

限定品

扁平精米×マイクロバブル洗米



無ろ過 生酒
要冷蔵



王冠の中心に先の尖ったアイスピック等を刺し、そのまま抜かずに軽く上下させ少しずつ炭酸ガスを逃がした後に開栓して下さい。

活性にこり酒炭酸ガスの抜き方



吹出し注意！炭酸ガスが抜けるまでは絶対に王冠を開けないで下さい！必ずお読み下さい！

PRODUCED & BOTTLED BY
TAKACHIYO SAKE BREWERY

吹出し注意

002/o12本

直汲 ORIGARAMI

ハキ

「ハキ」は、王冠を開ける際に、王冠の中心に先の尖ったアイスピック等を刺し、そのまま抜かずに軽く上下させ少しずつ炭酸ガスを逃がした後に開栓して下さい。

王冠

○安全に開栓したい方へ
良く冷やした状態でゆっくり王冠をひねり泡が上ってきたら王冠を占めてください。数回繰り返す事で次第にガスが抜噴出さずに開栓出来ます。

- 滓が沈殿する場合がございますが品質には問題ありません。
- 妊娠中や授乳中の飲酒はお控えください。
- 開栓には十分注意してください。
- 飲酒は20歳になってから。

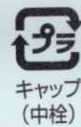
巻



機

TSUBASA

MAKIHATA
Made In Minamiuonuma



横倒し厳禁

原材料名 米(国産)、
米こうじ(国産米)
アルコール分 14度

品目 日本酒
内容量1.8L

巻機 無ろ過生酒 TSUBASA
原料処理①扁平精米②マイクロバブル(Micro Bubble)
洗米方式を採用



製造年月

R6BY-B

限定品

た
き
よ

華
吹
雪
100%

JUNMAI
GINJO



純米吟醸 無調整生原酒

高千代

Junmai ginjo Takachiyo
HANAFUBUKI

- ・Rice: Hanafubuki 100%
- ・Polishing ratio: 59% (Flat rice polishing)
- ・Alc: 16%
- ・Size: 1800ml
- ・Yeast: Kyokai 1801

Brewers Note:

This sake is unpasteurized. To ensure freshness please keep this bottle refrigerated. It is recommended that this sake be consumed sooner than later, while it is fresh, especially after opening the bottle. This sake is muroka, which means it has not been filtered with charcoal. As a result there is a small amount of rice lees, which makes the sake slightly cloudy. This is completely natural and doesn't affect the quality of the sake in any way.

華 吹 雪

100%

HANAFUBUKI

59 Takachiyo

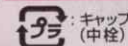
Made In Minamiuonuma



限定流通品

CHAPTER FOUR

品目: 日本酒 **要冷蔵**



- ・原材料名: 米(国産)、米こうじ(国産米)
- ・精米歩合: 59%(扁平精米)
- ・原料米: 華吹雪 100%
- ・アルコール分: 16%
- ・内容量: 1800ml
- ・使用酵母: きょうかい1801

品質保持のため、できるだけ冷蔵保管をお願い致します。開封後はなるべく早くお召し上がりください。

※炭素濾過処理をしていないお酒ですので、おりが沈殿している場合がございますが品質には問題ありません。

製造年月 25.03

飲酒は二十歳になってから。
妊娠中や授乳期の飲酒は、お控えください。
開栓は十分注意してください。

Brewing happiness

製造者 高千代酒造株式会社
新潟県南魚沼市長崎328-1

横倒し厳禁



県内限定 Pasteurized sake

製造者 新潟県南魚沼市長崎三二八―一
高千代酒造株式会社

純米酒

高千代

Pasteurized sake

原材料名 米(国産)、
米こうじ(国産米)
精米歩合 65%(扁平精米)
アルコール分 15度

品目 日本酒
内容量720ml

Takachiyo

- 飲酒は20歳になってから。
- 開栓には十分注意してください。
- 妊娠中や授乳中の飲酒はお控えください。
- 滓が沈殿する場合がございますが品質には問題はございません。

○ 新潟県内限定 高千代 純米火入れ ~ Pasteurized sake ~ 米
新潟・海産物の風土を継ぎ、四季の新潟食と親むく(ラッパ)の良し中辛口の酒類。
絶妙ななまめと酸味が特徴で様々な温度帯でお楽しみください。

