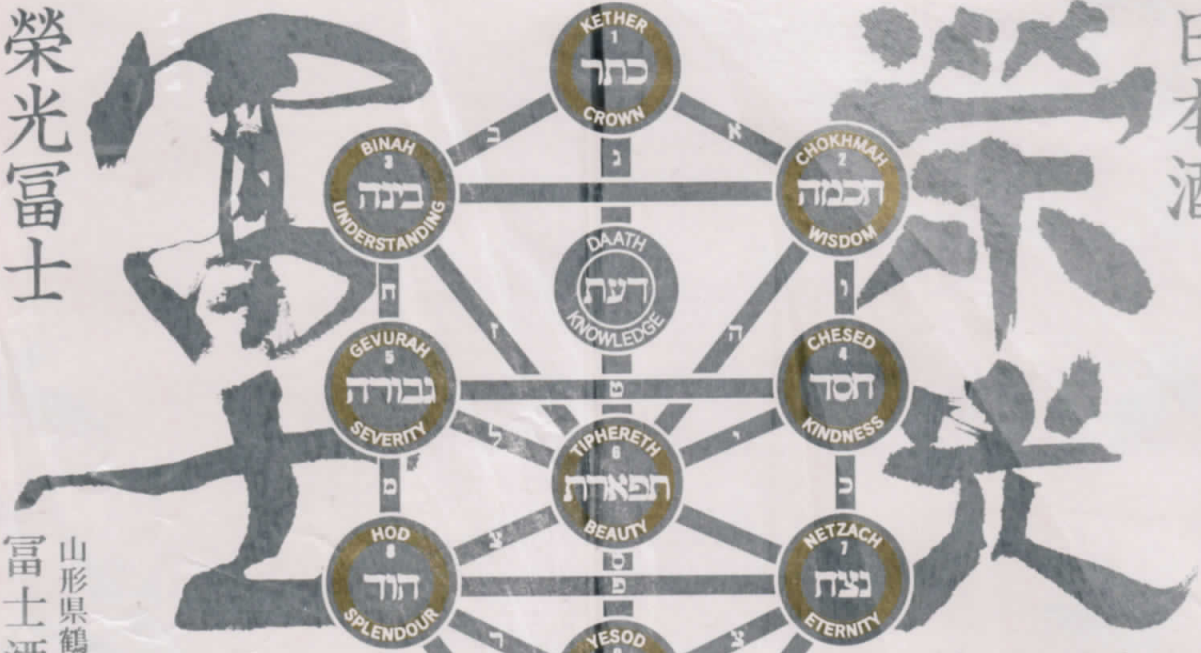


榮光富士

日本酒



山形県鶴岡市大山三丁目32-48  
富士酒造株式会社

GLORIOUS Mt. FUJI  
THE EIKO-FUJI HAS BEEN BREWED IN OUR YAMAGATA PREFECTURE SAKE-KURA. SINCE 1778.

JUNMAI-DAIGINJO MUROKA-NAMA-GENSHU  
ALCHEMIST  
純米大吟醸 アルケミスト  
SEPHIROTHIC TREE  
SPECIAL LIMITED EDITION. 1800 ml

限定酒  
純米大吟醸  
無濾過生原酒  
ALCHEMIST  
兵庫県産  
山田錦  
2023

JUNMAI-DAIGINJO MUROKA-NAMAGENSHU

保存方法: 要冷蔵

facebook  
必ず冷蔵庫で保管頂き、開封後は出来る限り早くお飲み上がり下さい。無濾過生原酒の為、米の破片や糠、白濁した濁が沈みますが品質上及び健康・問題はありません。好意中や授乳期の飲酒はお控え下さい。お酒は20歳から。

理解 王冠 2  
BINAH 知恵  
CHOKHMAH 智慧  
DAATH 知識  
GEVURAH 厳厳  
CHESED 慈悲  
TIPHERETH 美  
NETZACH 勝利  
HOD 榮光  
YESOD 基盤  
MALKUTH 王國 セフィロトの樹

GLORIOUS Mt. FUJI  
THE EIKO-FUJI HAS BEEN BREWED IN OUR YAMAGATA PREFECTURE SAKE-KURA. SINCE 1778.

