

房島屋

所酒造合資会社



ぼうじまや

■岐阜西濃、揖斐川上流にある小さな酒蔵「所酒造」

万人受けする日本酒ではなく、個性を大切にした酒造りを行っています。

■房島屋 (ぼうじまや)

2000年より房島屋ブランドを立ち上げ、現在は蔵の代表銘柄に。“日本酒は食中酒”であるをテーマに米の旨味と酸味をしっかりと感じられるキレの良い純米酒を製造。お客様に日本酒の奥深さ、面白さを感じて頂きたいと思っています。

■一期一会

所酒造では全体の9割程が「米」と「水」（と微生物）だけから造る「純米酒」となっています。また全体の半分以上を占める「生酒」は全て「無濾過生原酒」でお届けしており、うっすらと「おり」が残っている場合もあります。お米の旨味を存分に引き出し、しぼった後はほとんど手を加えない方法で、一期一会の味わいをひょうげんしています。





所酒造のお酒

※表示価格は税込みです

1. 兔心(ところ)BLACK ひだほまれ

岐阜県産「ひだほまれ」を使用した
微発砲性の純米酒

1合 1,180円/半合 590円



2. 房島屋 純米雄町無濾過生原酒

雄町独特のやわらかさとキレのよさを両立。房島屋の中で最もやわらかさを感じることができます。

1合 1,080円/半合 550円

3. ミーノ・デ・ブラン

白麴を使いスッキリとした爽やかな酸味が特徴的な無濾過純米生原酒。白ワインの様な味わい。

1合 980円/半合 500円



4. 房島屋 純米 ブルーボトル

夏季限定、定番の純米生原酒。
辛口で切れ味抜群!

1合 980円/半合 500円

5. 房島屋 純米超辛口

味わいのしっかりした辛口純米酒。房島屋の中では最も和食に合うお酒です。

1合 880円/半合 450円

