

『京都乙訓産「祝」の酒を御賞味ください。』

清酒の原料となる酒米には「山田錦」「五百万石」など色々ありますが、「祝」は京都府内だけで限定栽培されている京都特産の酒米です。

かつて栽培が途絶えていましたが、「京都の米で京都の酒を造りたい」とする機運が高まり、京都の伏見酒造組合と農家が中心となり、力を合わせて平成4年に栽培を復活されました。

京の水とともに仕込んだ酒は、きめ細やかな、やわらかくふくらみのある味わいを醸し出します。京都の蔵元の卓越した技とたゆまぬ研鑽により、その気品のある清純な香りは更に深まり、京料理との相性も絶妙です。

親しい人と喜びを分かち合うひとときや、お祝い・お慶びの機会に、縁起の良い名の米「祝」の美酒を是非ご賞味ください。

なお、京都乙訓管内の嵯峨、越畑、大原野、向島、洛南などで生産者と消費者が提携したオーナー制の酒づくり活動が展開されており、田植え体験、かかしづくり、稲刈り体験、酒蔵見学等が行われています。



京都乙訓産の酒米「祝」でこのような酒が造られています。  
百貨店、酒販店、イベント等でお手にとってご覧ください。