

瓶
囲
い

純
米

KIDOIZUMI



木
戸
泉

日本酒
720ml 詰

木戸泉 純米 瓶囲い

R1BY 原酒 火入れ

コクのあるしっかりしたタイプの純米酒。よく冷やしてお召上がりください。開栓後も味わいの変化をお楽しみいただけます。

品目/日本酒

アルコール分/16度(原酒) 内容量/720ml
原材料名/米(国産)・米こうじ(国産米) 精米歩合/65%
原料米/総の舞100%(千葉県いすみ市産)
原料米生産者/新田野ファーム(千葉県いすみ市)
製造者/木戸泉酒造株式会社 千葉県いすみ市大原7635-1

製造年月

20.09



お酒は20歳になってから 楽しく適量を 妊娠中や授乳期の飲酒はお控え下さい
冷暗所で保管し開栓後はお早めにお召上がり下さい

KIDOIZUMI



木戸泉

純米
秋あがり

日本酒
720ml詰

純米 秋あがり

一夏越して程よく熟成した味わいのある純米酒です。ボリュームある味わいを酸がしっかりと引き締めてくれます。食中酒として秋の味覚と一緒に召し上がり下さい。少し冷やして、常温、ぬる燗と飲用温度を変えてもお楽しみいただけます。

木戸泉のこだわり 全量高温山廃仕込
自然醸造による旨さ良き酒をモットーに
酔い心地・酔い覚めのいい酒を！

原材料名/米(千葉県産)・米こうじ(千葉県産米)
精米歩合/65% 原料米/総の舞100%
原料米生産者/株式会社新田野ファーム
アルコール分/16度(原酒) 内容量/720ml
製造年月

20.08

【純米酒】

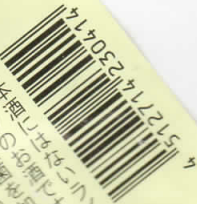
製造者

木戸泉酒造株式会社
千葉県いすみ市大原7635-1 4 512714 118620



日本酒

お酒は20歳になってから 楽しく適量を
妊娠中や授乳期の飲酒はお控え下さい



このお酒は、木戸泉酒造株式会社独自の高温山麴一段仕込み純米酒です。醸造には、大分県津久井郡宇佐町の産地酒米「山田錦」を使用しています。酒造りに際しては、乳酸菌や酵母を添加せず、木戸泉酒造独自の仕込み方法で醸造しています。

【醸造工程】 蒸米を水で洗い、40度程度の水温で蒸す。蒸米を麹菌で発酵させ、55度程度の水温で熟成させる。熟成後はろ過し、20度程度の低温で貯蔵する。

木戸泉酒造株式会社
〒816-0122 大分県津久井郡宇佐町山田
TEL: 0975-32-2222 FAX: 0975-32-2223
www.kidoizumi-shuzo.co.jp

afs
アフス

限定品

木戸泉酒造株式会社
【純米酒】

BREWED & BOTTLED BY KIDOIZUMI SHUZO CO., LTD

純米酒 1000ml / 12度
アルコール度数 12%
精米歩合 65%
原料米 千葉県産米 100%

製造年月 17.05

日本酒

高温山麴
一段仕込み純米

このお酒は木戸泉酒造独自の高温山麴一段仕込みによって造られた従来の日本酒にはない新感覚の日本酒です。酸味と甘味に特徴がありますのでよく冷やして食前酒や食中酒としてお召し上がり下さい。また未開封のまま冷暗所にて長期熟成も可能ですので、自家熟成酒としての変化もお楽しみ下さい。熟成中にオリが生じる場合がございます。

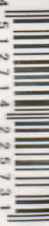
純米アフス 原酒
原材料名 / 米 (国産)
米こうじ (国産米)

