

京都の地酒 日出盛(松本酒造)の御案内

寛政三年(1791年)創業。京都伏見で現在も土壁蔵で清酒を醸造しております。
清酒一筋で頑なに続けております。

多くの京都の高級料亭にも非常に馴染みのある酒蔵です。

味に対する徹底したこだわりをお客様に感じ取って戴ければと思っております。

必ず冷やして飲まないといけないデリケートな化粧美人タイプの酒も良いですが、
お燗でも冷やでも両方おいしく飲めるスピン美人タイプの酒はいかがですか？
ふくらみある美味しさと後口の切れが良く、もう1杯！とおかわりしたくなる
食中酒タイプのお酒です。

ミシュラン東京の和風店で

10店舗以上が当社酒を評価納入。

ミシュラン京都の3星店の
ほとんどで当商品を納入。



松本酒造(株)の酒蔵

純米吟醸 桃の滴

松尾芭蕉の句『我が衣に伏見の桃の雫せよ』を我が心の範とし、
丹精込めて仕込みました。
酸を少なくしふくらみのある味わいと切れの良いのが特徴

精米歩合 58% 日本酒度+4 アルコール度数 15度

酸度1.4 アミノ酸 1.5



1800ml	2388円(外税)
720ml	1245円(外税)
300ml	449円(外税)
180mlスリム	300円(外税)
180mlタンブラー	287円(外税)