

お酒は20才になつてから。お酒は楽しく適量を。



ASABIRAKI

株式会社あさ開
岩手県盛岡市大慈寺町10番34号

手造り
大吟醸

あさ開



製造年月

1E 97 9

要冷蔵

●本品は、全く無糖類しない生酒です。必ず冷蔵庫等での低温保存し、お早目にお召しあがり下さい。

長期保存不可

●直射日光、室温の高いところでの長期保存はできません。白濁し酸味が強くなり飲用に供しない場合があります。

お酒は20才になってから。
お酒は楽しく適量を。

■社名
藤尾正彦



製造年月

純米新酒

日本酒
あき
用

特別限定蔵出し生酒

特徴●新酒には、麹の香り、及び発酵により生ずる芳香があり、これを新酒香、又は麹ばなといいます。また、新酒には、発酵中の炭酸ガスが含まれ、舌に「こちよい刺さ感」を与えてくれます。

一九九六年十月に収穫した米を用いて仕込みました。

清酒 720ml詰

要 冷 蔵

●本品は、全く熱処理しない生酒です。必ず冷蔵庫等での低温保存し、お早目にお召しあがり下さい。

長期保存不可

●直射日光、室温の高いところでの長期保存はできません。白濁し酸味が強くなり飲用に供しないときがあります。

お酒は20才になってから。
お酒は楽しく適量を。

1 0 0 0

■杜氏名

藤尾正彦



日本酒

あさ開

純米
新酒

特別限定蔵出し生酒

製造年月

2E 96 11

特徴●新酒には、麴の香り、及び発酵により生ずる芳香があり、これを新酒香、又は麴はなといいます。

また、新酒には、発酵中の炭酸ガスが含まれ、舌にこごちよい刺激感を与えてくれます。

仕込みました。

一九九六年十月に収穫した米を用いて