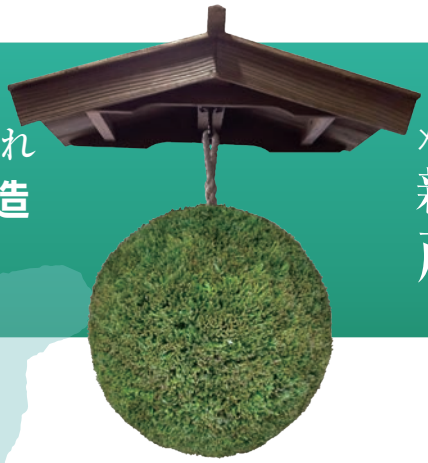
ぜひ渾身の本醸造をご賞味あれ
2016年1,000本限定製造
5月上旬出荷開始！

刈羽黒姫山の山麓「高柳」の酒蔵より
新銘柄「越後 高柳」蔵出しのご案内



越後 高柳（たかやなぎ）

蔵人（くらびと）は、高柳町出身者

雪里である高柳町門出在住の越後杜氏・村田卯一のもと、洗米から仕込・瓶づめに至るまで一貫した手作業を主とする昔ながらの伝統寒仕込みに則り一本一本を丁寧に造り上げます。

刈羽黒姫山の伏流水から生まれた

一年の半分を雪に覆われる豪雪地帯にある大昔火山の刈羽黒姫山の伏流水を使い、山麓に百年を越す歴史を持つ蔵元・石塚酒造から渾身の本醸造新銘柄「越後高柳」が誕生します。

高柳産酒米（五百万石）100％使用

数多くある酒米種の中から高柳の地と相性のいい「五百万石」を高柳町の棚田にて栽培。蔵元、従業員、蔵人達が米農家指導のもと田植え・田の草取り・稲刈りを経て収穫したまごころを注いだ酒米です。

限定1,000本

5月上旬頃に蔵出しします

高柳のシンボルである刈羽黒姫山の頂きには雪残り、木々が芽吹き・新緑の頃、山麓で生まれる新銘柄「越後高柳」。今、その日のために熟成が進んでいます。冷やでも、燗にしても、まろやかな味わいをお楽しみ頂けると自信をもって蔵出しします。

蔵元
細心の注意を払い、最大限の愛情を持って、酒造りに取り組んでいます。
代表取締役社長 石塚 政子

姫の井

■お問い合わせは
高柳の地で創業105年
石塚酒造株式会社
新潟県柏崎市高柳町岡野町1820-2
TEL.0257-41-2004

清酒
本醸造

お酒は20才になってから。おいしく適量を。妊娠中・授乳中の飲酒は避けて下さい。