4 931782 004725



製造年月 24.12

限定品

扁平精米×マイクロバブル洗米

無ろ過
生酒
要冷蔵

巻機 無ろ過 生酒 艶
原料処理①扁平精米②マイクロバブル (Micro Bubble)
洗米方式を採用

高千代酒造株式会社

製造者 新潟県南魚沼市長崎三二八ー一

4 931782 007658



製造年月

24.10

巻機



艶

Made In Minamiuonuma

初しぼり
MAKIHATA

○ 滓が沈殿する場合がございますが品質には問題ございません。
○ 妊娠中や授乳中の飲酒はお控えください。
○ 開栓には十分注意してください。
○ 飲酒は20歳になつてから。



キャップ
(中栓)

横倒し厳禁

原材料名 米(新潟県産)、
米こうじ(新潟県産米)
アルコール分 14度

品目 日本酒
内容量1.8L

魚沼清酒



豊醇無盡

製造年月 24.07

出荷年月 24.07

にぎちよ

SPARK



4 931782 004435

○お酒は二十歳になってから。

○妊娠中や授乳期の飲酒は、お控え下さい。

○開栓には十分注意して下さい。

○アルコール分／16度

○原材料名／米(国産)・米麹(国産米)

製造者 高千代酒造株式会社 新潟県南魚沼市長崎3228-1



日本酒

内容量 1.8L

横倒し厳禁

要冷蔵



限定品

扁平精米 無調整生原酒

うすにごり活性生

限定流通品

無ろ過生原酒

custom
made
要冷蔵

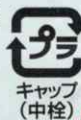
4 931782 004312



炭素濾過をしていない商品ですので、
うっすら沈殿する場合もございますが
品質には問題はありません。

- 妊娠中や授乳期の飲酒は、お控え下さい。
- 飲酒は二十歳になつてから。
- 開栓には十分注意して下さい。
- アルコール分 15 度
- 原材料名 米(国産)、米こうじ(国産米)

製造者 高千代酒造株式会社 新潟県南魚沼市長崎3200-1



品目 **日本酒**
内容量 1.8L

横倒し厳禁

要冷蔵



たかちよ

STRAWBERRYMOON
custommade

魚沼清酒 豊醇無盡



○豊醇無盡たかちよ 扁平精米無ろ過生原酒 STRAWBERRYMOON
たかちよシリーズは「果実」を造想させる味わいを追求した商品です。ラベルカラーがテラマーモンの果実を物語っており、香り
高く芳醇な味わいをお楽しみいただけます。

製造年月

24.06

限定品

扁平精米×マイクロバブル洗米



無ろ過
生酒
要冷蔵

巻機 無ろ過生酒 TSUBASA
原料処理①扁平精米②マイクロバブル(Micro Bubble)
洗米方式を採用

高千代酒造株式会社

製造者 新潟県南魚沼市長崎三二八一

9 31782 007535



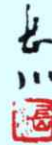
製造年月
24.04



MAKIHATA
Made In Minamiuonuma



TSUBASA



横倒し厳禁

原材料名 米(国産)、
米こうじ(国産米)
アルコール分 14度

品目 **日本酒**
内容量1.8L

○ 酔が沈殿する場合がございますが品質には問題ございません。
○ 妊娠中や授乳中の飲酒はお控えください。
○ 開栓には十分注意してください。
○ 飲酒は20歳になつてから。

UONUMA
CRAFT
PROJECT



魚沼産山田錦で醸しました

限定品

皚

無濾過

製造者 新潟県南魚沼市長崎三二八一

高千代酒造株式会社

高麗[®]

オリカ ラミ Ver



ナマ
コウリュウ

生酒



横倒し厳禁



4 931782 004060

製造年月 23.11

○飲酒は20歳になつてから。
○妊娠中や授乳中の飲酒はお控えください。
○開栓には十分注意してください。
○滓が沈殿する場合がございますが品質には問題ありません。



キャップ
(中栓)

要冷蔵

原材料名 米(国産)、
米こうじ(国産米)、
醸造アルコール
アルコール分 15度

品目 **日本酒**
内容量1.8L

限定品

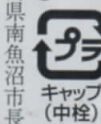
扁平精米 おりがらみ

しばりたて生原酒

4 931782 003650



○飲酒は二十歳になつてから。
○妊娠中や授乳期の飲酒は、お控え下さい。
○開栓には十分注意して下さい。
○アルコール分/16度
○原材料名/米(国産)米麴(国産米)



