

土田酒造株式会社

峯国光

HOMAREKOKKO  
White Label

Reclaiming Micro-biodiversity  
for the Future of Sake



〈峯国光 白ラベル〉「我が国が、誉れ高く、光り輝きますように」という創業者の思いを冠した、群馬県北部利根沼田地域の地酒です。群馬県産米のみを用いて醸したすっきり旨口の純米酒。日常から特別な日まで様々なお料理を引き立てます。冷酒くお燗、様々な温度帯でお楽しみください。

※弊社製法の特性上、着色や白い澱が生じますが品質上問題はありません。

使用しておりません。

原材料以外

ラベルに表記されている

(乳酸・酵素剤)無添加。

発酵補助剤

酒質矯正剤及び

生配造りの日本酒です。

添加物を使用しない

醸造アルコール等の

当廠のすべての日本酒は、

品目：日本酒 純米酒 お酒は20歳になつてから

原材料名：米(群馬県産)、米麴(群馬県産米)

精米歩合：90% アルコール分：15%

使用酵母：協会701号

使用種麹：焼酎用黄麹

製造年月：キャップに表示 内容量：720ml

製造者：土田酒造株式会社

群馬県利根郡川場村川場湯原 2691

電話：0278-52-3511

保存方法：直射日光を避け常温にて保管





土田酒造株式会社

川場木桶

純米吟醸

Tsuchida

KAWABA KIOKE

Junmai Ginjo

Reclaiming Micro-biodiversity  
for the Future of Sake

当蔵のすべての日本酒は、  
醸造アルコール等の  
添加物を使用しない  
生醸造りの日本酒です。  
(\* 曹提瓶をのぞく)  
酒質矯正剤及び  
発酵補助剤

(乳酸・酵素剤)無添加。  
ラベルに表記されている  
原材料以外  
使用しておりません。

品目：日本酒 純米吟醸酒 お酒は20歳に  
なってから

原材料名：米(群馬県産)、米麴(群馬県産米)

精米歩合：60% アルコール分：14%

使用酵母：協会701号

使用種麴：焼酎用黄麴、白夜

製造年月：キャップに表示 内容量：720ml

製造者：土田酒造株式会社  
群馬県利根郡川場村川場湯原 2691

電話：0278-52-3511

醸造年度：令和四酒造年度醸造(2022-23)

保存方法：要冷蔵

醸生秘話や醸造方法についての動画はこちらから

※弊社製法の特性上、着色や白い澱が生じますが品質上問題はありません。

(カワバキオケジュンマイギンジョウ) 蔵元限定販売。川場村産の杉材  
で作られた「木桶」で醸した日本酒です。群馬県産米を原料に、ほのかな  
甘みと酸味のすっきりした味わいに仕上げました。和食、洋食、魚料理  
から肉料理と受け入れる懐の深い一本です。一冷酒◎常温◎ぬる燗◎一



土田酒造



4 940314 263202

はつ  
しぼり  
ichi  
2023



土田酒造株式会社

へはつしぼり(はつしぼり) 自然の菌に頼るため、毎季最も難しいのが、蔵を綺麗に掃除して最初に造るこの1本。案の定、乳酸菌の増殖が遅れるなど意図せぬアクシデントが連続。限りなく発酵温度を抑えるなどして、蔵人達がまとめあげました。年末年始のお供に是非お楽しみください。

ツチダ 味わい指標

甘辛度	辛口	甘口
酸味	おだやか	しっかり
味わい	ライト	リッチ
後味	すっきり	余韻長い

はつしぼりらしいフレッシュさと、荒々しいそれぞれ独立した味を楽しめる。

冷酒
  常温
  お燗

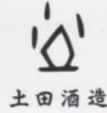
おすすめの料理：湯豆腐、カツオのタタキ、牡蠣フライ、イカの天ぷら、チーズケーキ等

当蔵の  
すべての日本酒は、  
ラベルに表記されている  
原材料以外  
使用しておりません。  
本品は、江戸時代の製法  
無添加生醸造りの  
日本酒です。

