

# 幻の酒 「呉春」

## 甘・辛・渋・酸・苦の五味調和

特吟  
大吟醸

本丸  
特別本醸

池田酒  
普通酒



赤磐雄町の  
気品ある香り。  
一流品と呼ばれる  
味わい



これぞ酒！という  
本流の味。時代  
に流されない蔵の威  
信を感じさせる



ほのかに感じる  
旨み。飲みやすく  
まろやかな味わい

1.8L ¥4,200  
(税抜)

麴米:掛米  
赤磐雄町  
精米歩合:50%

日本酒度:±0  
酸度:1.3  
アルコール度数:16度

1.8L ¥2,250  
(税抜)

麴米:朝日  
掛米:アケボノ、八反錦  
精米歩合:60%

日本酒度:±0  
酸度:1.3  
アルコール度数:15度

1.8L ¥1,880  
(税抜)

麴米:朝日、アケボノ  
掛米:五百万石  
精米歩合:68%

日本酒度:±0  
酸度:1.3  
アルコール度数:15度

元禄時代には隆盛を誇った「池田の酒」もいまやこの『呉春』だけが系譜を引き継ぐ蔵元となった。先代の西田秀生社長によれば「酒が甘いとか辛いとか感じるのは欠陥品で、うま口が本当」だそうで、この蔵元の『五味調和』という信念は『呉春の味』に見事に具現化されている、と言える。水の確保に難儀した話も有名で、地下水の上流地区にマンションが建設される計画が出来て池田市に「本当に池田の酒を市の文化財と考えてくれるのならマンションの建設を止めさせてくれ」と交渉したが行政はこれを受け入れてくれず、その土地を蔵元が買取りなんとか地下水路を確保したという。灘・伏見の大手メーカーに囲まれた環境の中で酒造米を確保するのも至難の技で、呉春の最高峰『特吟』は岡山産 幻の酒米「赤磐雄町」を50%精米、透明感がありながら芯のある味わいで、格式と気品の漂う一流品を造り上げている。



富士見町  
大場酒店

〒852-8022 長崎市富士見町20-22  
TEL095-861-1275 FAX095-861-1283