

たまのひかりしゅぞう

玉乃光酒造

京都

伏見

歴史

延宝元年(1673年)初代中屋六左衛門が和歌山市寄合町において、紀州徳川藩の免許により清酒製造業を創め、11代目に戦災以後、京都伏見に移転いたしました。昭和39年、米100%の純米清酒を業界にさががけて弊社独自に開発し、以後純米清酒の品質向上に尽力して今日に至る。

玉乃光の酒銘は代々六左衛門が紀州熊野の速玉神社に帰依しており、主神たる「天照大神の御魂が映える」という意味を込めて命名されたと伝えられています。

歳元からのメッセージ

延宝元年(1673年)、玉乃光は生まれました。340年。まじめに、まじめに、去年より良い酒をとっているという思いで、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、田植えの仕方にもこだわり、業界に先駆け、「純米酒」を復活させました。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。

米、水、麴、心意気。
ただ良い酒を、340年。



モットー

日本酒を本来の伝統的な姿(純米酒)に戻すべきだと考え「よい酒づくりはよい酒米づくりから」を信念に米100%の純米吟醸酒に磨きをかけ、真に米100%の日本酒の良さを伝えていく。

杜氏

白崎 哲也

昭和55年生まれ；36歳。大阪府出身。平成12年に玉乃光酒造に入社。以来、同社の歴代の杜氏の元で修業。

上田杜氏(但馬)に酒造りの基本を、松本杜氏(能登)に酛造りの極意を、森本杜氏(但馬)に酒造りの奥深さを学ぶ。

平成27年に森本杜氏より玉乃光酒造の杜氏を引き継ぎ、現在に至る。

340年の歴史を持つ玉乃光酒造の杜氏として、純米吟醸の酒造りに日々研鑽している。



	京都	玉乃光酒造		
	たまのひかり ゆうき じゅんまいぎんじょう ぐりーん やまだにしき			
	玉乃光 有機 純米吟醸 GREEN 山田錦			
	使用米/	有機山田錦		
	精米歩合/	60%	ALC度/	15
	酸度/	1.3	日本酒度/	+1.5
	Dコード	18957		
	容量/入数	720ml	/	6
	小売価格	1980		
	720ml /JAN	4907005006463		

有機農法で丹精こめて育てた山田錦だけを使用した純米吟醸「GREEN 山田錦」。環境との調和や、ほんとうに美味しい酒をめざして誕生した日本酒です。

備考

	京都	玉乃光酒造					
	たまのひかり じゅんまいぎんじょう からくちじこみ						
	玉乃光 純米吟醸 辛口仕込み						
	使用米/	美山錦、他					
	精米歩合/	60%	ALC度/	15.4			
	酸度/	1.2	日本酒度/	+4			
	Dコード	19013	19014				
	容量/入数	1800ml	/	6	720ml	/	6
	小売価格	2150		1075			
	1800ml /JAN	4907005003844					
720ml /JAN	4907005003837						

精米からの一貫手造りの製造工程で醸しました。濃厚な味わいを持ちながらもキレがある、飲み飽きしない「濃醇辛口」の純米吟醸酒です。

備考 ☆

	京都	玉乃光酒造		
	じゅんまいさけかす ぐりーん ねりかす			
	純米酒粕 GREEN ねり粕			
	原料/	有機酒粕(国内製造)、有機純米吟醸酒		
	ALC度/	-		
	Dコード	64977		
	容量/入数	300g	/	10
	小売価格	700		
300g /JAN	4907005006845			

有機純米吟醸酒の酒粕を、有機純米吟醸酒と合わせてペースト状に練り上げました。キャップ付きのスパウトパックなので、使いたい時に、使いたい分だけ使用できる便利さも特長です。

備考 ケース単位受注・蔵元直送

	京都	玉乃光酒造		
	たまのひかり ゆうき じゅんまいぎんじょう ぐりーん おまち			
	玉乃光 有機 純米吟醸 GREEN 雄町			
	使用米/	有機雄町		
	精米歩合/	60%	ALC度/	15
	酸度/	1.5	日本酒度/	+3
	Dコード	18956		
	容量/入数	720ml	/	6
	小売価格	1980		
	720ml /JAN	4907005006470		

かつて幻の酒米と呼ばれた「備前雄町」を、有機農法で育て使用した純米吟醸「GREEN 雄町」。ほんとうに美味しい酒をめざして誕生した日本酒です。

備考

	京都	玉乃光酒造		
	じゅんまいぎんじょう たま			
	純米吟醸 TAMA			
	使用米/	雄町(岡山県産)		
	精米歩合/	60%	ALC度/	12
	酸度/	2.8	日本酒度/	-25
	Dコード	18964		
	容量/入数	720ml	/	6
	小売価格	1500		
	720ml /JAN	4907005005411		

たまには変わった日本酒を飲んでみたいという方に応えたい。たまたま飲みやすいお酒を口にして日本酒が好きになった、という人を増やしたい。『ワイン酵母』で備前雄町を醸した純米吟醸「TAMA」はそんな思いで誕生しました。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。

備考