

秋  
あかり



十石(じっこく) 祝 純米吟醸 秋

## 日本酒

品目：

内容量：1800 ml

アルコール分：16 度

原材料名：米(国産)、米こうじ(国産米)

精米歩合：60% 京都府産米「祝」100%使用

製造年月：下部に記載

製造者：松山酒造株式会社

京都市伏見区東塚町472番地

飲酒は20歳になってから。

妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児・乳児の  
発育に悪影響を与える恐れがあります。  
お酒はおいしく適量を。

[www.matsuyamasake-kyoto.com](http://www.matsuyamasake-kyoto.com)



100年の歴史を持ち、長きにわたり伏見の地で酒造りを行ってきた松山酒造が、一年  
余りの休止期間を経て2023年春に再出発しました。新たな銘柄「十石(じっこく)」  
では京都の素材にこだわった酒造りを行います。秋の十石は、春に出来上がったお  
酒を半年間低温で熟成させました。京都市産業技術研究所が開発した「京都酵母」  
と伏見の銘水によって醸しだされた香りが、京都府産の酒造好適米「祝」のやわらか  
な旨味と調和します。口に含んだ時の果実香と、ほのかな余韻をお楽しみください。

使用酵母：京の琴

5種類ある「京都酵母」の一つ。青りんごや洋なしのような果実香を  
多くつくるのが特徴で、甘・酸・辛・苦・波のバランスの良いお酒が  
できあがります。

製造年月

2024.08



十石 じっこく

祝 ● 純米吟醸

十石(じっこく) 祝 純米吟醸

品目: **日本酒**

内容量: 1800 ml

アルコール分: 16 度

原材料名: 米(国産)、米こうじ(国産米)

精米歩合: 60% 京都府産米「祝」100%使用

製造年月: 下部に記載

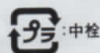
製造者: **松山酒造株式会社**

京都市伏見区東堺町472番地

飲酒は 20 歳になってから。

妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児・乳児の  
発育に悪影響を与える恐れがあります。  
お酒はおいしく適量を。

[www.matsuyamasake-kyoto.com](http://www.matsuyamasake-kyoto.com)



100年の歴史を持ち、長きにわたり伏見の地で酒造りを行ってきた松山酒造が、  
一年余りの休止期間を経て2023年春に再出発しました。新たな銘柄「十石(じっ  
こく)」では京都の素材にこだわった酒造りを行います。「祝 純米吟醸」は第一弾  
のお酒です。京都産業技術研究所が開発した「京都酵母」と伏見の銘水によっ  
て醸しだされた香りが、京都府産の酒造好適米「祝」のやわらかな旨味と調和し  
ます。口に含んだ時の果実香と、ほのかな余韻をお楽しみください。

使用酵母: 京の琴

5種類ある「京都酵母」の一つ。青りんごや洋なしのような果実香を  
多くつくるのが特徴で、甘・酸・辛・苦・渋のバランスの良いお酒が  
できあがります。

製造年月

| 2024.01