

福生の石川酒造に新しくお店がオープンします。

SAKE・BEER・OMUSUBI

ぞうぐら

6/14 [金] 10:30~

オープンから3日間は  
新規開店記念祭

GRAND  
OPEN

6月 14日 15日 16日  
金 土 日

◎お楽しみ特典◎

スペシャル  
クーポン

限定ぞうぐらセットをご購入の方  
このクーポンをお持ちいただくと、  
お惣菜「酒粕たくあん」プレゼント

※6月14日~16日有効 ぞうぐらセットと酒粕たくあんは無くなり次第終了です。

記念祭限定  
ぞうぐらセット

通常価格 1,280円

1,000円



ぞうぐらオススメのものを贅沢に詰めたセットです。  
お店で手作りしている塩糍で旨味を引き出し、鮭はおむすびに、鶏は唐揚げに、彩野菜も浅漬けに。そのほか、おかずにも酒肴にもなる焼き魚、ごはんを美味しくするごぼう香る鶏そぼろのおむすび、季節の青菜お浸し入り。

気取らず気軽に日本酒、ビール、  
酒蔵らしいお食事やスイーツが楽しめるお店です。  
お食事は、全品テイクアウト対応しています！  
酒蔵の空間で、お酒とお料理を味わうのも、  
ご自宅に酒蔵の味をお持ち帰るスタイルも  
どっちも楽しめる新しいお店へぜひ！

お店の 1 おむすび  
こだわり



日本酒造り用のお米を、  
日本酒やビール造りに使用する仕込み水  
(地下天然水) で炊いて作るおむすび。  
大人にも、お子様にも喜んでいただける  
具材をご用意しています。  
ぜひご家族でご来店ください。

お店の 2 手作り塩糍  
こだわり



蔵人が造る磨き70%の糍(こうじ)を  
材料に店舗で手作りする塩糍。  
素材の旨味を引き出す日本の伝統調味料。  
スタッフのオススメは、柔らかくて  
ジューシーな「塩糍 鶏唐揚げ」です。  
他にも発酵を使ったメニューがたくさん！

お店の 3 出汁(だし)  
こだわり



日本古来の伝統食を支える出汁、  
この旨味に幼いころから親しんで欲しい、  
そんな思いも込めて出汁をひいています。  
日本の伝統的な文化である日本酒とともに  
この出汁を使ったお料理、お浸しやお味噌汁、  
特製粕汁をぜひ味わってください。

石川酒造  
敷地内



SAKE・BEER・OMUSUBI

ぞうぐら

【住所】東京都福生市熊川1番地  
【営業時間】10:30~17:30 (L.O 17:15)  
【定休日】火曜日 【TEL】042-530-5057  
★お食事は全品テイクアウト可能★

※カウンターにて対面販売のお店のため、お席のご予約は承っておりません。

石川酒造は酒飲みのテーマパーク



日本酒『多満自慢』、クラフトビール『多摩の恵』  
『TOKYO BLUES』を醸造する蔵元。毎月第四週  
には直売店「酒世羅」にて感謝デーを開催。敷  
地限定のたる酒量り売りやスイーツなどを販売  
しています。江戸から明治期の建築が立ち並び、  
史料館・レストランを併設。敷地は火曜日以外  
はいつでもご来場いただけます。



JR青梅線/西武拝島線  
拝島駅南口より徒歩20分(タクシー初乗運賃)  
駐車場有り 飲酒後のお車の運転は絶対におやめください。