

巖 純米 30BY しぼりたて

思ある方のご縁で、今度も初挑戦のお米「きたしずく」を使ってみました。きたしずく×14号で、いつもの巖より清楚なお嬢様のな典雅なものを考えておりましたが、結局高井らしい腰も備えたお嬢さんになりました。

アルコール分 16度以上17度未満 精米歩合 こうじ40% 掛50%
原材料 米(国産)・米麹(国産米) 内容量1800ML

原料米 山田錦(使用割合 25%)きたしずく(使用割合74%)
日本酒度 ±0 酸度 1.7 使用酵母 協会1401号
製造年月 30年12月(瓶詰日です。出荷月まで蔵内冷蔵庫にて保管)
出荷年月 30年12月

*白い滓が沈殿しておりますが、酒由来の物質であります。
製造者 〒375-0042 群馬県藤岡市鮎川138番地

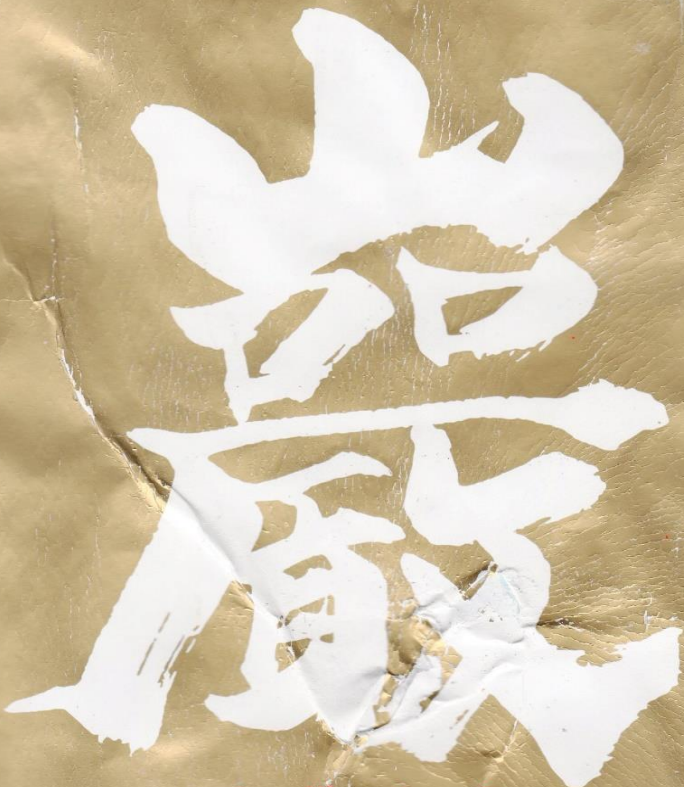
高井株式会社

TEL 0274(24)0011 FAX 0274(24)3118



生酒 要冷蔵
●お酒は二十歳になってから

製造者
群馬県藤岡市鮎川一八
高井株式会社



I W A O

日本酒

濾過していないため、白い沈殿物がありますが、酒由来の物質のため、品質に影響はありません。

巖 純米 心照古教

酒造りが伝統文化を担うものである以上、先人の技法を単に伝えるのみでなく、本質をつかみ、再構成する使命を我々は追っていると考えます。

本年、戦前の黄金期と言われた造りを追い求め酵母添加型ではありますが、生もとでの酒母造りにこの作品で挑戦いたしました。手間を惜しまず先人が残した手順を踏めば、本質的な流麗さと、力強さを兼ね備えるはずだ、そのようなことを念頭におきましたが、今回はまだ先人の尊い教えに受け身になっている段階です。研鑽を重ね、自分が主体となって古の教えを照らす、心照古教の境地を目指し、愚直に続けていく所存です。

日本酒 内容量 1800ml 詰

原材料 米 (国産)・米麹 (国産米)

アルコール分 16度以上17度未満 精米歩合55%

原料米 雄町100%使用

日本酒度 +1.5 酸度 1.8 使用酵母 協会701号 生もと

もろみ日数 40日 仕込総米 540k

製造年月 29年4月 (出荷月まで弊社仕込庫(夏場20度前後)

にて瓶貯蔵)

出荷年月 30.1.

製造者 〒375-0042 群馬県藤岡市鮎川138番地

高井株式会社

TEL 0274(24)0011 FAX 0274(24)3118

未成年の飲酒は禁じられています。

また、妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児、乳児の発
影響する恐れがありますので気をつけましょう。

日本酒
*お酒は二十歳になってから

高井株式会社
群馬県藤岡市鮎川一三八

雄町

心照古教
心照古教
心照古教



清酒 純米吟醸

アルコール分17度以上18度未満

原材料名 米(国産)・米麴(国産米) 内容量 1800ml詰

精米歩合 こうじ米50% 掛米55% 原料米 山田錦(使用比率25%)

使用酵母 協会901号 五百万石(使用比率74%)

