

河津桜が日本酒に与えた甘酸っぱい味わい。

河津桜由来のお酒

「かわづの春」誕生。

伊豆半島の河津町で原木が発見された「河津桜」から取りだした、新しい清酒用酵母で造られた日本酒がデビューします。

「かわづの春」と名付けられたこのお酒は、

静岡県オリジナル酒米・誉富士を使い、

富士山の伏流水によって仕込まれた

「オール静岡」のお酒です。

低アルコール度で甘酸っぱい酒質、

デザート酒や食前酒などに適した味を

ぜひお試しください。

河津桜  
酵母使用



取り扱い店舗

はしもと酒店 河津町見高 164-2 TEL.080-1616-1727

あおき河津店 河津町浜 123 TEL.0558-34-1104

まるか酒店 河津町浜 88 TEL.0558-32-0111

谷水屋 河津町田中 184-3 TEL.0558-32-0047

こさわや 河津町川津筏場 1019-2 TEL.0558-35-7692

梅野屋酒店 河津町川津筏場 811-1 TEL.0558-35-7212

(有)山城商店 河津町梨本 188-1 TEL.0558-35-7821

お問い合わせ

河津桜まつり実行委員会 事務局 河津町観光協会  
〒413-0512 静岡県賀茂郡河津町笹原 72-12 TEL.0558-32-0290

製造

高嶋酒造 株式会社

静岡県沼津市原 354-1 TEL.055-966-0018