

生酏・純米大吟醸
夏田冬蔵 なつたふゆぞう

目に見える景色、手で触れられる水と米。
乳酸菌、白麹菌、そして酵母の力を借りて
このお酒ができました。ぬる燗でも楽しんで
いただける純米大吟醸です。

原材料名/米・米こうじ
原料米/秋田県産美山錦100%使用
使用酵母/自社酵母
アルコール分/16度 精米歩合/40%
上槽方法/槽しぼり
貯蔵方法/低温瓶貯蔵

半径五キロの米で醸す純米蔵
浅舞酒造株式会社

〒013-0105 秋田県横手市
平鹿町浅舞字浅舞388
TEL 0182-24-1030
FAX 0182-24-0708

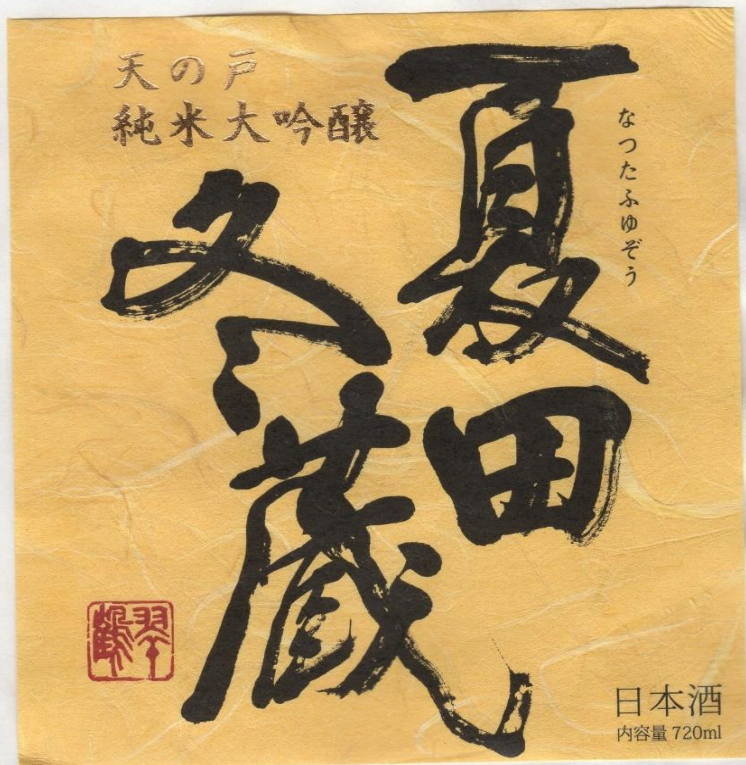
●お酒は二十歳になってから

製造年月 2019. 7. 21

720ml 日本酒



米の生産者





天の戸

美稲

あまのとうましね

菊水



清酒

アルコール分15.0度以上
16.0度未満
原材料名 米・米麴
1.82詰

製造年月
11.4.22

浅舞酒造株式会社

浅舞酒造株式会社
林田原平 鹿部平 鹿部式 鹿部式 鹿部式 鹿部式
TEL 0182-241-1030

Shimizu