製造年月 28年3月 *蔵出荷までは冷蔵庫にて貯蔵

*生酒です。要冷蔵の上、開封後早めにお飲み下さい。

*最小限での濾過しかしていませんので白い沈殿物が浮遊することがありますが酒本来の物質のため健康には影響ございません。

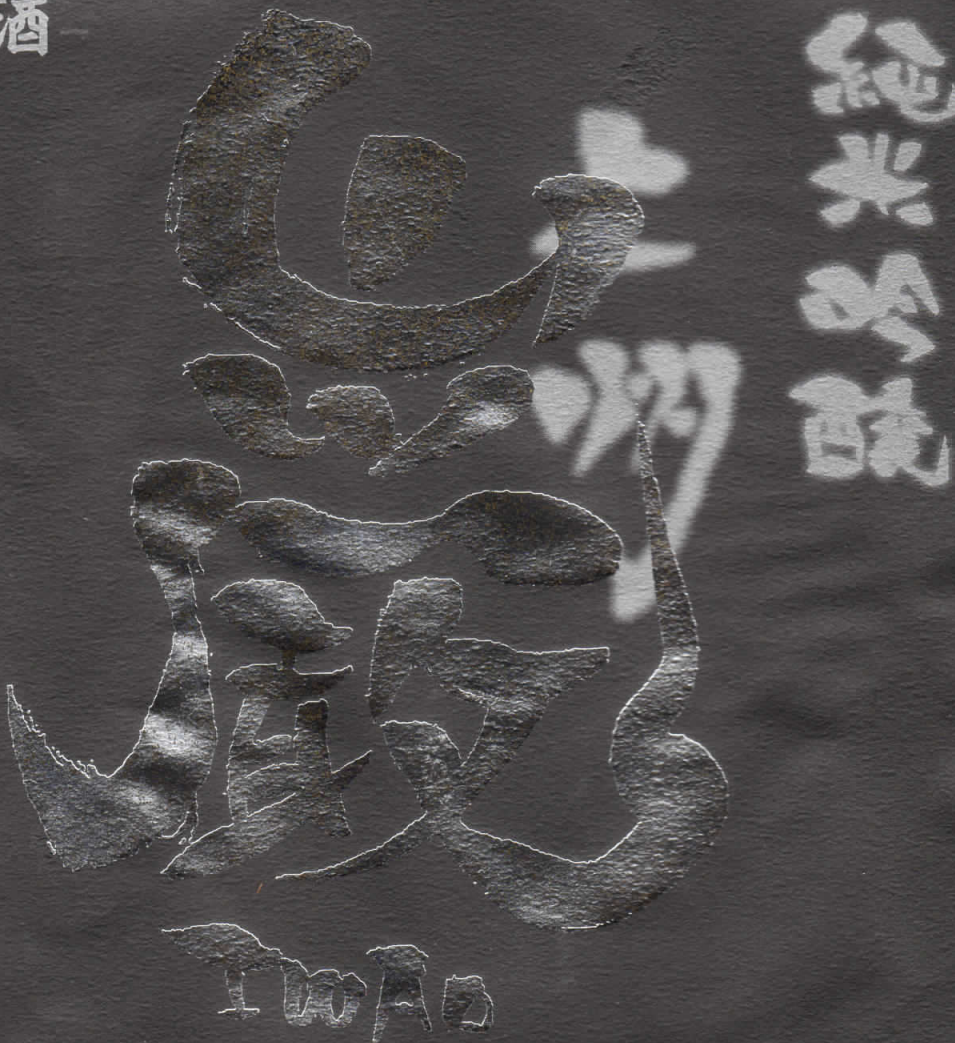
群馬県藤岡市鮎川138 Tel. 0274-24-0011

高井株式会社 お酒は二十歳になってから

醸出年月: '8.3.

清酒

お酒は20歳になってから



群馬県藤岡市鮎川一三六
高井株式会社

仏教用語に「有恒」という言葉があります。これは恒（つね）にただ有り続けるということなのですが、その根底には「無常」という大原則があります。その大原則の中でただ有り続けるためには、自分自身が恒に変じていく必要がある、しかしそこには自分自身がつかみたい方向性が通底していなければ、ただ流されるだけになってしまう。「道」という言葉も、常に日に日に変化し、造化していくことが世界の実質であるという意味で東洋思想では使われます。

その意味で、その意味で、弊社の水を活かした、腰の太い酒を求める方向性は変わらないが、そこで毎年これぞ巖と喜んでいただけるために、自分自身変わり続けるこそが、この道に歩むもの、先人から受け継がれてきたこの道をとるもの責務だと思います。

毎年、自らの目指す作品について試行錯誤しておりますが、何か言葉にはできないもう一つの境地が足りない気がいたします。

イメージもない、正解もない、その中で、ただ未だ見ぬ何かを目指す途中で、はじめて体得されるものを求めて、そしてその都度、それはまだ到達点ではない、そのような酒造りを致したく思います。と思います。

蔵元 高井幹人

純米酒 内容量 1800ml詰
原材料 米(国産)・米麹(国産米)

アルコール度数 16度以上17度未満 精米歩合45%

使用米 岡山県産雄町1等 使用酵母 協会701号

日本酒度 +2.0 酸度 1.6 もろみ日数 37日 粕歩合38.4

製造年月 平成28年2月(瓶詰した日です。出荷まで冷蔵庫にて貯蔵及び味の調熟を行っております)

蔵出荷年月 : 28.7.

* 濾過なしでそのまま汲んでいますので白い沈殿物が浮遊することがありますが酒本来の物質のため健康には影響ございません。

製造元 〒375-0042 群馬県藤岡市鮎川138番地

高井株式会社

TEL 0274(24)0011 FAX 0274(24)3118

未成年の飲酒は禁じられています。

また、妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児、乳児の発育に影響する恐れがありますので気をつけましょう。



有恒

Iwao Yukou

日本酒

お酒は20歳になってから

高井株式会社 群馬県藤岡市鮎川一三八



清酒 純米吟醸

アルコール分17度以上18度未満

原材料名 米(国産)・米麴(国産米) 内容量 1800ml詰

精米歩合 55% 原料米 五百万石100%使用

使用酵母 協会1401号 日本酒度 +2.5 酸度1.8

製造年月 28年3月 *蔵出荷までは冷蔵庫にて貯蔵

*生酒です。要冷蔵の上、開封後早めにお飲み下さい。

*最小限での濾過しかしていませんので白い沈殿物が浮遊することがありますが酒本来の物質のため健康には影響ございません。

高井株式会社

お酒は二十歳になってから

醸出荷年月: 28.4

お酒は20歳になってから

群馬県藤岡市鮎川一三
高井株式会社



吟醸

純米吟醸

いわお

日本酒



純米吟醸

アルコール分15度以上16度未満
原材料名 米(国産)・米麴(国産米) 内容量 720ML
原料米 群馬産舞風(使用割合100%) 精米歩合 55%
使用酵母 群馬G2酵母 製造年月 28年4月
* 製造年月とは瓶に詰めて、火入れを施し商品化した日です。出荷月
まで蔵内にて貯蔵熟成されます。
* 最小限での濾過しかしていませんので白い沈殿物が浮遊することが
ありますが酒本来の物質のため健康には影響ございません。