JUNMAI-DAIGINJO MUROKA-NAMA-GENSHU  
ALCHEMIST  
SEPHIROTHIC TREE  
SPECIAL LIMITED EDITION

純米大吟醸 無濾過生原酒  
ALCHEMIST 2023  
純米大吟醸、無濾過生原酒、アルケミスト、2023

～榮光の錬金術師～

榮光富士「無濾過生原酒シリーズ」の最高峰★  
兵庫県産の「山田錦」を醸した、華やかな吟醸香と美しい甘味が輝く、特に和食とお薦めの1本。

酒質: 純米大吟醸	使用酵母: 山形酵母
商品名称: アルケミスト 2	日本酒度: -1.0
原材料名: 米(国産)	酸度: 1.6
米麹(国産米)	アミノ酸度: 0.9
使用酒米: 山田錦100%	アルコール分: 16.9度
精米歩合: 50%	内容量: 1800ml
酒米産地: 兵庫	製造年月: 2023.10


製造者: 富士酒造株式会社  
山形県鶴岡市大山3-32-48 ☎0235-33-3200

4 983852 764121

蔵出数量限定  
山口県産「五百万石」全量使用  
辛口純米酒  
2023

創業1778年  
戦国武将  
加藤清正公  
ゆかりの酒蔵

茶史  
蔵  
樽  
+13



逸閃 風刃

栄光富士  
いっせん・ふうじん

蔵出数量限定  
辛口純米酒  
2023

富士県産「五百万石」全量使用

辛口純米酒 逸閃 風刃  
Karakuchi Junmai Issen Fujin

栄光富士の限定火入れ「純米酒 逸閃 風刃」！  
富山県産の人気酒造好適米「五百万石」を使用した、精米歩合80%とは思えないなめらかな旨味とスッキリとしたキレがあり、幅広い温度帯で楽しめる辛口の純米酒！

氷酒

冷酒


常温

温燗

熱燗

酒質：純米酒	使用酵母：山形酵母
商品名称：逸閃風刃	日本酒度：+13.0
製造年度：2023年	酸度：1.7
原材料名：米(国産)、米麴(国産米)	アミノ酸度：1.0
使用酒米：五百万石100%	アルコール分：15.5度
精米歩合：80%	内容量：1800ml
酒米産地：富山県	保存方法：蔵冷蔵
	製造年月：2023.4

製造者：富士酒造株式会社  
山形県鶴岡市大山3-32-48 ☎0235-33-3200



9 983852 686003

facebook 出来る限り冷蔵庫で保管頂き、開封後は出来る限り早くお召し上がり下さい。米の破片や糠、白濁が沈んだ酒が沈下し、お召し上がり下さい。お酒は20歳になつてから。

お召し上がり下さい。米の破片や糠、白濁が沈んだ酒が沈下し、お召し上がり下さい。お酒は20歳になつてから。

お召し上がり下さい。米の破片や糠、白濁が沈んだ酒が沈下し、お召し上がり下さい。お酒は20歳になつてから。

キャップ

山形県鶴岡市大山三丁目32-48 富士酒造株式会社



逸閃 風刃

栄光富士  
- FUJIN -  
GLORIOUS Mt.FUJI

THE KIKO-FUJI HAS BEEN BREWED IN OUR  
YAMAGATA PREFECTURE SAKE-KURA.

日本酒

内容量 1800ml





要冷蔵  
仕込乃式號

# 星祭

Junmai-Daiginjo  
**HOSHI-MATSURI**  
Glorious Mt.Fuji  
The Eiko-Fuji has been brewed in our Yamagata Prefecture sake-kura.  
SINCE 1778

純米大吟醸  
無濾過生原酒

戦国武将・加藤清正公をゆかりとする山形県の酒蔵・富士酒造が醸す、蔵出し数量超限定の夏酒「STARS」第3弾★フレッシュな果実味溢れる吟醸香とスツキリとした旨味は、夏の宴席にもお食事と合わせてお楽しみ頂ける一本です★

