

【河岸の蔵(かしのくら)】名称由来

ふじみ野市は、舟運の船着き場であった福岡河岸や、
回船問屋には船荷を取めた土蔵が存在し、
船問屋を中心に街並みが形成されていた歴史がある。
河岸には、人と人を繋ぐ役割があり、地域経済を活性化させる役割があった。
この地酒のもとに多くの人々が集まり、市内経済の発展に寄与する
地酒となるよう願いを込め、この名称となった。

FUJIMINO CITY 20th

ふじみ野の恵みで乾杯！

ふじみ野市とともに実った「彩のきずな」20周年記念醸造。

特別純米酒

「河岸の蔵」

ふじみ野市産「彩のきずな」のみを使い、
造りあげた。
爽やかな旨み、ほのかな香りの
フルーティーさと口当たりの良さで、
どんな料理とも相性良く楽しめる特別純米酒。

製造区分	特別純米酒
原材料	米(国産)・米麹(国産米)
原料	埼玉県ふじみ野市産
	彩のきずな100%
酵母	K901
精米歩合	60%
アルコール分	17度
容量	720ml

※販売価格については、観光協会HPをご覧ください。



河岸の蔵

かしのくら

KASHINO KURA

特別純米酒



ふじみ野市PR大使
ふじみん

同時発売

海中熟成「河岸の蔵」

静岡県下田市の海底で海中熟成を行った。
海中での熟成により、波の振動や海水温度の変化を受けた酒は、
深みが増し、まろやかな味わいが堪能できると言われている。
同じ原料で造ったものでも、海中に沈めた酒と
沈めていない酒の味の違いを飲み比べていただきたい。



2025年11月3日発売予定