お酒は二十歳になってから
群馬県藤岡市鮎川138
TEL 0274-24-0011

高井株式会社

出荷年月: 28.4. 4 982199 001296



GUNMA
Sukiya! /
ACTION
ぐんま・すきやのアクション

巖 純米吟醸 SUB ROZA

～SUB ROZAとは～

ローマ時代、薔薇を彫った天井の下での話は秘密厳守とした、古い習慣から'ひそかに' '内密に' という意味。

造り手として、技巧や表現、レトリックを時にはかなぐり捨てて、秘めた熱い想いをストレートにお届けしたい、薔薇のように情熱的に、そしてセクシーに、さらに、ひそやかに。
本年度、そんな想いで醸しましたが、勢い余って暑苦しくなってしまうか、そんな気がいたしております。
数々の反省点がありますが、それでも、お客様の心の奥底に情熱の薔薇を灯せるよう、これからも精進する所存です。

愛と感謝をこめて
ローズ高井

日本酒 1.80詰

原材料 米(国産)・米麹(国産米)

アルコール度数 17度以上18度未満 精米歩合55%

原料米 山田錦100%使用

日本酒度 +1.5 酸度 1.7 使用酵母 協会901号 速醸もと

もろみ日数 35日 粕歩合 30% 仕込総米 495k

製造年月 28年1月(瓶詰日です。出荷月まで蔵内冷蔵庫にて保管)

出荷年月 28.1

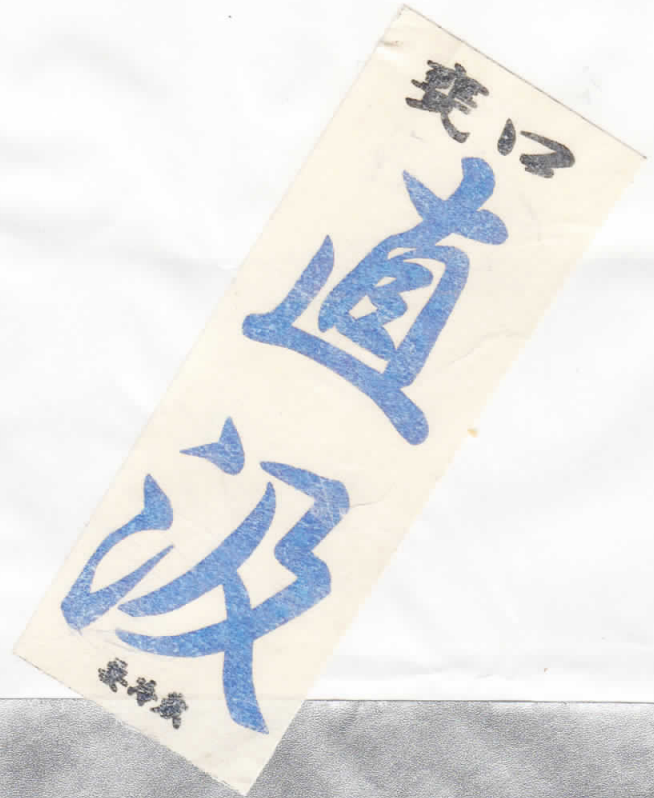
製造元 〒375-0042 群馬県藤岡市鮎川138番地

高井株式会社

TEL 0274(24)0011 FAX 0274(24)3118

未成年の飲酒は禁じられています。

また、妊娠中や授乳期の飲酒は、乳児の発育に影響する恐れがありますので、お控えください。



巖 特別純米酒 701号
~authentic~

どれだけ汗をかき、力を尽くしたとしても、完璧なバランスは生み出せないかも知れません。不可能だと分かっているが、それでも円環を月指し続けていくことで、不恰好で不完全でも何か輝きを放つものを生み出したい、ここ数年そのような思いに促われています。

弊社の蔵においては、協会701号酵母は最も使われる、いわば本流の酵母です。弊社の水質との相性もありますが、主張しすぎず、それでいて輪郭を備えたものにしたい、それを念頭においての造りとなりました。

結局、今の自分の肌合い、最も造りやすいもので造ったのがこの作品かもしれません。そういった意味での弊社のauthenticを毎年追い求めていきたいと思っています。いつも支えていただく皆様、そして偉大な先人に感謝を込めて。

蔵元 高井幹人

日本酒 1.80話
原材料 米(国産)・米麹(国産米)

アルコール度数 17度以上18度未満 精米歩合55%

原料米 美山錦(酒母、麴、掛) 五百万石(掛米)

原料米使用比率 美山錦81% 五百万石19%

日本酒度 +1 酸度 1.9 使用酵母 協会701号 速醸もと

もろみ日数 35日 粕歩合 37%

製造年月 27年2月(瓶詰日です。出荷月まで蔵内冷蔵庫にて保管)

出荷年月 27.8.

製造元 〒375-0042 群馬県藤岡市鮎川138番地

高井株式会社

TEL 0274(24)0011 FAX 0274(24)3118

未成年の飲酒は禁じられています。

また、妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児、乳児の発育に影響する恐れがありますので気をつけましょう。



巖 純米酒 701号
~SEXY SUMMER~

日本酒 1.80詰

原材料 米 (国産)・米麹 (国産米)

アルコール度数 15度以上16度未満 精米歩合55%

原料米 美山錦 (酒母、麹、掛) 五百万石 (掛米)

原料米使用比率 美山錦81% 五百万石19%

日本酒度 +1 酸度 1.9 使用酵母 協会701号 速醸もと

もろみ日数 35日 粕歩合 37%

製造年月 27年2月 (瓶詰日です。出荷月まで蔵内冷蔵庫にて保管)

出荷年月 27.6.

