

吉川醸造
伊勢原市



菊勇
(きくゆう)

天然桃色うすにごり
ももくらうと

純米

辛口
Dry

軽快
Light

穏やか
Mild

甘口
Sweet

濃厚
Rich

華やか
Fruity

希少な天然桃色酵母で仕込んだ、ほんのりピンク、うすにごりのお酒です。低アルコールでも原酒！甘みと酸味が融合した、爽快な飲み口です。よく冷やしてお召し上がりください。ソーダ割りもおすすめです。

日本酒ペアリング



フルーツの盛り合わせで華やかに乾杯

日本酒には珍しくフルーツやチーズケーキとの相性が抜群！
ウェルカムドリンクや乾杯酒としても楽しめます。

吉川醸造



大正元年（1912年）創業。雨乞い信仰の地として、古くは雨降山と呼ばれた丹沢大山の麓にあり雨降山の地層に濾過されて澄んだ地下伏流水を、三本の井戸から汲み上げてお酒を醸しています。蔵のテーマは“Sake for Life's Sake”。クラシカルな酴に現代のアレンジを加えたお酒など、枠にとらわれない日本酒造りに挑戦している酒蔵です。

アクセス：【小田急伊勢原駅】→【バス】神奈川中央交通

- ・(伊58) 善波行
- ・(伊59) 鶴巻温泉行

吉川醸造公式HPは [こちら](#)