名前には、これまでのつながりへの感謝と、これからも頼り、頼られながら歩んでいく想いを込めています。









再醸仕込み・熟成

酒を、酒で醸す。一年半、味わいを育てる。「頼」は、留仕込みで水の代わりに清酒を用いる「再醸仕込み」で醸しています。米から生まれた酒で、さらに酒を醸す。この仕込みが、重厚な甘みと奥行きを生み出します。
槽でゆっくりと搾った後は、目指す味わいになるまで、一年半の熟成を。
能登の恵みと人の手に、時間を重ねて。やわらかな甘みと奥深いコク、酸が引き締める長い余韻を育てました。

Specs

再醸仕込み「YORI・頼」

数量限定/1,000本　5,500円(税込)

清酒

内　容　量	500ml
アルコール分	16度
原 材 料 名	米(国産)、米麹(国産米)、醸造用アルコール
精 米 歩 合	65%

甘さの、その先に続く余韻。
グラスに注ぐと現れる、透明感のある淡い琥珀色。
口に含めば、やわらかな甘みと奥深いコクが広がります。
甘さだけでは終わらず、
酸が味わいを引き締め、長い余韻へ。
ひと口ずつ、ゆっくりと。
表情の変化を楽しんでいただきたいお酒です。



お問い合わせ
鳥屋酒造株式会社
〒929-1715
石川県鹿島郡中能登町一青ケ96
TEL 0767-74-0013