製造元 〒375-0042 群馬県藤岡市鮎川138番地

高井株式会社

TEL 0274(24)0011 FAX 0274(24)3118

未成年の飲酒は禁じられています。
また、妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児、乳児の発
育に影響する恐れがありますので気をつけましょう。

SEXY SUMMER

お酒は20歳になってから

群馬県藤岡市鮎川一三
高井株式会社



巖

純米酒

いわお

日本酒



清酒 純米吟醸

アルコール分16度以上17度未満

原材料名 米(国産)・米麴(国産米) 容量 1.8L詰

使用原料米 山田錦(使用割合25%) 五百万石(使用割合74%)

精米歩合 酒母・こうじ米 50% 掛米 55%

製造年月 27年3月(製造日より出荷月まで冷蔵保存)

使用酵母 協会901号

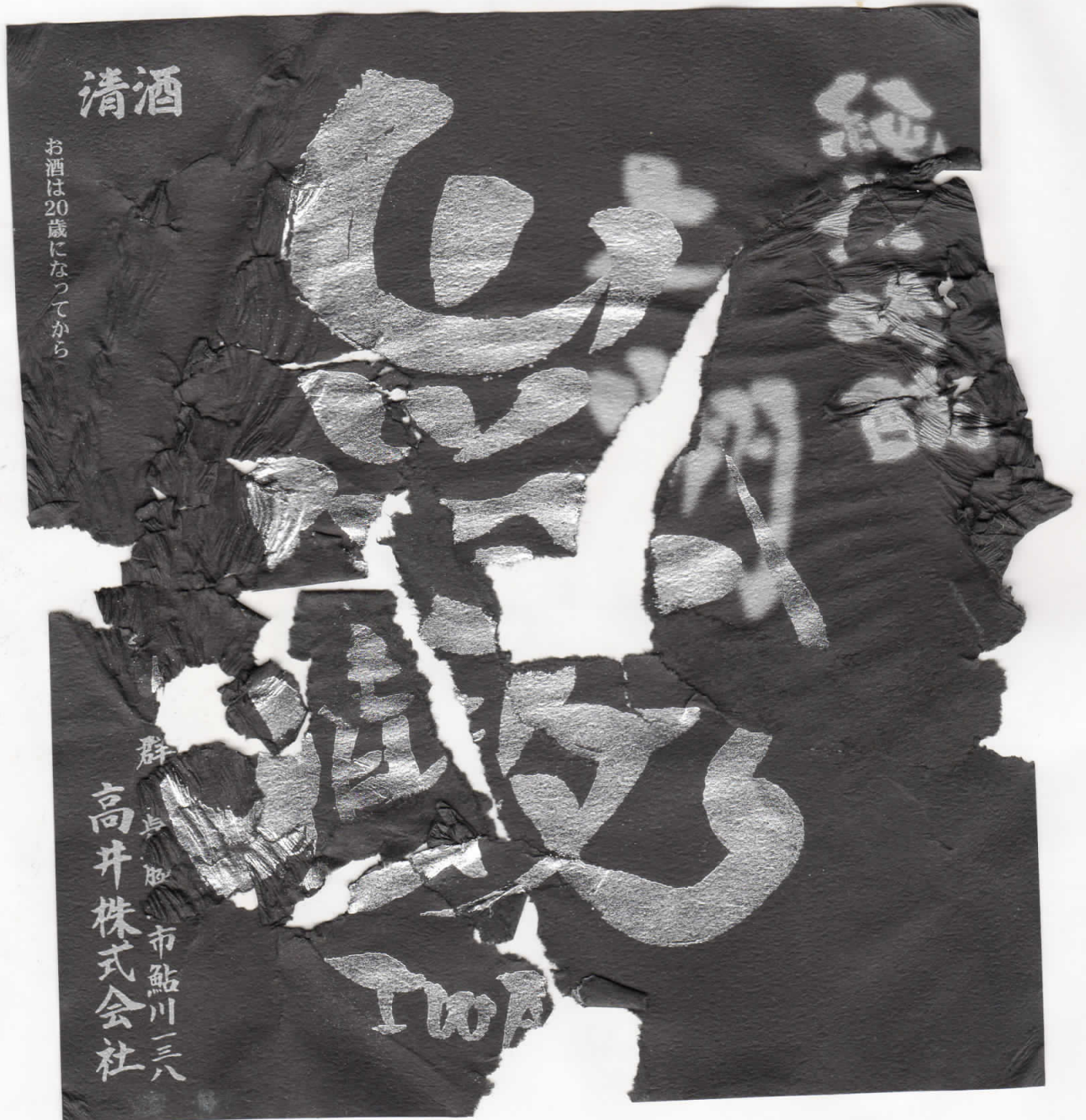
* 生酒のため、要冷蔵。開封後早めにお飲み下さい。

* 最小限での濾過しかしていませんので白い沈殿物が浮遊することが

ありますが酒本来の物質のため健康には影響ございません。

群馬県藤岡市鮎川138 Tel. 0274-24-0011

高井株式会社 お酒は二十歳になってから
醸出初年月: 27.4.



純米吟醸
高井



日本酒 純米吟醸

高井株式会社
群馬県藤岡市鮎川138

お酒は20歳を過ぎてから。

大分三井
100%
使用



無濾過生酒
要冷蔵

巖 純米吟醸 SUB ROZA

～SUB ROZAとは～

ローマ時代、薔薇を彫った天井の下での話は秘密厳守とした、古い習慣から'ひそかに' '内密に' という意味。

造り手として、技巧や表現、レトリックを時にはかなぐり捨てて秘めた熱い想いをストレートにお届けしたい、薔薇のように情熱的に、そしてセクシーに、さらに、ひそやかに。本年度、そんな想いで醸しましたが、勢い余って暑苦しくなってしまうか、そんな気がいたしております。数々の反省点がありますが、それでも、お客様の心の奥底に情熱の薔薇を灯せるよう、これからも精進する所存です。

愛と感謝をこめて
ローズ高井

日本酒 1.8L話

原材料 米(国産)・米麴(国産米)

アルコール度数 17度以上18度未満 精米歩合55%

原料米 山田錦100%使用

日本酒度 +1.5 酸度 1.8 使用酵母 協会901号 速醸もともろみ日数 35日 粕歩合 36% 仕込総米 495k

製造年月 27年1月(瓶詰日です。出荷月まで蔵内冷蔵庫にて保管)

出荷年月 27.4.

