



和久傳 150 周年 × 和久屋傳右衛門

歴史の中で多くの変化を繰り返しながら、和久傳は 2020 年、創業 150 周年を迎えました。どれだけ多くの方と関わり、支えられ今があるのか。そして、これからの新しい和久傳を皆様と共につくっていききたい。

「和をもって久しく伝える」この思いを胸に、古に学びながら次の 150 年を目指して新たな一歩をふみだしました。

<和久屋伝右衛門>

奇跡の稲、イセヒカリの日本酒。

伊勢神宮の神田では、今も神饌のために「イセヒカリ」がつくり続けられています。

1959 年、2 度にわたる台風が神田の稲を根こそぎ倒していったあと、全滅かと思われた田んぼの中に、稲が数株だけすっと立っているのが発見されました。この奇跡の稲は門外不出の種「イセヒカリ」と命名されます。

決して絶やしてはならないという思いが祈りのように、縁から縁、人から人へと静かに手渡されていき、2012 年、一握りの籾種が和久傳に辿りつきました。このイセヒカリを、スタッフ全員で和久傳のふるさと丹後久美浜町市野々の山深い棚田で栽培しはじめました。そして、蟹殻を撒いた土肥と丹後の湧水で育てた自然栽培米「イセヒカリ」は、地元の白杉酒造さんによって、お米の味をいかした「和久屋傳右衛門」となりました。

瓶が纏う和紙は元伊勢三社が鎮座する大江町官川にて、楮の栽培から手間を惜しまず漉きつづける丹後和紙田中さんの手によるものです。

1870 年、創業以来「和をもって久しく伝える」と唱えた和久屋傳右衛門の思いを、ふるさと丹後から生まれた日本酒にこめてお届けいたします。

150 周年の記念として和久傳各店舗（高台寺和久傳・室町和久傳・京都和久傳・丹・五）でもお召上がりいただけます。



和久屋傳右衛門

各限定生産 1,000 本 / 純米無濾過生原酒（要冷蔵）

- 2019BY 11,000 円（税込）：1 年の低温熟成を経て、原酒ならではの力強さを残しつつ、まろやかに仕上がりました。
- 2020BY 8,800 円（税込）：糶の華やかな香り、生酒にしかない上品な甘みが広がります。

<購入方法>

- 和久屋傳右衛門専用ホームページ <https://www.wakuyadenemon.jp/reservation>
- OMAKASE <https://omakase.in/ja/r/lv145890>
- 白店頭にてご購入いただけます。その他、和久傳各店舗（高台寺和久傳・室町和久傳・京都和久傳・丹・五）でも承ります。詳しくは各店舗へお問合せ下さい。

【お問合せ】

株式会社高台寺和久傳 広報部 宮瀬浩子 pr-kodaiji@wakuden.jp

京都市東山区祇園町南側 570-210 TEL.075-532-0910 www.wakuden.jp

