

首藤酒造

すとうしゅぞう

愛媛
西条市

「寿喜心 すきごころ」の扉言葉

愛媛県東予地方に位置し、穏やかな瀬戸内海と西日本最高峰の石鎚山系に囲まれた周桑平野の西条市小松町という小さな町の酒蔵です。

瀬戸内の穏やかな気候、風土、石鎚山系の伏流水によって醸されるお酒は香り、味わい共に、まとまった中甘口の流れのいいタイプです。

名峰石鎚山の麓で

受け継がれる銘酒の蔵



歴史 『寿喜心』の首藤酒造は明治34年(1904年)に首藤重助により始められ、今現在、五代目の首藤壮一郎とともに酒造りが行われている。『寿喜心』という銘柄の由来は酒は喜び事、めでたい席で心和やかに飲まれることを願って命名された。

杜氏は但馬杜氏、南部杜氏、そして地元伊方杜氏と共に平成7年から家族のみで酒造りに励んできた。全国新酒鑑評会においては、平成13年に金賞初受賞後、その後14,15,16,17年と5年連続受賞、19年入賞、20年金賞、22年入賞となっている。

蔵元からのメッセージ

私共の蔵は愛媛のちっさい酒蔵ですが、酒造りに対する情熱は社長を筆頭にスタッフ一同、篤い思いを持っていると自負しております。とにかく、自分たち自身がおいしいお酒を飲みたいし、色んな人に日本酒を飲んでもらって日本酒の美味しさがわかってもらえればこんなうれしいことはないと思います。その中で寿喜心を気に入ってもらえれば私たちは最高です！人は十人十色で好みもそれぞれですが、より多くの方に飲んで頂ければ幸いです。



「一口飲んだらすぐに『おいしい！』言うてもらえる酒を造ろや。をモットーに酒造りに専念している。」

	愛媛	首藤酒造		
	すきごころ にこまる じゅんまい			
	寿喜心 ニコマル 純米			
	使用米/	ニコマル		
	精米歩合/	68%	ALC度/	16~16.9
	酸度/	1.5	日本酒度/	-1.5
	Dコード	20003	20004	
	容量/入数	1800ml / 6	720ml / 12	
	小売価格	2547		1273
	1800ml /JAN	4938711174009		
	720ml /JAN	4938711174023		
<p>飯米のニコマル100%で仕込んだお酒です。日本酒の原料としてはまだまだ聞きなじみのがありませんが、酸味が効いたシャープな味わいが特徴的です。首藤(すとう)酒造では、酒本来の味を大切にする理念により原酒の表記を行っていません。</p>				
備考				

	愛媛	首藤酒造		
	すきごころ やまだにしき じゅんまい			
	寿喜心 山田錦 純米			
	使用米/	山田錦		
	精米歩合/	68%	ALC度/	16.5
	酸度/	1.3	日本酒度/	+4.0
	Dコード	20000	20090	
	容量/入数	1800ml / 6	720ml / 12	
	小売価格	2640		1320
	1800ml /JAN	4938711159006		
	720ml /JAN	4938711159020		
<p>口に含むと柔らかく、キレも良く綺麗という印象、そしてとてもフルーティー。調和のとれた酸味がキレの良さを促進し、キメの細やかさと甘味が折り重なって美味しくなってます。</p>				
備考				