匠（京姫酒造）

伏見で作られた日本酒は、明らかに「女性らしい」性質を持っていると言われている。京姫の日本酒はこの資質の代表的な例である。

1918年に設立された岡本酒造合資会社は、1974年に世界鷹酒造株式会社—「ワールドイーグル酒造所」—になった。その後、1997年に「京姫」という名前が定着した。京姫という名前は「京都のプリンセス」を意味し、蔵元の日本酒のなめらかさを表現するために選ばれた。伏見の日本酒の典型であり、同社は歴史的な職人の醸造技術を守り続け、世代を超えて品質管理を徹底し酒造りを続けることに誇りを持っている。

同社の主力製品ラインは、「匠」と呼ばれ、「名匠の技」を意味する。その最高級の匠は大吟醸酒で、使用する米粒を元のサイズの50%以上磨いている。上品で滑らかなテイストとエレガントな香りを感じさせる山田錦米で作られている。同社の製品にはモットーはである品質第一主義が反映されている。京姫は、数多くの受賞歴があり、2019年の「ワイングラスでおいしい日本酒アワード」を含む数々の賞で受賞している。