



秋の味覚をひきたてる“旬の酒”

年初に醸された新酒が蔵内で静かに息づき、夏を経て熟成した味わいとなつたころに出荷される酒を“ひやおろし”といいます。千葉県産米を100%使用し、米の旨味が生きたやわらかなコクと爽やかな酸味が特徴の純米ひやおろし。

秋の夜長に秋の味覚とともにじっくりと味わいながらお召し上がりいただきたいお酒です。

原材料名；米(国産)、米麴(国産米)  
 精米歩合：62%  
 アルコール分：15度  
 日本酒度：+6 酸度：1.5  
 製造者 和蔵酒造株式会社  
 千葉県富津市竹岡1番地

冷蔵庫で冷やして保存  
 してください

生詰



4 934183 011729

製造者  
 和蔵酒造株式会社  
 千葉県富津市竹岡1番地  
 お酒は20歳になってから。

純米酒

**聖泉**

セイセン

ひやおろし

720ml 詰

製造年月  
29

日本酒 原材料名 米(国産)・米こうじ(国産米)  
 精米歩合 62% アルコール分 15度

備前雄町

純米大吟醸



明治7年(1874年)の創業以来、当蔵は現在の富津市竹岡の地で酒造りを続けています。豊穡な海の幸に恵まれた竹岡。当蔵の醸す酒は、竹岡の風土・文化により育まれてきました。

純米大吟醸竹岡は、酒米の元祖といわれる「雄町」を原料米に使用。上品な香り、ふくよかな旨みと心地よい酸味がやさしい余韻へと誘います。

【おすすめの飲み方】 ◎涼冷え(15℃) ○常温

【相性の良い料理】 軽快な旨みや淡い味付けの料理

アルコール分：16度

原材料名：米(国産)

米こうじ(国産米)

精米歩合：50%

原料米：岡山県産「雄町」100%

日本酒度：-3 酸度：1.2

製造者

千葉県富津市竹岡1番地

和蔵酒造株式会社

生貯蔵酒

製造年月 2.8.

