

辛口で仕込んでも、米のやさしい風味が残る。

「祝」の酒は、まさに「京都の地酒」である。

家族や恋人と楽しいひとときを。

「祝」ブランドにこだわる。

米の旨みと香りのバランス。

「祝」の秘められたチカラに魅了された。

豊かで華やかな吟醸香とふくらみのある味わい。

京言葉の「はんなり」という言葉にぴったりである。

ワイングラスで飲んでいただくと、より一層の香りが引き立つ。

爽やかな香りと綺麗な飲み心地に、京都らしい優しい旨味を持つ。

酒造りは難しいが、酒質はとてもキレイなものになり、香り高くなる。

豊かな水に恵まれた環境のなかで、京の食文化とともに歩んできた。

食後酒としても、ロックか冷酒でリラックスしながら愉しんでください。

ほのかな吟醸香、純米酒特有の幅のある味わいで、口当たりまろやか。

ぬる燗にすると、冷とはまた違った豊かな風味が広がってゆく。

飲んだ後、口に残るサラッとした上品な余韻が生まれる。

京都産の酒米を使うのは京の酒蔵としてあるべき姿と考える。

薄口のグラスを使い冷酒で飲むと凛とした味わいに。

なめらかな口当たりで繊細なあじわいのお酒です。

米の旨みと香りのバランスをお楽しみください。

米の旨みを表現できる最高の米である。

華やかな香りと、米の旨みがある。

11月23日（祝）ゼスト御池「河原町広場」

語り尽くせぬ「祝」の酒へのこだわり。実感してください。

蔵元厳選！「祝」の酒が勢揃い！

京の酒米「祝」の酒。きき酒・販売会

日時 11月23日(金・祝)12:00～18:00

会場 地下鉄東西線京都市役所前駅
ゼスト御池「河原町広場」

入場料 きき酒券300円(4枚セット)

入場料として、きき酒券300円(4枚セット)をご購入いただき、
1枚または2枚と引換えに、「祝」の酒1種類をきき酒いただきます。

「祝」の酒・・・京都だけで栽培され、京都の蔵元だけが醸造できる特別な酒米、京の酒米「祝」を使用した日本酒です。

京の酒米「祝」振興プロジェクト

公式 facebook ページ
www.facebook.com/kyotoiwai



■主催／京都府酒造組合連合会・JA 全農京都・JA 京都中央会

■後援／京都府

●お酒は20歳になってから。●飲酒運転は絶対にやめましょう。●妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児・乳児の発育に影響する恐れがありますので、気をつけましょう。●お酒はおいしく適量を。

〔ご来場には、便利な地下鉄でお越しください。〕