

タイトル：京都限定の酒造用原料米「京の輝き」

「京の輝き」は、京都府内だけで栽培されている京都独自の酒造用原料米です。

「京都オリジナル品種100%の京都ならではの酒を消費者にお届けしたい」という京都の伏見酒造組合の思いに応え、京都府農林水産技術センター等が共同で新品種の育成に取組み、府内農家での試験栽培を経て、平成24年に新品種「京の輝き」が誕生しました。

「京の輝き」は大粒で、仕上がったお酒は香りが高く、まろやかな味わいが特徴です。醸造工程で蒸し上がった時に白く「輝く」こと、京の名水と仕込まれると澄み切って「輝く」京都オリジナルの清酒が醸造されることをイメージして命名されました。

農家や酒造組合が研究機関と手を携えて育成した「京の輝き」は、京都の土と京都の水で育ち、蔵元の卓越した技で仕込まれます。

「京の輝き」は「祝」とともに、これからの京都の酒を支えていきます。是非ご賞味ください。



京都乙訓の酒造会社では「京の輝き」100%の酒が造られています。百貨店、酒販店、蔵元、イベント等でお手にとってご覧ください。