

白相酒造 (株式会社白相酒造)

明治後期に創業、栃木県産にこだわり製造しています



お店の ぐいっと ポイント

弊社は那須郡那珂川町にて、明治後期に創業した酒蔵です。

県内では、麦焼酎、芋焼酎、そば焼酎等の本格焼酎を自社生産している唯一の酒蔵です。

日本酒の原材料となる米や、焼酎の原材料である芋、麦、蕎麦、粟などすべて栃木県産にこだわり製造しています。

日本酒の中でも、純米吟醸酒に使用している栃木県産ブランド米「なすひかり」は、自社水田にて社長自ら栽培しているものを使用しております。

今、特におすすめなのは、珈琲焼酎です。

那珂川町には、間伐材等を燃料としたバイオマス発電所があり、そのボイラーの廃熱を利用してコーヒー豆の栽培が行われています。

そのような地球環境にやさしい持続可能な農法で栽培されたSDGsを配慮したコーヒー豆と栃木県産二条大麦を使用した新感覚の珈琲焼酎は、見た目は透明ですが、口に含んだ瞬間から珈琲の芳醇な香りと麦焼酎の甘みが楽しめます。

おすすめの飲み方は炭酸割です。炭酸の泡がはじけると同時に、珈琲の香りが強く感じられます。

弊社のお酒は、県内観光地である日光や那須地域のホテルや施設で多くお取り扱いいただいております。また、公式オンラインショップでもお買い求めいただけます。

たくさんのお客様に弊社自慢のお酒をお召し上がりいただければ嬉しく思います。

代表者 白相 淑久

住所 栃木県那須郡那珂川町小川715-2

Tel 0287-96-2015

営業時間 8:00~17:00 (定休日/日曜日、祝日) ※土曜日は8:00~12:00

URL <https://www.shiraso.com>

オンラインショップ <https://shop.shiraso.com/>