

桜母

土佐の田舎の土佐の酒

創業明治十年

水あくまでも清く

山の緑したたる土佐嶺北の地に

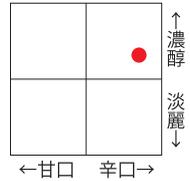
酒造りの一歩をしるす



酒蔵の裏山

純米酒 生粋土佐

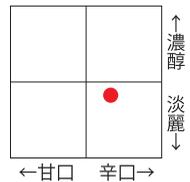
盃を傾けて
心地よく酔える
土佐の純米酒



◇分類／純米酒	◇原料米／アキツホ（国産米 100%）	◇精米歩合／ 65%
◇アルコール／ 16 度	◇日本酒度／ +3	◇酸度／ 2.0
◇飲み方／◎冷酒・◎常温・◎燗酒	◇保存方法／冷暗所	
◇容量／1800ml・720ml・300ml		
◇お薦め／湯葉、湯豆腐、しゃぶしゃぶ、刺身、魚の煮付、鰻の蒲焼など		

純米吟醸酒 桂月

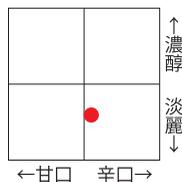
土佐嶺北の
大自然に囲まれた
好環境が育んだ酒



◇分類／純米吟醸酒	◇原料米／吟の夢（国産米 100%）	◇精米歩合／ 50%
◇アルコール／ 15 度	◇日本酒度／ +2	◇酸度／ 1.5
◇飲み方／◎冷酒・◎常温	◇保存方法／冷暗所	
◇容量／1800ml・720ml・300ml		
◇お薦め／蒲鉾、白身魚、海老、帆立、クリームソース、山菜の天ぷらなど		

銀杯桂月

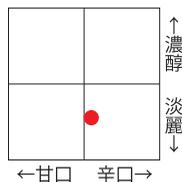
飲み飽きしなく
料理を選ばない
土佐の日常酒



◇分類／普通酒	◇原料米／アキツホ他 (国産米 100%)	◇精米歩合／65%～70%	
◇アルコール／15度	◇日本酒度／+2	◇酸度／1.3	◇アミノ酸度／1.4
◇飲み方／◎冷酒・◎常温・◎燗酒			◇保存方法／冷暗所
◇容量／1800ml・720ml・300ml・180ml(ビン)・180ml(カップ)			
◇お薦め／刺身、鮓、蟹味噌、焼き魚、焼き鳥、味醂干し、鹿肉の燻製など			

金杯桂月

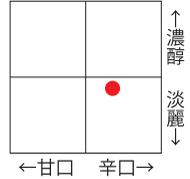
口当たりよく
キレのある
旨さが特徴



◇分類／普通酒	◇原料米／アキツホ他 (国産米 100%)	◇精米歩合／65%～70%	
◇アルコール／15度	◇日本酒度／+2	◇酸度／1.3	◇アミノ酸度／1.6
◇飲み方／◎冷酒・◎常温・◎燗酒			◇保存方法／冷暗所
◇容量／1800ml・720ml・300ml・180ml(ビン)・180ml(カップ)			
◇お薦め／蕎麦味噌、冷奴、山葵、蒲鉾、すきやき、おでん、野菜、鍋物など			

蔵出し 原酒

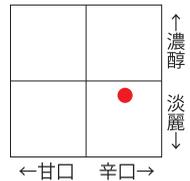
丸みのある
柔らかい刺激で
喉越し抜群



◇分類／普通酒	◇原料米／アキツホ他（国産米 100%）	◇精米歩合／65%～70%	
◇アルコール／20度	◇日本酒度／+2	◇酸度／1.5	◇アミノ酸度／1.9
◇飲み方／◎冷酒・○常温			◇保存方法／冷暗所
◇容量／1800ml・720ml・300ml・720ml(壺)			
◇お薦め／鰹のたたき、豚の角煮、鴨のロース、ハンバーグ、鉄板焼など			