品目

日本酒

内容量 1.8L

横倒し厳禁

要冷蔵



魚沼清酒

豊醇無盡



○豊醇無盡はたかちよ扁平精米無調整しばりたておりがらみ生原酒GREENラベル
たかちよシリーズは「果実」を運搬させる味わいをお求めの商品です。ラベルカラーがテーマとなる様々な果実を物語っており、香り
高く芳醇な味わいをお楽しみいただけます。

製造年月 23.10
出荷年月 23.10



- 飲酒は20歳になつてから。
- 妊娠中や授乳中の飲酒はお控えください。
- 開栓には十分注意してください。
- 滓が沈殿する場合がございますが品質には問題ございません。



キャップ
(中栓)

要冷蔵

原材料名 米(国産)、
米こうじ(国産米)、
醸造アルコール
アルコール分 18度

品目 **日本酒**
内容量1.8L

ナマ
コウリュウ

生原酒



横倒し厳禁

製造年月 23.09

製造者 新潟県南魚沼市長崎三二八-1
高千代酒造株式会社



4 931782 004084

限定品

たきよ
亀の尾
100%

JUNMAI
GINJO



純米吟醸 無調整生原酒

高千代

Junmai ginjo Takachiyo
KAMENO O

- ・Rice: Kamenoo 100%
- ・Polishing ratio: 59% (Flat rice polishing)
- ・Alc: 16%
- ・Size: 1800ml
- ・Yeast: Kyokai 1801

Brewers Note:

This sake is unpasteurized. To ensure freshness please keep this bottle refrigerated. It is recommended that this sake be consumed sooner than later, while it is fresh, especially after opening the bottle. This sake is muroka, which means it has not been filtered with charcoal. As a result there is a small amount of rice lees, which makes the sake slightly cloudy. This is completely natural and doesn't affect the quality of the sake in any way.

亀の尾
100%

KAMENO O

59 Takachiyo

Made In Minamiuonuma

限定流通品

CHAPTER NINE

品目: 日本酒 **要冷蔵**

カネ (中粒)

- ・原材料名: 米(国産) 米麹(国産米)
- ・精米歩合: 59% (扁平精米)
- ・原料米: 亀の尾 100%
- ・アルコール分: 16%
- ・内容量: 1800ml
- ・使用酵母: きょうかい1801

品質保持のため、できるだけ冷蔵保管をお願い致します。開封後はなるべく早くお召し上がり下さい。

※炭素濾過処理をしていないお酒ですので、おりが沈殿している場合がございますが品質には問題ありません。

製造年月 23.07

飲酒は二十歳になってから。
妊娠中や授乳期の飲酒は、お控えください。
開栓は十分注意してください。

製造者 高千代酒造株式会社
新潟県南魚沼市長崎328-1
TEL 025-782-0507
URL <http://www.takachiyo.co.jp>



横倒し厳禁

限定品

翠

無濾過

製造者 新潟県南魚沼市長崎三二八一

高千代酒造株式会社

4 931782 004107



横倒し厳禁

生酒



製造年月 23.05

高麗



ナマ
コウリュウ

- 飲酒は20歳になつてから。
- 開栓には十分注意してください。
- 妊娠中や授乳中の飲酒はお控えください。
- 液が沈殿する場合がございますが品質には問題ございません。



キャップ
(中栓)

要冷蔵

原材料名 米(国産)、
米こうじ(国産米)、
醸造アルコール
アルコール分 13度

品目 日本酒

内容量1.8L

純米吟醸 無調整生原酒

高千代

Junmai ginjo Takachiyo
MIYAMANISHIKI

Rice: Miyamanishiki 100%
(Made in Nagano)

Polishing ratio: 59% (Flat rice polishing)

Alc: 16%

Size: 1800ml

Yeast: Kyokai 1001

Brewers Note:

This sake is unpasteurized. To ensure freshness please keep this bottle refrigerated. It is recommended that this sake be consumed sooner than later, while it is fresh, especially after opening the bottle. This sake is muroka, which means it has not been filtered with charcoal. As a result there is a small amount of rice lees, which makes the sake slightly cloudy. This is completely natural and doesn't affect the quality of the sake in any way.