酒質：純米大吟醸	使用酵母：山形酵母
詰口：無濾過生原酒	日本酒度：-6.0
商品名称：星祭2022②	酸度：1.6
原材料名：米(国産)、米麹(国産米)	アミノ酸度：0.6 <small>キャップ</small>
使用酒米：まなむすめ100%	アルコール分：16.6度
精米歩合：50%	内容量：1800ml
酒米産地：宮城県	保存方法：要冷蔵
	製造年月：2022.6

江戸幕府第10代将軍・徳川家治の時代、安永7年(1778年)、第4代加茂屋・加藤専之助有恒(せんのおすけ・ありつね)が、当時天領とされていた大山地区(現在の山形県鶴岡市)にて、親戚筋の加藤治右衛門より酒株24株を入手し、酒銘を「富士」と定め酒造業を開始致しました。昭和30年代に「榮光」の2文字を冠し「榮光富士」として商標を登録致して以来、裏表の無い昔ながらの酒造りと共に、四季醸造に取り組んでおります。

製造者：富士酒造株式会社  
山形県鶴岡市大山3-32-48 ☎0235-33-3200

必ず冷蔵庫で保管頂き、開封後は出来る限り早くお召し上がり下さい。無濾過生原酒の為、米の破片や酸、白濁した蔵が沈みしますが、品質上及び健康上問題はございません。妊娠中や授乳期の飲酒はお控え下さい。お酒は20歳になってから。

facebook  
**生酒**

4 983852 757307

創業1778  
加藤清正公  
ゆかりの酒蔵

# 純米大吟醸 星祭

Junmai-Daiginjo  
**HOSHI-MATSURI**  
Glorious Mt.Fuji  
The Eiko-Fuji has been brewed in our Yamagata Prefecture sake-kura.  
SINCE 1778

清酒  
ほしまつり

えいこうぶじ

内容量 一八〇〇ml

山形県鶴岡市大山三丁目32-48  
富士酒造株式会社





JUNMAI-DAIGINJO MUROKA-NAMAGENSHU  
**純米大吟醸 無濾過生原酒**  
**SURVIVAL**  
 サバイバル2021  
 episode:02

★★★★★

SPECIAL RESERVATIONS LIMITED EDITION

山田錦 全蔵錦  
 玉苗 たまなえ  
 山酒四號

山形県鶴岡市の酒蔵・富士酒造が醸す出荷数量限定酒の中でも、山形県で4番目に登録された幻の酒米「玉苗」＝「山酒4号」を使用した限定酒です。澄んだ吟醸香としっかりとした旨味は、気軽にお食事と合わせてお楽しみ頂ければ幸いです。

**要冷蔵** REFRIGERATE

必ず冷蔵庫で保管頂き、開封後は出来る限り早くお召し上がり下さい。無濾過生原酒の為、米の破片や醪、白濁した澱が沈澱しますが、品質上及び健康上問題はございません。妊娠中や授乳期の飲酒はお控え下さい。お酒は20歳になってから。

酒質：純米大吟醸	使用酵母：山形酵母
詰口：無濾過生原酒	日本酒度：-6.0
商品名称：サバイバル2021②	酸度：1.5
原材料名：米(国産)米麴(国産米)	アミノ酸度：0.5
使用酒米：玉苗100%	アルコール分：16.3度
酒米産地：山形県産	内容量：1800ml
精米歩合：50%	保存方法：要冷蔵

製造者：富士酒造株式会社  
 山形県鶴岡市大山三丁目32-48 [www.e-sakenom.com](http://www.e-sakenom.com)  
 電話番号：0235-33-3200  
 facebook 製造年月：2021.7

4 983852 762004





創業 1778  
加藤清正公  
ゆかりの酒蔵

要冷蔵  
仕込乃式號

榮光富士

ななほし

純米大吟醸  
無濾過生原酒  
七  
星  
2021

GLORIOUS Mt.FUJI  
JUNMAI-DAIGINJO MUROKA-NAMAGENSHU  
SPECIAL LIMITED EDITION

夏酒「STARS」第1弾★



facebook

生酒

必ず冷蔵庫で保管頂き、開封後は出来る限り早くお召し上がり下さい。無濾過生原酒の為、米の破片や籾、白濁した酒が沈澱しますが、品質上及び健康上問題はございません。妊婦中や授乳期の飲酒はお控え下さい。お酒は20歳になってから。

