

Matsui Sake Brewery Co., Ltd.

松井酒造株式会社

<https://matsuishuzo.com/>

Manufacturing | Manufacture of beverages, tobacco and feed

製造業 | 飲料・たばこ・飼料製造業

1-6 Yoshidakawaramachi Sakyo Ward, Kyoto, 606-8305

〒6068305

京都府 京都市左京区 吉田河原町 1 番地の 6

¥10,000,000 (capital 資本金) 1-50 (employees 従業員数)

Area of Interest

North America, Europe, Southeast Asia, China, East Asia (excluding China), Oceania

北米, 欧州, 東南アジア, 中国, 東アジア (中国以外), オセアニア

PR

Our company has a sake brewery in the city of Kyoto, and we have been producing sake for about 300 years.

Our flagship brand, KAGURA, is unfiltered and characterized by its rich aroma and taste, as well as a fizz that remains from the fermentation process. We are currently developing sake brewing techniques that retain a high level of this aroma and fizz.

We also launched a low-alcohol sparkling sake, an environmentally friendly gin using our newly acquired spirits manufacturing license, and Reincarnation, Kyoto's first rum.

当社は京都の街中に酒蔵があり、創業から約300年に渡り日本酒を製造しています。代表銘柄「神蔵」は一切ろ過を行わず、濃い香りと味わい、発酵の際に発生するガス感が残っていることが特徴です。現在この香りやガス感を高度に残す酒造りの技術開発を行っています。低アルコールのスパークリング清酒や新たにスピリッツ製造免許を取得し、環境に配慮したジン、京都初のラム「輪廻」を商品化しました。

Product technology

[KAGURA] Unfiltered and characterized by its rich aroma and taste, as well as a fizz that remains from the fermentation process. We are developing sake brewing techniques that retain a high level of this aroma and fizz.

[KAGURA Mitsugo Liqueur]

We have developed a variety of liqueurs using specially selected fruits, sake, and spirits distilled in-house.

[Kyoto Gin]

Alcohol is produced by re-fermenting sakekasu (sake lees) and distilled using raw ingredients grown in Kyoto. We actively use ingredients that would otherwise be discarded (fruit peels, etc.) to create products that are kind to the environment.

[Kyoto Rum]

The main ingredient is wasanbon molasses, which is made from bamboo sugar that is unique to Japan, and our goal is to create a rum that is uniquely Japanese.

【日本酒 神蔵KAGURA】一切ろ過を行わず、濃い香りと味わい、発酵の際に発生するガス感が残っていることが特徴であり、香りやガス感を高度に残す酒造りの技術開発を行っている。

【リキュール 神蔵「蜜號」】

こだわりの果実と日本酒、自社で蒸留したスピリッツを用い、様々なリキュールを開発。

【京都ジン】

酒粕を再発酵させアルコールを取得し、京都で栽培される原料にこだわり蒸留。積極的に廃棄される予定の材料（果物の皮等）を使用し、地球環境に負荷がかからない製品造りを目指している。

【京都ラム】

日本固有の竹糖から生まれた和三盆のモラセスを主な原料とし、日本らしいラムの製造を目指している。



Kyoto Online Teck Pavillion
<https://kyoto-tech-companies.com/>