美山錦
100%
MIYAMANISHIKI
59 Takachiyo

Made In Minamiburonuma



限定流通品

CHAPTER SIX

品名: 日本酒 要冷蔵



・原材料名: 米(国産)、米こうじ(国産米)

・精米歩合: 59%(扁平精米)

・原料米: 美山錦(長野県産)100%

・アルコール分: 16%

・内容量: 1800ml

・使用酵母: きょうかい1001

品質保持のため、できるだけ冷蔵保管をお願い致します。開封後はなるべく早くお召し上がり下さい。

※炭酸ガスを通していないお酒ですので、おろりがある場合がございますが品質には問題ありません。

製造年月 23.04

飲酒は二十歳になってから。
妊娠中や授乳期の飲酒は、お控えください。
開栓は十分注意してください。

製造者 高千代酒造株式会社
新潟県南魚沼市長崎328-1
TEL 025-782-0507
URL <http://www.takachiyo.co.jp>



横倒し厳禁

限定品

高千代
美山錦
100%

JUNMAI
GINJO





製造者 新潟県南魚沼市長崎三二八一

高千代酒造株式会社

4 931782 004022



横倒し厳禁

生酒



製造年月 2003

高麗[®]



ナマ
コウリュウ

- 飲酒は20歳になつてから。
- 妊娠中や授乳中の飲酒はお控えください。
- 開栓には十分注意してください。
- 滓が沈殿する場合がございますが品質には問題ございません。



キャップ
(中栓)

要冷蔵

原材料名 米(国産)、
米こうじ(国産米)、
醸造アルコール
アルコール分 15度

品目 **日本酒**
内容量1.8L

限定品

ORIGARAMI

扁平精米 無ろ過生原酒

L
TYPE

要冷蔵

○飲酒は二十歳になつてから。
○妊娠中や授乳期の飲酒は、お控え下さい。
○開栓には十分注意して下さい。

製造者 高千代酒造株式会社 新潟県南魚沼市長崎328-1

シン
タカチヨ

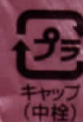
【逢】

enigmatic smile

製造年月

23.02

○アルコール分12度
○原材料名 米(国産)、米(とうじ)(国産米)
○精米歩合 65%(扁平精米)