純米大吟醸  
無濾過生原酒  
七  
星  
2021

BARREL No.2  
日本酒度  
-15

創業1778年。江戸時代には天領として酒造りで栄えた、現在の山形県鶴岡市大山地区にて手造りの日本酒を醸し続けている「富士酒造＝榮光富士」の出荷数量限定の夏酒「STARS」の第1弾★瑞々しい果実味のある飲み口で、お食事と幅広く合わせてお楽しみ頂ける日本酒度-15の純米大吟醸です★

商品種別：出荷数量限定酒 精米歩合：50%  
酒質：純米大吟醸 使用酵母：山形酵母  
詰口：無濾過生原酒 日本酒度：-15.0  
商品名称：七星2021② 酸度：1.4  
原材料名：米(国産) アミノ酸度：0.9  
米麴(国産米) アルコール分：15.2度  
使用酒米：出羽の里100% 内容量：1800ml  
酒米産地：山形県産 製造年月：2021年4月



製造者 富士酒造株式会社  
山形県鶴岡市大山3-32-48 ☎0235-33-3200



創業 1778  
加藤清正公  
ゆかりの酒蔵

山形県鶴岡市大山丁目32-48  
富士酒造株式会社



純米大吟醸  
七  
星

Glorious Mt.Fuji  
The Eiko-Fuji has been brewed in  
our Yamagata Prefecture sake-kura.  
SINCE 1778

[ 蔵出数量限定酒 ]

清酒

内容量 1800ml



Junmai-Daiginjo  
NANA-HOSHI



JUNMAISHU MUROKANAMAGENSHU  
AKATSUKI NO TSUBASA  
ORI GARAMI 2021

榮光富士 純米酒  
無濾過生原酒 暁乃翼  
澱絡み 2021

要冷蔵

参  
號



1年に1度だけの、初春の限定酒「純米酒  
暁乃翼(アカツキノツバサ)!「暁」とは「明時  
(アカトキ)」の音変化。夜明け・明け方の意味。  
待ち望んでいた事が実現する瞬間広げる翼。  
春を待ちわびる白い「おりがらみ」の純米酒。  
日本酒度-13とは思えない、旨味とキレの  
バランスで、特にお寿司やお刺身にお薦め。

酒 質：純米酒 使用酵母：協会10号系酵母  
商品名称：暁乃翼2021 日本酒度：-13.0  
原材料名：米(国産) 酸 度：1.7  
米類(国産米) アミノ酸度：1.3  
使用酒米：はえぬき100% アルコール分：16.0度  
精米歩合：65% 内 容 量：1800ml  
酒米産地：山形県 製造年月：2021年2月

製造者 創業1778年 富士酒造株式会社  
山形県鶴岡市大山3-32-48 ☎0235-33-3200

噴出注意  
DANGER  
危険  
横置  
無天  
無地



facebook

必ず冷蔵庫で保管頂き開封後は出来る限り早くお召し上  
がり下さい。無濾過生原酒の為、米の破片や酸・白濁した霧が  
沈澱しますが、品質上及び健康上問題はございません。妊婦中  
や授乳期の飲酒はお控え下さい。お酒は20歳になってから。





要冷蔵



純米大吟醸 無濾過生原酒

森のくまさん:熊太郎

JUNMAI-DAIGINJO MUROKA-NAMAGENSU MORI NO KUMASAN 2021

### 熊本城復興祈念酒2021

Save Kumamoto Donation Project Pray for 熊本城 2017-2021

#### 熊本城の被害総額634億円。

2016年4月14日(木)21時26分。熊本県で「震度7」の大地震が発生。富士酒造の蔵元・加藤家の祖とされている「加藤清正公」が改築した「熊本城」も、甚大な被害に見舞われました。熊本城の被害総額は634億円と試算されており、地震前の状態にするには20年の歳月が必要とも言われております。2021年2月18日(木)からは「特別公開」も通常通り再開し、3月3日(水)からは「天守閣公開」も開始。これからこそよりの皆様からのお力添えが必要と言う想いに変わりは無く、熊本県産のブランド米「森のくまさん」を醸したお酒を「ドネーション・プロジェクト」として継続し、本商品の売上の一部より、今後も継続的に熊本城に、直接寄付を続けさせて頂きます。引き続き、皆様の直接のご支援も宜しくお願い申し上げます。