冬季限定 生原酒

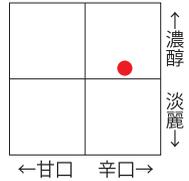
深みのある味わいと
新鮮な生の香りが調和
喉越し抜群



◇分類／普通酒	◇原料米／アキツホ他（国産米 100%）	◇精米歩合／65%～70%	
◇アルコール／20度	◇日本酒度／+4	◇酸度／1.6	◇アミノ酸度／1.7
◇飲み方／◎冷酒・◎常温			◇保存方法／要冷蔵
◇容量／1800ml・720ml・300ml			
◆12月上旬～2月下旬までの期間限定商品			

本醸造酒 桂月

まろやかな口当たり
ほんのりとした
深みのある味わい



◇分類／本醸造酒	◇原料米／アキツホ（国産米 100%）	◇精米歩合／65%
◇アルコール／15度	◇日本酒度／+3	◇酸度／1.8
◇飲み方／◎冷酒・◎常温・◎燗酒	◇保存方法／冷暗所	
◇容量／1800ml・720ml・300ml		
◇お薦め／塩辛、しめ鯖、海藻類、油揚げ、焼き鳥(塩)、湯豆腐など		

Yuzu Sake ゆず酒

日本酒の芳醇さと
甘酸っぱいゆずの香り
さわやかなお酒



◇分類／リキュール	◇アルコール／8度
◇飲み方／◎よく冷やして	◇保存方法／冷暗所
◇容量／500ml・300ml ストレートやロック、また炭酸で割っても美味しくいただけます。	
地元産米にこだわる酒蔵と、地元のゆず果汁とのコラボレーション。	
◇お薦め／イタリアン、地中海料理、魚介類、白身魚のカルパッチョなど	

銘酒 桂月

名前の由来

一、月がある

月の名所として名高い
桂浜の月である

一、画がある



松林桂月による
銘酒「桂月」のラベル画

一、歌がある

山人有桂月	魚郎有桂月
魚郎問山人	何以称桂月
答曰我誕生	正是有八月
山人問魚郎	何以称桂月
答曰故郷景	最推桂浜月
相对酌美酒	美酒称桂月
芳芬爽人心	恰如梅花月
清冽快人心	恰如中秋月
山人語魚郎	君文如桂月
魚郎語山人	君画如桂月
一杯又一杯	陶然醉桂月
醉来一樽空	笑見天外月

大町桂月による

銘酒「桂月」推賞の歌

山人・・・松林桂月
魚郎・・・大町桂月

松林桂月 ～南画界の重鎮～

1876年(明治9年)、山口県萩市に生まれる。本名は篤。南画の表現に新たな世界を開拓し、南画界の重鎮と言われる。文化勲章受章。日本美術協合理事、日中文化協会理事、日展顧問、日本南画院会長などを歴任。1963年(昭和38年)没。没後、従三位勲二等旭日重光章を受章。代表作は、春宵花影図(1939)など。2013年、山口県立美術館にて没後50年「松林桂月展」が開催された。

大町桂月 ～酒と旅を愛した文人～

1869年(明治2年)、高知市北門筋に生まれる。本名は芳衛。雅号の桂浜月下漁郎は、月の名所桂浜に因む。東京帝国大学国文科卒業後、「文芸倶楽部」「太陽」「中學世界」等に随筆を書き美文家として知られる。和漢混在の独特な美文の紀行文で知られ、終生酒と旅を愛し、酒仙鉄脚の旅人と称される。北海道の層雲峡や羽衣の滝の名付け親でもあり、大雪山系には桂月岳という名の山まである。青森県の十和田湖と奥入瀬を殊に愛し、晩年は同地の蔦温泉に居する。1925年(大正14年)没。



桂月館

大町桂月は土佐の生んだ山河跋涉の紀行作家であった。その桂月を偲んで造られた資料館は弊社わきにあり、大正期に建てられた土佐独特の土蔵造りとなっている。内部には桂月の作品、掛け軸をはじめ歌碑、墓所の写真など数々を展示。酒仙桂月に似合いの洒落として、入場料は200円のカップ酒となっている。是非一度ご来館ください。

<開館時間> 年中無休 午前9時～午後5時



酒造りの風景、日々更新中。

創業明治10年

土佐酒造株式会社

781-3521 高知県土佐郡土佐町田井418

TEL:(0887)82-0504 FAX:(0887)82-1984

<http://www.keigetsu.co.jp>

KEIGETSU