

盛田金しゃち酒造(株)

No.
33

我が社の特徴

半田市亀崎にて清酒「金鯨」「初夢桜」を醸す蔵元。
手造りの地酒を丁寧に造っています。
地元産の原料にこだわり、酒の仕込みの半分以上は知多半島の米で仕込んでいます。
最近では、知多半島の果物をつかったリキュールも作っています。



あいち知多半島メッセ出展商品

所在地

半田市亀崎町9-112

金鯨夢吟香純米酒

TEL

0569-28-0250

阿久比産の酒造好適米「夢吟香」で造った純米酒、
米の味をしっかり感じながらもくどさのない味わい。
やや辛口のしっかりした味わいは燗でも冷酒でもおいしく召し上がれます。

QRコード

Twitter

Instagram

HP



金鯨知多半島リキュール

URL

<https://www.kinshachi.co.jp/>

梅酒をはじめとして様々な果物のお酒を造っています。
果物は全て知多半島産。果物をなるべくまるごと使うことで、本来の風味を活かしたリキュールです。

【金鯨純米吟醸仕込みの梅酒】

山田錦で造った純米吟醸に地元の梅を漬けました

【知多半島の苺酒】

市野園芸さんの「ゆめのか」いちご使用

【知多半島のパッションフルーツ酒】

神谷農園さんのパッションフルーツ

