

9月は「京都市新型コロナウイルス感染防止徹底月間」です。感染防止のため、新しい生活様式(人との間隔の確保、マスク着用、手洗いなど)の実践を！  
※本紙に掲載の内容は、今後、予告なく変更になる場合があります。

区役所・支所等の各種申請は、郵送による手続きが可能な場合がありますので、問合せ先にご確認を！

10月1日は日本酒の日

酒どころ・伏見

丹精込められた日本酒をご家庭で

酒造りに欠かせない良質で豊富な地下水に恵まれた日本を代表する酒どころ・伏見。伏見の日本酒は、軟らかくまろやかで、口当たりが良いのが特徴で、料理との組み合わせでも、お互いの良さを引き立て合います。

ぜひこの機会に日本酒と料理の調和をご家庭でお楽しみください。

酒は伝統の技術と創意工夫による「粋」の結晶  
酒造りは毎年、気候や米の質など、人の意のままにならない状況下でゼロから開始。各蔵元の杜氏や蔵人はその時々に応じて、技術や工夫を凝らし、伏見ならではの良質な日本酒造りに、心魂を傾けています。  
また、新しい品種の酒米や酵母の開発にも熱心に取り組んでいます。  
私たちが丹精込めて造った日本酒が皆さんの飛び切りの笑顔、そして、楽しいひとときにつながれば光栄です。

伏見酒造組合理事長 増田徳兵衛

秋の酒「ひやおろし」の  
おいしい飲み方

増田理事長  
オススメ！

伏見で9月9日の重陽の節句に蔵元から出される「ひやおろし」は、各社の酒質にもよりますが、香り・滋味ともに豊かで、旬を感じられる逸品です。冷やでも熱かんでも秋の味わい深い食材と相性抜群。かん酒のときは少し口の大きい杯で飲むのがおすすめです。

理 事 長 一 押 し の 酒 の お 供  
旬のもの サンマの塩焼き

サンマの苦みとの  
バランスが絶妙。  
スダチをかけると  
なお良し。

他にも、こんな料理が合います！  
佃煮 酢豚、チンジャオロース  
和食 ハモきゅう、ごま油等で  
味付けをした冷ややっこ

お酒の購入は、  
ぜひ地元で！

伏見の日本酒は、お近くの  
酒屋や小売店でお買い求め  
ください。また、伏見の16  
蔵元の日本酒等を取り扱う喫  
茶・お土産処「伏見夢百衆」  
(南浜町247) など、利き酒  
ができる場所もあります。

伏見夢百衆

問合せ 伏見酒造組合(☎611-4115)、伏見区役所企画担当(☎611-1295)

伏見の清酒 検索