製造元 〒375-0042 群馬県藤岡市鮎川138番地

高井株式会社

TEL 0274(24)0011 FAX 0274(24)3118

未成年の飲酒は禁じられています。

また、妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児、乳児の発育に影響する恐れがありますので気をつけましょう。

大分県で開発され、地元で愛されたお米「大分三井」。
大粒で栽培が難しい事から、昭和40年代に姿を消したこのお米を使い、大分でしか造れないお酒を造りたい。一握りの種初から復活へ取り組み、ようやくお酒を仕込めるだけの量を収穫する事ができました。気候、風土、仕込水、文化。「大分」の全てが詰まった日本酒をご賞味下さい。

六代目 杜氏 小松潤平



清酒
特別純米

株式会社 小松酒造場
大分県宇佐市大字長洲3341 4 560440861143



生酒

製造年月

27.4.

原材料名:米(国産)・米麴(国産米)
精米歩合60% Alc.16.0度 容量1.8L詰
※冷蔵庫で保存してお早めにお飲み下さい。

飲酒は20歳になってから。お酒はおいしく適量を。
妊娠中、授乳期の飲酒は気をつけましょう。
飲酒運転は法律で禁止されています。



清酒 純米酒

アルコール分17度以上18度未満

原材料名 米(国産)・米麴(国産米) 容量 1800ml詰

五百万石100%使用 精米歩合60% 協会1401号 日本酒度+2.5 酸度1.8 もろみ29日

製造年月 27年1月 上槽日 平成27年1月9日

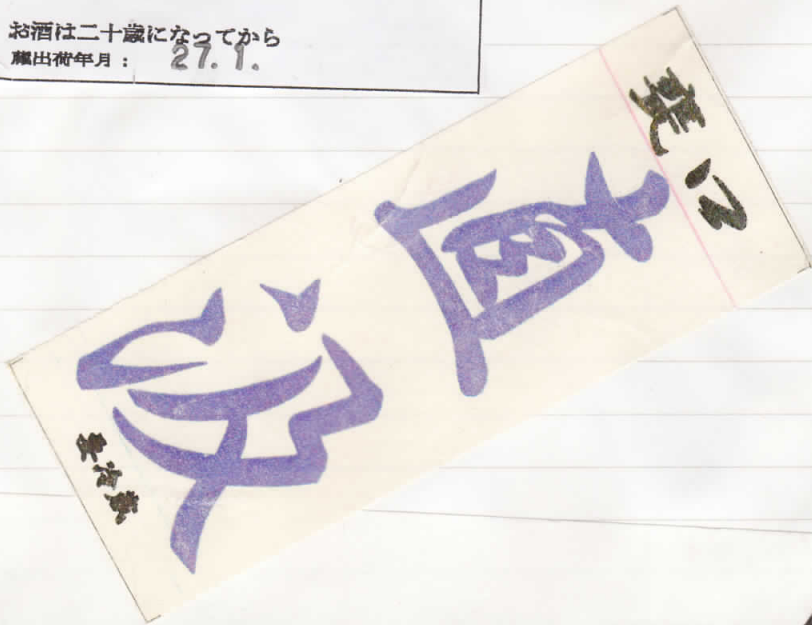
*製造年月とは瓶につめた日です。蔵出荷まで冷蔵庫で保管されております。

*ごみ取り程度の濾過しかしていませんので、白い浮遊物、沈殿物が出ることがありますが酒本来の物質のため健康には影響ございません。

*生酒のため要冷蔵

高井株式会社

お酒は二十歳になってから
醸出荷年月: 27.1.



純米酒



いわお

群馬県藤岡市鮎川三
高井株式会社



日本酒
お酒は20歳になってから

文以拙進 道以拙成
一拙字有 無限意味

巖
純米吟醸



高井株式会社 群馬県藤岡市鮎川一三八

巖 純米吟醸 拙 (せつ)

『一の拙の字に無限の意味あり』～菜根譚より
酒造りをする中で、確かに経験や知識、技術の向上よっての進歩は手前味噌ながらあるにしても、何か人の心を打つなにかが足りないでは、と特にここ近年を省みて悩みました。真つ当な技術を突き詰めていくのは当然としても、予定調和を覆すエネルギーをお酒に宿らせた、このような想いを抱いていたときにこの一文に出会いました。調和、バランスを求めつつも、敢えて『破れ』の部分を作る、それは意図的、技巧的なものではなく、何かより奥底から突き動かされる情念によるもの、呑んでいただける皆様への想い、日本酒という日本人の価値観を讀えることのできるかけがえのないものへの想いの強さだと思えます。酵母は敢えてオールドファッションな601号酵母で、先人の想い、米のポテンシャルを引き出して、自分では予測のつかないものを産みだしたい、そのような意図をこめました。これからも、この答えのない、終わりなき酒の道の先はどこにあるのかを求めて、精進していく所存です。

蔵元 高井幹人

日本酒 1.80詰

原材料 米(国産)・米麹(国産米)

アルコール度数 16度以上17度未満 精米歩合50%

原料米 山田錦(使用比率18%) 美山錦(使用比率81%)

日本酒度 +2.5 酸度 1.7 使用酵母 協会601号 速醸もと

もろみ日数 34日 粕歩合 45%

製造年月 平成26年3月(製造年月は瓶詰した日時です。出荷迄は冷蔵庫にて貯蔵)

出荷年月 26.10.

製造元 〒375-0042 群馬県藤岡市鮎川138番地

高井株式会社

TEL 0274(24)0011 FAX 0274(24)3118

未成年の飲酒は禁じられています。
また、妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児、乳児の発育に影響する恐れがありますので気をつけましょう。

