

# 齊藤酒造

さいとうしゅぞう

京都  
伏見



**歴史** いにしえより酒づくりの中心は京都でした。このはるかな時の流れを背景に齊藤酒造が誕生したのは、明治28年のことです。齊藤家の先祖は元禄の頃に泉州より当地へ移り、『井筒屋伊兵衛』として呉服商を営み、酒造業に転じるまで八代にわたって老舗を受け継ぎ守りました。当時の商標は「柳正宗」「大鷹」などでしたが、大正天皇の御大典を記念して「英勲」となりました。

その後昭和、平成とこのブランドを丁寧に育て、現在では日本全国をはじめ海外へも銘酒を送り出し、各地で高い評価を頂いております。京の伝統を受け継ぐ酒蔵として、全国新酒鑑評会におきましては14年連続金賞受賞(平成10〜23年)を達成するなど高く評価されています。

**伏見七井の天子の水** を用いた伏見の酒は、新酒の頃は優しくなめらかな味で時を経る程に雅な趣が深まると言われています。齊藤酒造においても伏見の大地より授かるこの珠玉の名水を用い、味の極みを求めてお酒を仕込んでおります。清酒「英勲」は日本全国はもちろん、はては世界にも送り出す我々の誇りです。

120年という長きに渡り、研究と技術の研鑽を積み重ね、世代を超えて時代に即した酒造り続け現在に至っております。

稀なる名水と地元京都府産の酒造好適米を味の礎に、当蔵の酒造人たちは今日も「お客様の求める味とは」という問いかけに対し、答えを求めて務めに励んでおります。

## 悠遠の歳月に 育まれた酒

### 歳元からのメッセージ

世界文化遺産にも登録されました『和食』の代表たる「京料理」を美味しく召し上がって頂く為、上品な香りと飲みよい味が程よく調和した酒質に仕上げております。伝統とは過去からのものをただ守り続けることではなく、時代の流れに沿って革新し続けるからこそ永い年月にわたって存在が許されるものと考えております。

これからも京都という歴史と伝統の街で、皆様の安らぎを演出する酒造りを続けて参ります。



	京都	齋藤酒造	
	えいくん ぎんじょう げんていしゅ		
	英勲 吟醸 限定酒		
	使用米/	五百万石、他	
	精米歩合/	60%	ALC度/ 15~16
	酸度/	1.2	日本酒度/ +3
	Dコード	17406	17444
	容量/入数	1800ml / 6	720ml / 6
	小売価格	2100	1050
	1800ml /JAN	4973470350097	
	720ml /JAN	4973470352633	
底冷える京都伏見で五百万石を丹念に磨き込み醸しました。吟醸香とフルーティーな味をバランス良く調和させた落ち着いたある繊細なお酒です。			
備考	☆		

	京都	齋藤酒造		
	えいくん ぎんじょう ゆずしゅ			
	英勲 吟醸 柚子酒			
	原料/	日本酒(吟醸酒)・柚子果汁・醸造アルコール・糖類・酸味料		
	ALC度/	12		
	Dコード	40973		
	容量/入数	500ml /	12	
	小売価格	1250		
	500ml /JAN	4973470903040		
	吟醸酒ベースのリキュールです。冷やしてストレートで、クールにオンザロックで、爽やかにソーダ割り、熱いお湯を注いでホットでお飲み下さい。			
	備考			