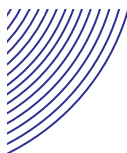


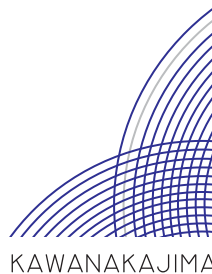
杜氏 千野麻里子 (とうじ ちのまりこ)

酒千蔵野 杜氏 「千野麻里子」。
蔵元の一人娘として、醸造・微生物学を東京農業
大学にて学ぶ。微生物の世界に惹かれ、国税庁
醸造試験所で2年間の研修を積み、日本酒の魅
力を覚えて川中島へ帰郷した。

先代杜氏へ10年間の約束で杜氏修行をはじめ
るが、8年目を過ぎた春、先代杜氏の急病により杜
氏に就任。たゆまぬ努力と抜群の感覚で、その酒
質は評判となっている。数々の鑑評会で受賞を得
て、今注目されている杜氏です。



川中島



醸造元 酒千蔵野 (しゅせんくらの)

創業1540年。 戦国時代から安土桃山時代にかけて、
武田信玄と上杉謙信が数度にわたりまみえた、戦国時代最大の
「川中島の合戦」の頃。 その歴史舞台ある、酒千蔵野は460年以上続
く、信州最古の老舗酒蔵です。

「川中島の合戦」の際には、
『武田信玄が蔵の菩提寺に休
息し、にがり酒を呑まれた。』

という逸話が残されるほど歴
史が古く、地元信州・川中島に
根ざした、小さな酒蔵です。



杜氏 千野麻里子



やわらかで
飲み飽きしない純米

特別純米 川中島

原料米 / 美山錦・精米歩合 / 59% アル
コール度数 / 14 度以上 15 度未満・日
本酒度 / ±0



トロリと飲みやすい
お米の旨味ギッシリ

純米にごり酒 川中島

原料米 / 美山錦・精米歩合 / 65% アル
コール度数 / 15 度以上 16 度未満・日
本酒度 / -27



冷でも爛にも
辛口ながら味がある

辛口 川中島

原料米 / 美山錦・精米歩合 / 65% アル
コール度数 / 14 度以上 15 度未満・日
本酒度 / +7



料理を引き立てる
味わい深い、本醸造

本醸造 川中島

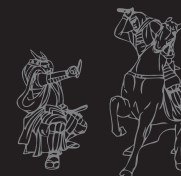
原料米 / 美山錦・精米歩合 / 65% アル
コール度数 / 14 度以上 15 度未満・日
本酒度 / +4・酸度 / 1.5



米の旨さが料理を
引き立てる

清酒 川中島

原料米 / 美山錦・精米歩合 / 65% アル
コール度数 / 14 度以上 15 度未満・日
本酒度 / +2



信州最古の蔵・川中島の地酒