雄町
高井
株式会社

清酒 特別純米酒雄町

アルコール分17度以上18度未満

原材料名 米(国産)・米麴(国産米) 容量 1.8L詰

原料米 岡山県産雄町100%使用 精米歩合 60%

使用酵母 協会701号

* 最小限での濾過しかしていませんので白い沈殿物が浮遊することがありますが酒本来の物質のため健康には影響ございません。

群馬県藤岡市鮎川138 Tel. 0274-24-0011

高井株式会社 お酒は二十歳になってから

製造年月: 26. 4

お酒は20歳になってから

群馬県藤岡市鮎川一三
高井株式会社

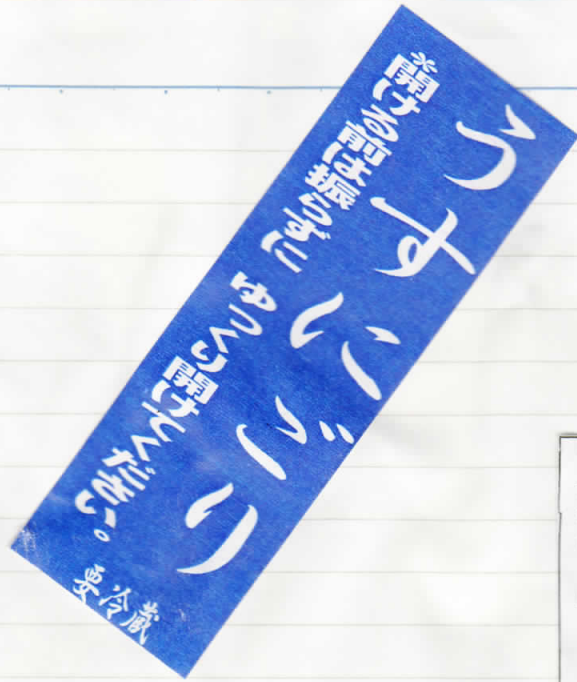


雄町

特別純米

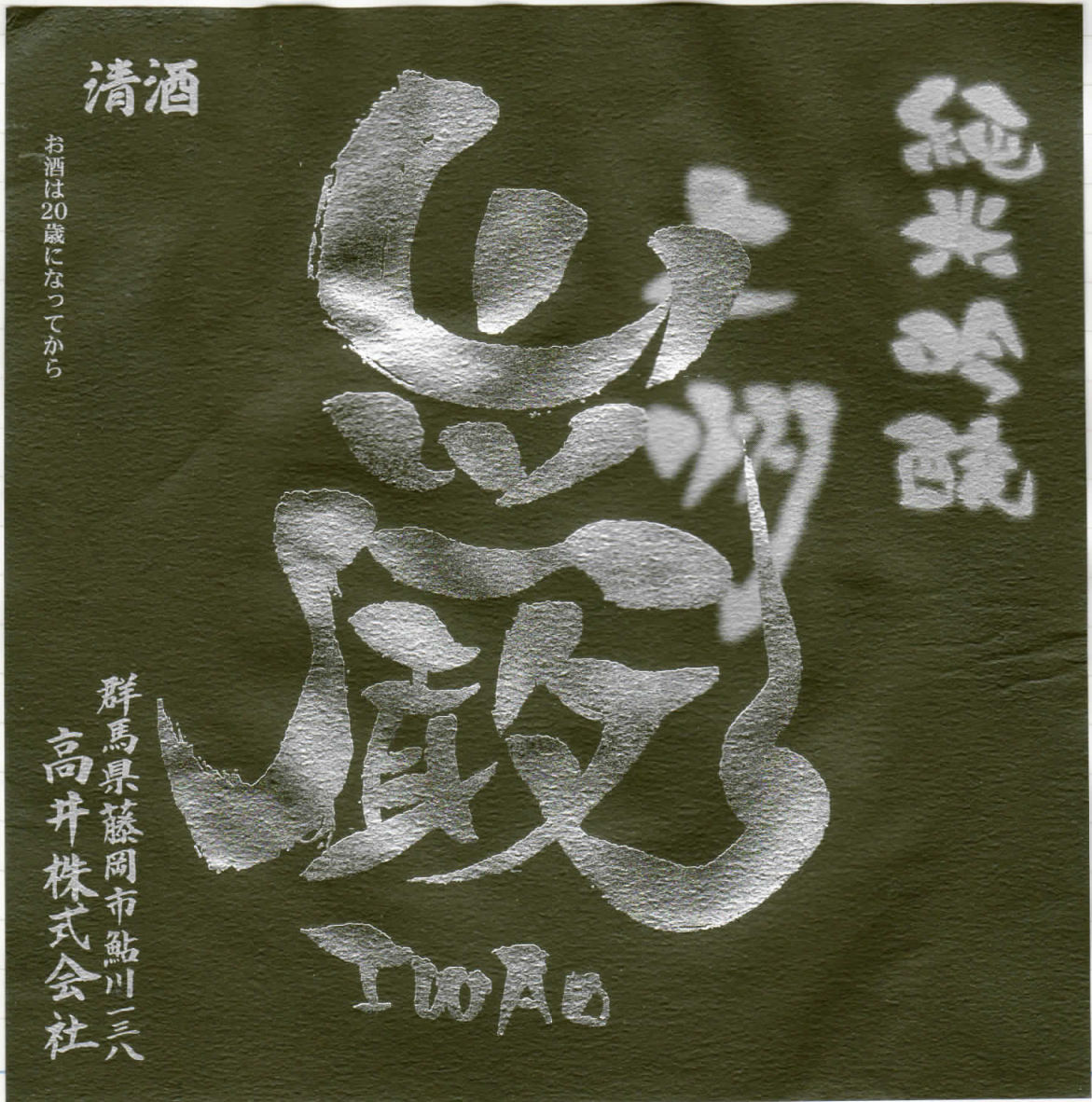
I W A O

日本酒



清酒 純米吟醸
 アルコール分16度以上17度未満
 原材料名 米(国産)・米麹(国産米) 容量 1.8L詰
 原料米 麴米 山田錦 精米歩合50%(使用割合25%)
 掛米 五百万石 精米歩合55%(使用割合74%)
 製造年月 26年3月(製造日より出荷月まで冷蔵保存)

* 生酒のため、要冷蔵。開封後早めにお飲み下さい。
 * 最小限での濾過しかしていませんので白い沈殿物が浮遊することがありますが酒本来の物質のため健康には影響ございません。
 群馬県藤岡市鮎川138 1a 0274-24-0011
 高井株式会社 お酒は二十歳になってから 蔵出荷年月: 26. 7





清酒 純米吟醸

アルコール分16度以上17度未満

原材料名 米(国産)・米麴(国産米) 容量 1.8L詰

使用酵母 協会901号

原料米 麴米 山田錦 精米歩合50%(使用割合25%)

