

福島県白河市で大正から愛される日本酒 千駒

◆千駒酒造株式会社 URL : <https://senkoma-shuzou.co.jp/>

(作成日) 2023年6月5日



創立は大正12年。良い水、良い米、丁寧な酒造りで造る小さな蔵です。
千駒のある白河市は、福島県の南部に位置し、西に高くそびえる那須連峰を臨む自然豊かな城下町です。千駒酒造では、酒造りに丁度適した那須山系からの豊富な伏流水が得られ、長い歴史の中で一度も枯れる事の無かった蔵の井戸からくみ上げられる命の水は、洗米から仕込みまで使われます。雑味の無い優しい味わいはこの澄んだ中軟水の水から生まれます。どの商品もお米の味や旨味がしっかり味わえるような酒造りをモットーにしています。

【商品】

・純米吟醸酒 蘇芳 (すおう)

福島県産の酒米を100%使用した福島県白河生まれのお酒。上品な香りがひろがり、米本来の豊かな風味が味わえます。精米歩合…50% アルコール分…15度

・特別純米 千駒 ～麴塵～

昔ながらに手造りで丁寧に醸した、穏やかな香りとうくらみのある味わいが魅力の清酒です。精米歩合…60% アルコール分…16度

・日本酒でつくった梅酒

梅本来の爽やかな香りとまろやかな味わい。スッキリとした甘さと酸味のバランスが絶妙。アルコール分…12度

・酒粕 (500gから)

【飲食店取り扱いメニュー例】

お米の風味が豊かで飲みやすいのでお肉やスイーツにも相性が良いです。

【取り扱い飲食店・外食企業】

しらかわ千駒は白河市内でほぼ飲める地元酒、首都圏日本料理グループ企業

【基本情報】

事業内容	酒類製造販売 清酒・焼酎・リキュール
会社所在地	〒961-0903 福島県白河市年貢町15-1
担当者名	久保田 由紀子
電話番号	0248-23-3057
FAX	
メールアドレス	senkoma@fancy.ocn.ne.jp

対応エリア	全国	○	エリア							
商流	直出荷可能 ※決済方法は要相談									
発注方法	電話	○	FAX	○	LINE	○	メール	○	インフォマート	△
発注リードタイム	3営業日以内に発送									
決済方法	当月末支払い		翌月末支払い							
現地見学	○									
商談方法	オンライン		出張商談		エリアにより可能					