



- ①国稀
- ②300ml・900ml・1800ml
- ③400円・935円・1,815円
- ④—
- ⑤直射日光・高温多湿を避け、常温
- ⑥300ml：24本入・1ケース
900ml：12本入・1ケース
1800ml：6本入・1ケース から
- ⑦国稀の代表作！辛さを抑えたまろやかでスッキリとした芳醇な味わい。熱燗でも冷やでもいけます！アルコール：15.5度、やや甘口、精米歩合：65%

- ①北海鬼ころし
- ②300ml・900ml・1800ml
- ③660円・1,375円・2,310円
- ④—
- ⑤直射日光・高温多湿を避け、常温
- ⑥300ml：24本入・1ケース
900ml：12本入・1ケース
1800ml：6本入・1ケース から
- ⑦国稀を代表するお酒。スッキリした口当たりで香り高い超辛口酒。アルコール：17.5度、辛口、精米歩合：65%

- ①特別純米酒
- ②300ml・720ml・1800ml
- ③773円・1,927円・3,850円
- ④—
- ⑤直射日光・高温多湿を避け、常温
- ⑥300ml：24本入・1ケース
720ml：12本入・1ケース
1800ml：6本入・1ケース から
- ⑦純米酒ながら辛口でスッキリとした飲み口。米の旨みが生きています。アルコール：15.5度、やや辛口、精米歩合：55%



- ①純米吟醸 国稀 北海道限定
- ②720ml
- ③2,475円
- ④—
- ⑤直射日光・高温多湿を避け、常温
- ⑥12本入・1ケースから
- ⑦【北海道内通年販売商品】北海道の地酒にふさわしい清々しい味わいの純米吟醸酒。道が選定する「北のハイグレード食品2020」受賞。アルコール：15.5度、中辛口、原料米：北海道産吟風100%、精米歩合：50%

- ①大吟醸
- ②720ml・1800ml
- ③4,255円・10,639円
- ④—
- ⑤直射日光・高温多湿を避け、常温
- ⑥720ml：12本入・1ケース、
1800ml：6本入・1ケース から
- ⑦華やかな吟醸香で、淡麗で気品ある味わいの高品質酒。アルコール：15.5度、中辛口、原料米：山田錦100%、精米歩合：38%

- ①本格焼酎 初代泰蔵
- ②720ml
- ③1,540円
- ④—
- ⑤直射日光・高温多湿を避け、常温
- ⑥12本入・1ケースから
- ⑦創業者 本間泰蔵は、酒粕を原料とした粕取り焼酎の製造にも力を注ぎました。永く途絶えていた国稀の焼酎が半世紀の時を超え、現代の嗜好にあわせ復活しました。さわやかな飲み口で、オンザロックが最適です。アルコール：25度

●国稀酒造について…

明治15年創業。明治35年に現在地に酒蔵を建設するとともに合名会社を設立。（丸一本間合名会社酒造部）。平成13年に合名会社設立から100年の節目に「国稀酒造株式会社」へ改名しました。日本酒の他、酒粕を原料とした焼酎や梅酒（リキュール）などの製造も行っています。

●国稀酒造のこだわり…

様々なお酒を造る中で、「毎日の晩酌で楽しむお酒こそ妥協せずに美味しくしたい」という思いから、特に普通酒（国稀、北海鬼ころしなど）の造りにこだわっています。普通酒クラスでは珍しい精米歩合を65%に設定し、特定名称酒である純米酒や本醸造酒と同レベルにしています。そうすることで喉越しが良くなり、仕上がりが綺麗になるといいます。実際に国稀酒造では、普通酒の売上比率が高いことが特徴で、多くの消費者に、その味が受け入れられています。

●担当者の声…

酒造りの中で、道産の酒造好適米にこだわりをもって、「吟風」「きたしずく」「慧星」など増毛町産の酒造好適米を積極的に活用しており、それぞれの特徴を活かしながら、国稀酒造としての味わいを造っています。令和3年度には、日々の酒造りが評価され、札幌国税局新酒鑑評会において、道産米吟醸酒の部、吟醸酒の部、純米酒の部すべてで金賞を受賞しました。



写真左から「国稀酒造本社社屋」「応接室に飾られた商品ラインナップ」「本間 櫻 氏」

国稀酒造株式会社（担当者：取締役企画室長 本間 櫻）

住 所：北海道増毛郡増毛町稲葉町1丁目17

T E L：0164-53-1050

F A X：0164-53-2001

H P：https://www.kunimare.co.jp/

Instagram：https://www.instagram.com/kunimareshuzou_official/

売店

T E L：0164-53-9355

営業時間：9:00～17:00

休 業 日：年末年始・その他



↑HPはこちら



↑Instagramはこちら



↑Facebookはこちら