掛米 五百万石 精米歩合55%(使用割合74%)

製造年月 26年3月(製造日より出荷月まで冷蔵保存)

* 生酒のため、要冷蔵。開封後早めにお飲み下さい。

* 最小限での濾過しかしていませんので白い沈殿物が浮遊することが

群馬県藤岡市鮎川138 Tel. 0274-24-0011

ありますが酒本来の物質のため健康には影響ございません。

高井株式会社 お酒は20歳になってから

蔵出荷年月: 26. 3



純米吟醸

高井

群馬県藤岡市鮎川三六
高井株式会社

いわお

中取り
ひと夏越し

清酒 純米吟醸

アルコール分16度以上17度未満

原材料名 米(国産)・米麴(国産米) 容量 1800ml詰

五百万石100%使用 精米歩合55% 協会1401号 日本酒度+1.5 酸度1.8

製造年月 25年3月

*製造年月とは瓶に詰めた日です。そこで1本1本瓶燻火入れを行い蔵出荷までは
冷蔵庫にて貯蔵熟成を行っております。

*最小限での濾過しかしていませんので白い沈殿物が浮遊することが
ありますが酒本来の物質のため健康には影響ございません。

高井株式会社

お酒は二十歳になってから

蔵出荷年月: 25. 9

巖 純米酒 醇 生原酒

~homage601~

変わらない本質を備えるものこそが『古典』として時代を超えて受け継がれ、その価値は、本質を求める後世の人々によって繰り返し再発見され、再構成されて新たな価値を産んできたのではないのでしょうか。

この作品は『醇味』の表現を目指し醸したものです。

『醇味』とは日本酒の五味のバランスの中心にあり、熟成によりはつきり頭在化するものであるということだと考えます。米から生み出される味を均整を以って表現すること、それに向かい本質的な努力を重ねることで生み出されるのではないかと思ひ醇味を備える酒を醸すことを私自身ライフワークとしていきたいと思っております。酵母は香りの表現が穏やかな601号酵母を用い派手さはなくとも、スムーズな味の表現で、米の控えめだが内実のある味がじわっと浮き出てくるものを目指しました。

蔵元 高井幹人

日本酒 1.8L詰

原材料 米(国産)・米麴(国産米)

アルコール度数 17度以上18度未満 精米歩合60%

原料米 山田錦(酒母、麴米) 美山錦(掛米)

原料米使用比率 山田錦25% 美山錦74%

日本酒度 +2.5 酸度 1.7 使用酵母 協会601号 速醸もと

もろみ日数 34日 粕歩合 46%

製造年月 25年3月(瓶詰日です。出荷月まで蔵内冷蔵庫にて保管)

出荷年月 25. 5

製造元 〒375-0042 群馬県藤岡市鮎川138番地

高井株式会社

TEL 0274(24)0011 FAX 0274(24)3118

未成年の飲酒は禁じられています。

また、妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児、乳児の発育に影響する恐れがありますので気をつけましょう。

No.

Date

homage

601

本

生

要冷蔵

お酒は20歳になってから。

群馬県藤岡市鮎川一三八
高井株式会社



純米酒
巖

いわお

日本酒

五百万石
1月1日上槽

本生

要冷蔵

清酒 特別純米酒

アルコール分17度以上18度未満

原材料名 米(国産)・米麴(国産米) 容量 1800ml詰

五百万石100%使用 精米歩合60% 協会1401号 日本酒度+3 酸度1.9 もろみ27日

製造年月 25年1月 上槽日 平成25年1月8日

*製造年月とは瓶につめた日です。蔵出荷まで冷蔵庫で厳重に保管されております。

か *ごみ取り程度の濾過しかしておりませんので、白い浮遊物、沈殿物が出ることがあります

酒本来の物質のため健康には影響ございません。

*要冷蔵 本生

高井株式会社

お酒は二十歳になってから
蔵出荷年月: 25. 1

特別純米

高井蔵

群馬県藤岡市鮎川三六
高井株式会社

い わ お

清酒 純米酒

アルコール分17度以上18度未満

原材料名 米(国産)・米麴(国産米) 容量 1800ml詰

五百万石100%使用 精米歩合60% 協会1401号 日本酒度+3 酸度1.9 もろみ27日

製造年月 25年1月 上槽日 平成25年1月8日

*ごみ取り程度の濾過しかしておりませんので、滓がふくまれています。やや白い部分もありますが、酒本来の物質のため健康には影響ございません。炭酸ガスも少量ありますので、吹き零れることはないと思いますが念のため開封時にはご注意下さい。

*要冷蔵 本生

高井株式会社

お酒は二十歳になってから

蔵出荷年月: 25. 1

口直

直

汲

要冷蔵

純米酒

蔵

い わ お

群馬県藤岡市鮎川三六
高井株式会社



原酒
五百萬石

清酒 純米酒

アルコール分17度以上18度未満

原材料名 米(国産)・米麴(国産米) 容量 1.8L詰

原料米 五百萬石100%使用 精米歩合 酒母・麴 60% 掛米 65%

使用酵母 協会701号

*最小限での濾過しかしていませんので白い沈殿物が浮遊することがありますが酒本来の物質のため健康には影響ございません。

群馬県藤岡市鮎川138 TEL 0274-24-0011

高井株式会社 お酒は二十歳になってから

製造年月: 24. 9

純米酒

岩蔵

お酒は20歳になってから

群馬県藤岡市鮎川一三六
高井株式会社



いわお

日本酒

清酒 純米酒

アルコール分17度以上18度未満
原材料名 米(国産)・米麴(国産米)

日本酒度	+3
酸度	1.8
原料米	雄町100%使用
原料米産地	岡山県
使用酵母	協会701号

仕込み水	鮎川伏流水
精米歩合	60%
杜氏名	山口和典
流派	越後杜氏
容量	1800ml詰め

* 滓引き前を瓶詰したため白い沈殿物が浮遊することがありますが
酒本来の物質のため健康には影響ございません。

群馬県藤岡市鮎川138 Tel 0274-24-0011

高井株式会社

お酒は二十歳になってから
製造年月: 24. 4



No.

