

要冷蔵

現代にふさわしき酒は、日詰丹井殿
 およそ百年の時を感へ、
 遺された造り蔵は再び
 未来へつなぐ醸造所として
 時を刻みます。
 南部杜氏けかりのさと
 大地に育まれた恵みを自由に醸そう。
 紫波時産のアトウ果汁を使用。
 発酵中の、ヘースレン（Reserve）に対して
 段階的に果汁を掛け合わせ、
 重層的な味わいに仕上げます。
 アタックのかわりに、丁寧にかけて
 次々と変化し吹き抜ける香りと
 豊かな甘味と酸味を
 言葉しなくたい。

平六醸造
 HIRAROKU

layer ブドウ

／アルコール分 14 度／原材料名 米 (国産)・
 米麹 (国産米)・発芽玄米 (国産)・アトウ
 ／岩手県産米 100% 使用
 ／醸造用乳酸・酵素剤無添加／無濾過原酒
 ●飲酒は二十歳以上で十分な量を ●妊娠中や授乳中の
 飲酒は控えましょう ●無濾過にて瓶詰しているため、
 リがたむことがあります。品質上問題ございません。

／製造者 株式会社平六醸造
 ／所在地 岩手県紫波郡
 紫波町日詰字郡山駅 246 番地

／品目
 その他の醸造酒
 ／内容量 720 ml ／製造年月 24.6.

4 595319 611512


