

株式会社喜多屋 日本酒

福岡の食文化を世界へ発信する
凛とした気品と芳醇な味わい

福岡県 ワンヘルス認証



「酒を通して多くの喜びを伝えたい」という屋号に込められた創業の志を胸に福岡の豊かな風土で真摯な酒造りを行ってきた株式会社喜多屋。ご紹介する「大吟醸極醸 喜多屋」は、地元根差した酒造りの歴史と技術を集結させ、多種多様な福岡の食文化に合わせて造られた、蔵元の自信作です。

このお酒は、毎年イギリス・ロンドンで開催されている世界的なコンテスト「IWG（インターナショナル・ワイン・チャレンジ）」日本酒部門において、2013年に最高賞「チャンピオン・サケ」に輝きました。

開発にあたり大切にされたことは、吟醸香の華やかさだけでなく、料理の味を引き立てる繊細な旨味とキレ。最高峰の酒米と卓越した技術を駆使し、試行錯誤の末、理想の味わいを実現しました。

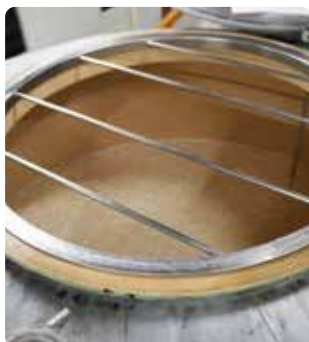
蔵元は「私たちのお酒が評価されるということは、福岡の食文化が評価されたということ。つまり福岡が世界から認められたということ」と喜びを語ります。この一本には、地元福岡の食を世界に発信する蔵元の誇りが詰まっています。最高級の味わいと、蔵元の志をぜひお楽しみください。

販売場所

店舗、オンラインショップ、
酒販店（取り扱い店舗は
ホームページ参照）



↑オンラインショップ



ワンヘルスの実践内容

- 衛生管理・健康管理
マニュアルの遵守
（安全安心な食の提供）
- 県産の酒米を使用
（地産地消の推進）