



土佐れいほく  
森のゆず酒

# YUZU SAKE



YUZU FLAVOR  
LIQUEUR  
WITH HONEY  
ALC. 8%

甘酸っぱいお酒。  
生れたい森から  
深い森から



YUZU  
SAKE

ALC.  
8%

ほろ酔い気分の  
おとなのお酒

日本酒の芳醇さと甘酸っぱい柚子の香りで  
飲み口さわやかなお酒ができました。  
地元米にこだわる酒蔵と地元のゆず果汁との  
コラボレーションで生まれた  
正真正銘、生産者の顔が見える「ゆずのお酒」です。

•製造元

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

•ゆず果汁

農薬生産者 アグリネットワーク・れいほく株式会社

781-3521 高知県土佐郡土佐町田井 766 Tel 0887-82-0292



土佐れいほく  
森のゆず酒

# YUZU FLAVOR LIQUEUR

豊かな森と美しい水をたたえる  
「れいほく」土佐町です。

高知県嶺北・土佐町は、四国の真ん中、豊かな森にはぐくまれた清らかな水をたたえる「さめうら湖」で知られる町で、高知の柚子の特産地としても知られています。特に土佐町は涼冷な気候と豊かな水が良質の柚子栽培に適している事で知られます。



四国の水がめ「さめうら湖」



嶺北地方に広がる棚田

米づくりにこだわる  
生産者の思いを酒づくりに。

「桂月」の名を持つ清酒とともに、特にこだわりのある地酒として愛されるには、やはり理由があるのです。地元米にこだわる酒蔵と地元のゆず果汁のコラボレーションで生まれた、正真正銘、生産者の顔が見える「ゆずのお酒」です。

柚子の目利きが  
ちがいます。

味にこだわり  
手間を惜しまない果汁採取。

一般的なゆず果汁は、青果として出荷できない柚子果実を完熟後の12月に絞ります。この時期の果汁は酸味が強く、濃い果汁が取れますが、爽やかさに欠けるため、当社ではYUZU SAKE用に10月下旬～11月上旬に着色率60～70%くらいの果実を収穫後すぐに絞汁することで、爽やかな酸味のある果汁を絞っています。

柚子は、皮の部分にオイルや香り成分等が多量に含まれていますが、皮の固形部分は傷みも早く、青臭さやえぐみなど刺激があります。そのため、当社は絞汁時に皮固形分の混入をできる限り少なくし、濾過するなど、大変な手間をかけて有効なオイルのみを抽出しています。



環境に配慮した栽培方法で収穫する原料の柚子

環境保全に町ぐるみで  
取り組んでいます。

土佐町では、環境に配慮した農業を先進的に行っています。原料の柚子栽培にも、地域の生ゴミをリサイクル活用した有機肥料や、特産の嶺北牛の糞を活かした堆肥、また林業の盛んな町の製材工場から出る木くずを有効利用したパーク堆肥など、化学合成農薬・化学合成肥料を使用しない、環境に配慮した栽培方法で生産した「ゆず果汁」を使っています。

まじめにつくる酒蔵です。

「土佐の田舎の土佐の酒」と謳う地元酒蔵「土佐酒造(株)」は、原料米はもちろん高知県産、特に地元本山・土佐町で生産されるお米にこだわり、全製品にリターナブル瓶を使用しリサイクルするなど、環境に配慮した酒造りをしています。



酒を愛した歌人大町桂月  
彼の名前は商品名にもなっている



桂月館

製造元

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



500ml

標準小売価格：1,250 円

## ■飲み方

冷蔵庫で冷やしてストレートやロックで、また炭酸でわってもおいしくいただけます。和食はもちろん、シーフードを使ったサラダやスパゲティーとも相性がいい、さっぱりとした甘さとゆずの香り。ゆったりと癒されたいあなたの、ハート・ダイエット・リキユールです。

(そのほかこんなお料理にも…)

チキンのレモン焼き、白身魚のカルパッチョ、アクアパッツアやシーフードを使ったサラダ、スパゲティー、バジルやローズマリーなどのハーブ、生ハムやフルーツとの相性もいいですよ。



YUZU SAKE

ゆず果汁

農業生産法人 アグリネットワーク・れいほく株式会社

781-3521 高知県土佐郡土佐町田井 766 Tel 0887-82-0292