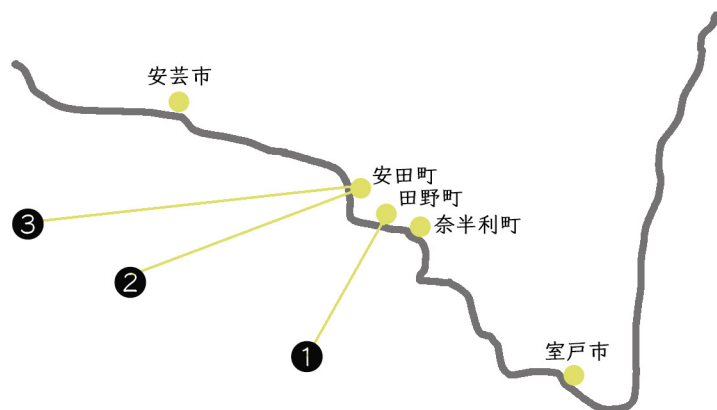


酒処 高知 中芸地区の3酒造



① 濱川商店 (美丈夫)

所在地：安芸郡田野町

明治36年創業。5代目濱川尚明が「濱乃鶴」から「美丈夫」へ仕込みなおし現在の濱川商店に社名を変更。

品質は「少量仕込み」「低温発酵」を徹底。奈半利川の伏流水を使用、辛口ながらもほのかに甘みがあり、柔らかながら後味のよい酒に。

② 南酒造 (南)

所在地：安芸郡安田町

明治2年創業。仕込み水は安田川伏流水を使用、この安田川から白玉の如き清水が酌めども尽きる事なく井戸にあった事から「玉ノ井」と名付けられた。

平成10年には、家名「南家」に恥じない酒を造るという思いで、新銘柄「南」を立ち上げた。辛口ながら淡麗でさわやか、喉ごしがよく飲み飽きない味。

③ 土佐鶴酒造 (土佐鶴)

所在地：安芸郡安田町

安永2年創業。高知県産米から兵庫山田錦の精米工場で厳選し精米。

酒造井戸から汲み上げる仕込み水（安田川）を使用、淡麗にしてうまい辛口。

仕込み水に室戸海洋深層水を使用したアジュールは平成29年8月1日、ハワイで開催された全米日本酒品評会（吟醸部門）で381点中、金賞を受賞。さらに金賞の中から特に優秀な1点だけに贈られるグランプリも獲得。



土佐鶴 銘鶴 辛口純吟醸酒
720ml 1,800円 (税込)



土佐鶴 超辛口特別本醸造
720ml 1,500円 (税込)



美丈夫 麗 (吟醸酒)
720ml 1,600円 (税込)



慎太郎 (純米酒)
720ml 1,550円 (税込)



南 (特別純米)
720ml 2,150円 (税込)