※弊社製法の特長上、  
着色や白い濁が生じますが  
品質上問題はありませぬ。

品目：日本酒 純米酒 お酒は20歳に  
なつてから  
原材料名：米(群馬県産)、米麹(群馬県産米)  
精米歩合：90% アルコール分：13%  
使用酵母：きょうか、7011号  
使用種麹：白夜、焼酎用白麹、焼酎用黄麹  
内容量：720ml 製造年月・キャップに表示  
製造者：土田酒造株式会社  
群馬県利根郡川場村川場湯原 2691  
電話：0278-52-3511

醸造年度：令和五酒造年度醸造(2023-24)  
保存方法：要冷蔵(5℃以下)



数量限定！  
困難を突破した  
誕生秘話など  
詳細情報はこちら



土田酒造株式会社

Tsuchida  
BODAIMOTO

Reclaiming Micro-biodiversity  
for the Future of Sake

善提醪

当蔵のすべての日本酒は、  
醸造アルコール等の  
添加物を使用しない  
生酛造りの日本酒です。  
(\*善提醪のみ)

酒質矯正剤及び  
発酵補助剤  
(乳酸・酵素剤)無添加  
ラベルに表記されている  
原材料以外  
使用しておりません。

品目：日本酒 純米酒 お酒は20歳に  
なってから

原材料名：米(群馬県産)、米麴(群馬県産米)  
精米歩合：90% アルコール分：16%  
使用酵母：酵母無添加  
使用種麹：焼酎用黄麹

内容量：720ml 製造年月：キャップに表示  
製造者：土田酒造株式会社  
群馬県利根郡川場村川場湯原 2691  
電話：0278-52-3511

醸造年度：令和三酒造年度醸造(2021-22)  
保存方法：直射日光を避け常温にて保管

※生酛造りや醸造方法についての動画はこちらから

「ツチダ ボダイモト」生酛系酒母の原型になったと云われる室町時代の  
製法、善提醪。自然の乳酸菌を活かした「そやし水」を用い、優良な酵母  
による発酵へと導きます。自然に集まる微生物による、複雑かつ濃厚な  
旨味と酸味をお楽しみください。— 常温〇 お燗〇 —



土田酒造



4 940314 237265



平成三〇酒造年度醸造

2018  
2019

土田 イニシャル「F」

「際立つジューシーな酸味。日本酒の概念を覆す。」  
「F」Fantastic (幻想的) 酵母菌・麹菌・乳酸菌 etc...  
酒蔵に住む様々な菌たちのちからで、日本酒を造る。  
力強く、ときにか弱く。助け合い、戦い、成長する。  
酒蔵の中は、目に見えない菌たちの幻想的な空間。

- 原材料名：米(国産) 米麴(国産米) ● 精米歩合：70%
- アルコール分：11度(原酒) ● 内容量：720ml

製造者 土田酒造株式会社 群馬県利根郡川場村川場湯原二六九一  
電話 0278(52)3511

商品の詳細



製造年月  
キャップに表示  
品目：日本酒  
要冷蔵  
お酒は20歳になってから



土田酒造株式会社



完全  
無添加  
醸造  
シン・ツチダ

当酒のすべての日本酒は  
醸造アルコールを添加しない  
純米造りとし、酒質矯正剤及び  
発酵補助剤(乳酸・酵素剤)など、  
ラベルに表示義務のない添加物も  
一切使用しておりません。

品目：日本酒 お酒は20歳になってから  
原材料名：米(群馬県産)、米麴(群馬県産米)  
精米歩合：90% アルコール分：16%  
製造年月：キャップに表示 内容量：1800ml  
製造者：土田酒造株式会社  
群馬県利根郡川場村川場湯原2691 電話：0278-52-3511  
醸造年度：令和一酒造年度醸造(2019-20)  
保存方法：直射日光を避け常温にて保管してください



TSUCHIDA.SHUZO



4 940314 133062

〈シン・ツチダ〉自然の菌の働きを活用する生酛造りの日本酒です。人為的な酵母添加・乳酸の添加  
その他発酵補助剤等を一切使用しない、江戸時代の製法を採用。精米歩合90%の食用米を用い、  
近代的な酒造設備と伝統的な醸造技術から生まれた時代を繋ぐ旨い酒。 一 常温◎ ぬる畑〇