酒質: 純米大吟醸	精米歩合: 50%
詰口: 無濾過生原酒	使用酵母: 山形酵母
商品名称: 森のくまさん②	日本酒度: -11.0
原材料名: 米(国産)	酸度: 1.8
米麴(国産米)	アミノ酸度: 1.1
使用酒米: 森のくまさん	アルコール分: 16.3度
100%	内容量: 1800ml
酒米産地: 熊本県	製造年月: 2021年4月



製造者  
富士酒造株式会社  
山形県鶴岡市大山三丁目32-48  
TEL: 0235-33-3200

必ず冷蔵庫で保管頂き、開封後は出来る限り早くお召し上がり下さい。無濾過生原酒の為、米の破片や酵母白濁した液が沈殿しますが品質上及び健康上問題はありません。妊娠中や授乳期の飲酒はお控え下さい。お酒は20歳になってから。





要冷蔵 純米大吟醸 無濾過生原酒  
森のくまさん ありがとうみ:妙延

JUNMAI-DAIGINJO MUROKA-NAMAGENSHU MORI no KUMASAN 2020

熊本城復興祈念酒2020

Save Kumamoto Donation Project Pray for 熊本城 2017

熊本城の被害総額634億円。

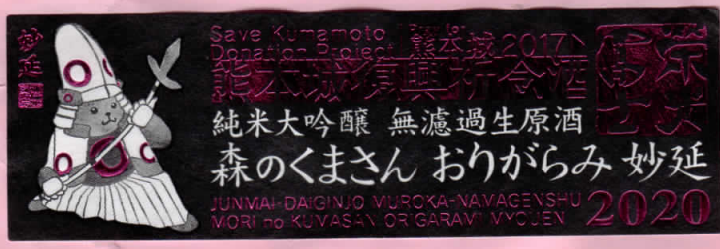
2016年4月14日(木)21時26分、国内観測史上4例目及び5例目となる「震度7」を観測した大きな地震が熊本県で発生しました。「加藤清正公」が改築したとされている名城「熊本城」も、「石垣・425億円」+「重要文化財建造物・72億円」+「再建・復元建造物及びその他公園施設」の総額634億円もの甚大な被害に見舞われ、地震前の状態にする為には20年の歳月が必要とも言われており、まだまだ再建までの道程は長い状態にあります。蔵としては地震後に小規模ながらも様々なご支援をさせて頂きましたが、これからこそより多くの皆様のお力添えが必要と想うに至り、熊本県産の「森のくまさん」と言うお米を醸したお酒を「ドネーション・プロジェクト」として起ち上げました。本商品の売上の一部より、今後継続型として熊本城の復興に対し、直接寄付をさせて頂きます。勿論、皆様のご直接のご支援も宜しくお願い申し上げます。



必ず冷蔵庫で保管頂き、開封後は1日以内にお飲み下さい。無濾過生原酒の為、米の破片や酸白濁した懸濁液が沈み、品質上及び健康上問題はないと見られます。好転中や授乳期の飲酒はお控え下さい。お酒は20歳になってから。

製造者 富士酒造株式会社  
山形県鶴岡市大山三丁目32-48  
TEL: 0235-33-3200

酒質: 純米大吟醸 精米歩合: 50%  
詰口: 無濾過生原酒 使用酵母: 山形酵母  
商品名称: 森のくまさん 日本酒度: -9.0  
原材料名: 米(国産) 酸度: 1.8  
米麹(国産米) アミノ酸度: 1.0  
使用酒米: 森のくまさん アルコール分: 16.8度  
100% 内容量: 1800ml  
酒米産地: 熊本県 製造年月: 2020年12月



榮光富士限定酒

山形県鶴岡市大山三丁目32-48  
富士酒造株式会社

Save Kumamoto Donation Project Pray for 熊本城

純米大吟醸

森のくまさん

妙延

GLORIOUS Mt.FUJI SINCE 1778

THE EIKO-FUJI HAS BEEN BREWED IN OUR YAMAGATA PREFECTURE SAKE-KURA.

熊本城復興祈念

純米大吟醸

日本酒

内容量 1800ml