



【宮城県】金龍蔵ブランド秋限定商品「祥雲金龍 純米吟醸 超辛口ひやおろし」金龍蔵の会限定で発売！

宮城県栗原市一迫に位置する文久二年創業の歴史ある酒蔵「金龍蔵」。一ノ蔵総杜氏・門脇を筆頭に、蔵人たちが昔ながらの「寒づくり・小仕込み・手づくり」の酒造りにこだわり抜いて醸し上げました。



株式会社一ノ蔵（宮城県大崎市松山、代表取締役社長 鈴木 整）は、金龍蔵の会限定の秋酒「祥雲金龍 純米吟醸 超辛口ひやおろし」を8月10日より発売いたしました。

本品は一ノ蔵金龍蔵（宮城県栗原市一迫）（※1）で仕込み、今年の春に搾った純米吟醸を火入れし、一定温度の冷涼な蔵の中でひと夏を越し、瓶詰めしたものです。米の表面を均一な厚さに削る扁平精米

を採用し、雑味の少ない酒質を実現しました。超辛口ひやおろしの本商品は、軽快で透明感があり、中盤から後半にかけて角の取れたキレのあるドライな味わいが特徴で、飲み飽きしない仕上がりとなっております。秋の旬の料理とともにぜひお試しください。

販売は全国66店の金龍蔵の会（※2）にて行っております。



商品名 祥雲金龍 純米吟醸 超辛口ひやおろし

原材料名 米（宮城県産）、米こうじ（宮城県産米）

精米歩合 60% ※扁平精米

原料米 蔵の華100%（環境保全米Bタイプ）

アルコール分 16%

税込希望小売価格 1.8L…3,960円 720ml…1,980円

※ 季節限定品

※ 要冷蔵

販売先 金龍蔵の会（全国66店）

購入先詳細は金龍蔵HP <https://kinryugura.net/shop.html>

祥雲金龍 純米吟醸 超辛口ひやおろし



金龍蔵



金龍蔵酒づくりの様子

※1 金龍蔵とは

金龍蔵の歴史と『金龍』の由来

宮城県栗原市一迫、昔ながらの造り酒屋の風情を残し、岩山を背負うようにひっそりと佇む金龍蔵は文久二年（1862年）創業の歴史ある酒蔵です。

主に吟醸酒などの高級酒を寒造りで醸しています。南部杜氏伝統の手づくりの技は今日まで変わることなく蔵人たちの手で守り続けられてきました。

蔵を構える一迫は、良質の米に恵まれた伊達家の御膳米産地であったことから「金田」の地名が残っています。さらに栗駒山を水源とする迫川が町内を悠々と流れ、良質な米と水は酒造りに適した自然環境です。

蔵名は蔵のある地名「金田」から「金」の字を、そして中国で水の神とされる「龍」の字をとり、「金龍蔵」と名づけられた。

ブランド名「祥雲金龍」について

祥雲（しょううん）は吉兆の雲を表します。黄金の龍が祥雲たなびく天空へと昇る姿にめでたさと縁起の良さを重ね、お客様により多くの幸が届きますようにと願いを込めて「祥雲金龍」と命名した。

※2 金龍蔵の会とは

宮城県栗原市一迫にある弊社のもうひとつの蔵「金龍蔵」での昔ながらの寒づくり・小仕込み・手づくりを継承した酒造りに賛同された酒販店。全国66店が組織。

【お問合せ】

株式会社一ノ蔵

〒987-1393 宮城県大崎市松山千石字大櫓14番地

電話0229-55-3322（代）

営業時間 平日9:00～17:00

・飲酒は20歳になってから・飲酒運転は法律で禁止されています

株式会社一ノ蔵のプレスリリース一覧

https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/63535

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

株式会社一ノ蔵 広報担当：需要開発課 鈴木明子

電話：0229-55-3322(代) 通話は平日9:00～17:00

メールアドレス：suzukia@ichinokura.co.jp

FAX：0229-55-4513