

純米吟醸
無濾過原酒

末廣

製造年月
23 3 AL

純米吟醸無濾過原酒 末廣

【特徴】

厳寒の造りの純米吟醸酒を、搾った後濾過せず、酒のまま瓶詰めしました。華やかな香りを伴いながら、口中に荒々しいとさえいえるほどの味わいが広がります。

会津杜氏 津佐 幸明

原材料名	米(国産)、米こうじ(国産米)
精米歩合	60%
アルコール分	16度

◆飲み頃 温度	水温 0~10℃	冷やして 5~10℃	常温 10~25℃	ぬる燗 25~40℃	あつ燗 40~55℃
		○	○		

※上記の温度はあくまで目安として作成したものです。

製品の特性上、細かな浮遊物や沈殿が生じる場合がありますが、お酒の成分に由来するものですので、品質には問題ございません。

品目 日本酒 内容量720ml

製造者 末廣酒造株式会社+T

福島県会津若松市日新町12-38

お問い合わせ先 0120-22-4548

●飲みは10歳になってから ●お酒は楽しく適量を



4