原料米 / 千葉県産米 100%
精米歩合 / 65%

アルコール分 / 15%
内容量 / 500ミリリットル

千葉県いすみ市大原七三三〇

限定品



製造年月

17.05

【高温山麴一段仕込み】
仕込み中使用する米・米こうじ・仕込水全量を55度という高温で仕込み、そこに純粋培養した乳酸菌・酵母を添加する木戸泉酒造独自の仕込み方法。

afs
アフス

BREWED & BOTTLED BY KIDOIZUMI SHUZO CO., LTD

木戸泉酒造株式会社
千葉県いすみ市大原七三三〇



木戸泉

純米生酒 山田錦 100%

純米生酒 山田錦 100%

お酒は20歳になってから。妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児・乳児の発育に影響するおそれがありますので、気をつけましょう。

要冷蔵

品目 清酒
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)
精米歩合60%
内容量 500ml

製造年月 17.05

製造者 木戸泉酒造株式会社
千葉県いすみ市大原7635-1



山田錦 純米無濾過生原酒

純米生原酒

白玉香

木戸泉酒造株式会社

山廃純米無濾過生原酒 白玉香 hakugyokukou

白玉香は酒造好適米の最高峰『山田錦』を全量使い、しぼったままの状態を瓶詰めした純米無濾過生原酒です。無濾過の為、オリ(薄にごり)などが生じる場合がございますが、品質には影響ございません。生酒ですので冷蔵庫で保管のうえ、開栓後はお早めにお召し上がり下さい。

◆木戸泉は全量高温山廃仕込み -お酒は20歳になってから-

当社の醸造法は高温山廃酒母といい、従来の発酵の乳酸菌添加による連続酒母ではなく、生の乳酸菌を用いて高温で酒母を仕込む方法です。また、調味薬品を一切使用しない自然醸造ですので、のどごしの良さと酔い醒めの爽やかさをご堪能下さい。

●原材料名/米(国産)・米こうじ(国産米) 兵庫県産山田錦100%使用
●精米歩合/60% ●アルコール度/18% ●内容量/720ml

要冷蔵

木戸泉酒造株式会社 千葉県いすみ市大原7635-1

製造年月 17.05



木戸泉

外房 大原の地酒

清酒

生酒【要冷蔵】開栓注意!
 契約農家さんが手間暇掛けた自然栽培米を100%使用した純米酒です。
 ビン内発酵させたドライな味わい。ビン内発酵させていますので開栓には充分お気をつけ下さい。なお、開栓後はしばらく時間が経つと炭酸ガスが抜けるので開栓時の風味とは異なります。
 保管は必ず冷蔵庫でお願いいたします。

自然舞 スパークリング

木戸泉

KIDOIZUMI

要冷蔵

木戸泉酒造株式会社
 千葉県いすみ市大原七六三五-1-4 512714-113144

原材料名米(国産)・米こうじ(国産米)
 アルコール分14度 精米歩合60%

日本酒

360ml詰
 製造年月
 17.05

開栓注意

ピンを斜めに傾けて液面の表面積を大きくしてから開栓して下さい

*開栓方法は裏面をご覧ください



開栓注意

ピンを斜めに傾けて液面の表面積を大きくしてから開栓して下さい

*開栓方法は裏面をご覧ください



4酒【純米酒】にこり酒

酔母が、生きているため開栓時に噴き出、恐れがありますのでお気をつけ下さい。首掛け裏面の開栓方法を必ず良く読んでから開栓して下さい。
要冷蔵 必ず冷蔵庫保管して下さい

商品名 アフススパークリング
 原材料名/米(国産)・米こうじ(国産米)
 原料米/千葉県産米100%
 精米歩合/65%
 アルコール分/13.5%
 内容量/360ミリリットル

千葉県いすみ市大原七六三五-1
木戸泉酒造株式会社
 ●お酒は工場になってから、楽しく適量を
 ●紅箱中や授乳期の飲酒はお控え下さい

製造年月
 17.05

要冷蔵

木戸泉酒造株式会社
 千葉県いすみ市大原七六三五-1



afu

アフス

BREWED & BOTTLED BY KIDOIZUMI SHUZO CO., LTD

【高温山廃一段仕込み】
 仕込みに使用する米・米こうじ・仕込水全量を55度という高温で仕込み、そこに純粋培養した乳酸菌・酵母を添加する木戸泉酒造独自の仕込み方法。