

# 地元大阪の代表酒

ご し ゆ ん

# 呉春

大阪府・呉春



**甘からず辛からず五味の調和した酒造りがモットー**

「呉春株式会社」は、大阪の池田にある蔵元です。池田は猪名川の豊かな水源に恵まれ、その酒造の歴史は古く室町時代までさかのぼります。池田の酒は「下り酒(※)」として江戸時代に重宝され、特にこの呉春については今でも全国的に知名度が高いお酒となっております。「呉春」の名称の由来は、池田の古い稚称「呉服(くれは)」と唐時代の通語で酒をさす「春」をかけあわせて命名されたと伝えられています。また、小説家・谷崎潤一郎氏が愛飲した酒としても知られています。酒質は甘からず辛からず五味の調和した酒造りがモットーの蔵元です。

※当時は都が京都のため「上り・下り」が今の逆で、関西から江戸に入るお酒を「下り酒」と言っていました。逆に関東から関西に入ってくるお酒は「上り酒」であり、当時は品質的に評価されていなかった為「くだらない」の語源になったという説もあります。



## 呉春 池田酒

飲み飽きしないスッキリとしたお酒です。まろやかで口の中にほんのり甘みも残り、芯の通ったたくましさを感じる味わい。

- 使用原料米：五百万石
- 精米歩合：69%
- 日本酒度/±0 ■酸度：1.3

■価格 1800ml 1,748 円(税別)



## 呉春 本醸造

香りは比較のおだやかで、味にはふくらみがあり、風格を感じるお酒です。口当たりは辛口で飲み干してみると旨さが残ります。

- 使用原料米：朝日・アケボノ
- 精米歩合：60%
- 日本酒度：±0 ■酸度/1.3

■価格 1800ml 2,233 円(税別)



## 呉春 特吟

「幻の酒米」と言われて栽培が難しい晩成品種の赤磐雄町を半分まで磨き、低温熟成さ丁寧に醸した逸品！

- 使用原料米：赤磐雄町
- 精米歩合：50%
- 日本酒度：±0 ■酸度/1.3

■価格 1800ml 4,175 円(税別)



株式会社 乾 河 屋 INI SAKE-TEN 大阪府八尾市思智中町3-68

TEL.072-941-2118 FAX.072-941-2100



Facebook  
Instagram  
インスタグラム  
やってます！