Date

清酒 純米酒

アルコール分17度以上18度未満
 原料料名 米(国産)、米麴(国産米) 協会1401号 日本酒度+2.5 酸度1.9 もろみ28日
 精米歩合60% 上槽日 平成24年1月11日
 製造年月 24年1月

*罎口から1本1本ひしゃくで汲みましたため、濁がふくまれています。やや白い部分もあります。
 *要冷蔵 本生

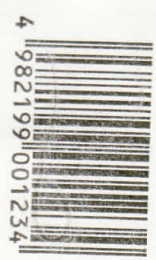
純米酒 100%
 高井株式会社
 酒は二十歳になってから
 蔵出荷年月: 2012年11月

純米酒

群馬県藤岡市鮎川三六
 高井株式会社



おいわ



No.

Date

清酒 純米吟醸

アルコール分16度以上17度未満

原材料名 米(国産)・米麴(国産米) 容量 1.8L詰

原料米 麴米 兵庫県産山田錦 精米歩合50%(使用割合26%)

掛米 新潟、富山産五百万石 精米歩合55%(使用割合74%)

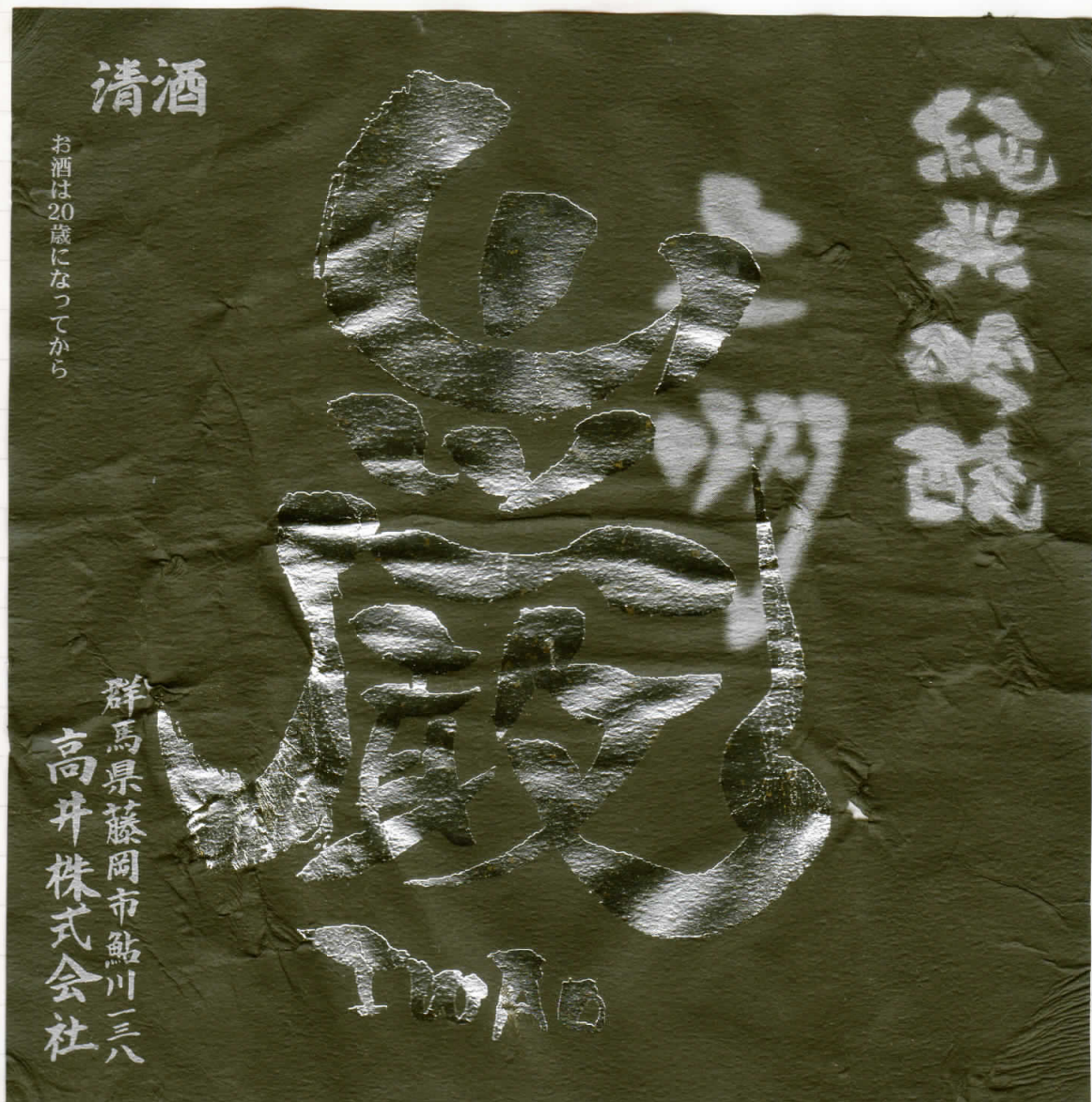
使用酵母 協会901号

* 最小限での濾過しかしていませんので白い沈殿物が浮遊することがありますが酒本来の物質のため健康には影響ございません。

群馬県藤岡市鮎川138 Tel. 0274-24-0011

高井株式会社 お酒は二十歳になってから

製造年月： 23. 10



純米酒

蔵

いわお

群馬県藤岡市鮎川一三
高井株式会社

雄町六十%純米原酒生 限定品

清酒 純米酒

アルコール分17度以上18度未満
原材料名 米・米麴

日本酒度	+1.5
酸度	1.7
原料米	雄町100%使用
原料米産地	岡山県
使用酵母	協会701号

仕込み水	鮎川伏流水
精米歩合	60%
杜氏名	山口和典
流派	越後杜氏
容量	1800ml詰め

* 滓引き前を瓶詰したため白い沈殿物が浮遊することがありますが、酒本来の物質のため健康には影響ございません。

群馬県藤岡市鮎川138 Tel 0274-24-0011

高井株式会社

お酒は二十歳になってから
製造年月： 23. 5