



# 加賀 乾で 杯

加賀の器に、加賀の地酒で



乾杯条例

を制定しました



# 地酒で乾杯しましょう。

## 鹿野酒造株式会社

創業 文政二年（一八一九年）

常きげん 幻の加賀の庄



HP

加賀出身の杜氏が、蔵に隣接する水田で収穫した酒米（山田錦）と白山の伏流水である「白水の井戸」の湧水で仕込んだ、まさにオール加賀で造られたお酒です。  
弊社が田植えから収穫まで携わった、とても思い入れが深いお酒です。



## 松浦酒造有限公司

創業 安永元年（一七七二年）

獅子の里 純米吟醸生

（スパークリング日本酒）



HP

新鮮な香味が封じ込められた瓶内2次発酵のスパークリング日本酒。

シユワ・シユワ！と弾けるきめ細やかな泡、フレッシュな果実の様な香りの乾杯酒、そしてお料理の味わいも引き立てる食中酒です。

アフリカ開発会議（TICAD5）公式晩餐会乾杯酒にも選ばれました。

\*ラベルデザインは日本の伝統工芸「加賀友禰」の技法で、きめ細やかな泡のイメージと味わいの彩りを表現した加賀友禰ラベルです。  
加賀友禰作家 毎田仁嗣 作

それぞれの蔵元で「人、水、米」にこだわり丹精込めて造られた加賀の地酒。

今日はおいしい地酒で乾杯しましょう。

## 橋本酒造株式会社

創業 宝暦十年（一七六〇年）

純米大吟醸 十代目



HP

サムライ魂が醸す蔵元十代目自信作。石川県産五百万石を一〇〇％使用。伝統の手造りにこだわり和釜で蒸上げ、早朝の澄んだ大気にて自然放冷して仕込み、木槽にてゆっくりと搾る。手間はかかるが雑味のない美しい純米大吟醸酒となる。  
淑やかな吟醸香と奥深い味わい、やわらかな風味は、加賀の海の幸・山の幸と良く合います。



加賀には全国に誇る伝統工芸の器があります。

### 九谷焼



江戸時代前期に誕生した色絵磁器のことで、加賀が発祥の地である。  
「九谷五彩」と呼ばれる赤・黄・青（緑）・群青・紫の5色を使った色絵や独特の絵付けが特徴。

### 加賀で乾杯

安土桃山時代から受け継がれた伝統工芸。豊富な木地の材料に恵まれた山中塗。生地ろくろ挽きの分野では、職人さんの質量とも国内トップクラスです。

### 山中漆器