品目
日本酒
内容量 1.8L
横倒し厳禁



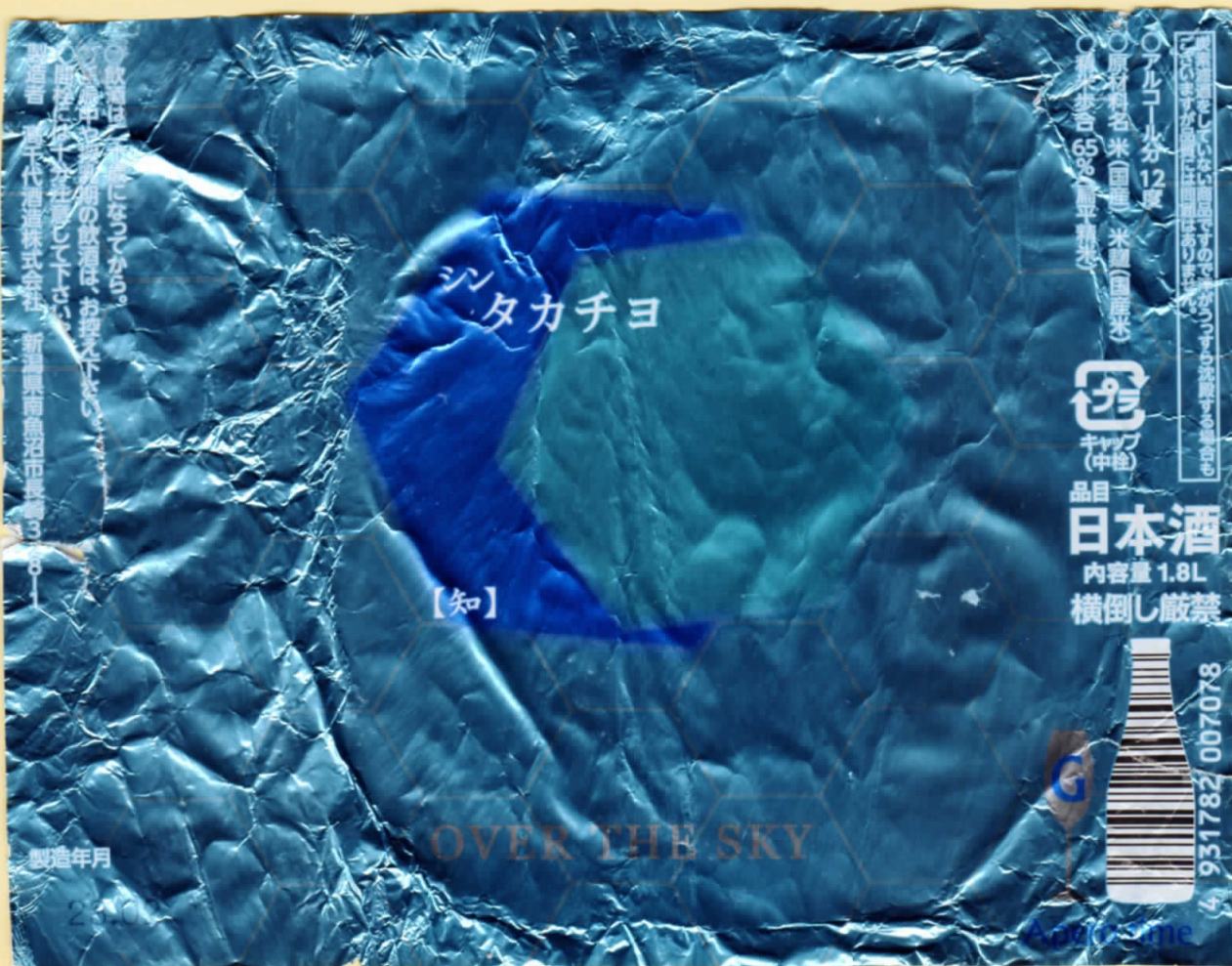
Apero time

限定品

扁平精米 無ろ過生原酒

G
TYPE

要冷蔵



限定品

た
ま
ま
愛

山
100%

JUNMAI
GINJO



純米吟醸 無調整生原酒

高千代

Junmai ginjo Takachiyo
AIYAMA

- ・Rice: Aiyama 100%
- ・Polishing ratio: 59% (Flat rice polishing)
- ・Alc: 16%
- ・Size: 1800ml
- ・Yeast: Kyokai 1801

Brewers Note:

This sake is unpasteurized. To ensure freshness please keep this bottle refrigerated. It is recommended that this sake be consumed sooner than later, while it is fresh, especially after opening the bottle. This sake is muroka, which means it has not been filtered with charcoal. As a result there is a small amount of rice lees, which makes the sake slightly cloudy. This is completely natural and doesn't affect the quality of the sake in any way.

愛 山
100%
AIYAMA

59 Takachiyo

Made In Minamiuonuma



純米吟醸

CHAPTER TWO

品目: 日本酒



- ・原材料名: 米(国産)、米こうじ(国産米)
- ・精米歩合: 59%(扁平精米)
- ・原料米: 愛山 100%
- ・アルコール分: 16%
- ・内容量: 1800ml
- ・使用酵母: きょうかい1801

品質保持のため、できるだけ冷蔵保管をお願い致します。開封後はなるべく早くお召し上がり下さい。

※炭素濾過処理をしていないお酒ですので、おりが沈殿している場合がございますが品質には問題ありません。

製造年月 23.01

飲酒は二十歳になってから。
妊娠中や授乳期の飲酒は、お控えください。
開栓は十分注意してください。

製造者 高千代酒造株式会社
新潟県南魚沼市長崎328-1
TEL 025-782-0507
URL <http://www.takachiyo.co.jp>



横倒し厳禁



4 931782 005937



炭素濃縮でしていない商品です
ので味がうすく沈殿する場合
もございますが品質には問題
はありません。

○お酒は二十歳になってから。
○妊娠中や授乳期の飲酒は、お控え下さい。
○開栓には十分注意して下さい。
○アルコール分／16度
○原材料名／米(国産)米麴(国産米)
○精米歩合48%(扁平精米)
製造者 高千穂酒造株式会社 新潟県南魚沼市長崎3-2-1

品目 **日本酒**
内容量 720ml
要冷蔵



魚沼清酒 豊醇無盡

製造年月
出荷年月

22.09
22.09

○この酒は、たかちよカスミメイト扁平精米純米大吟醸酒と、高千穂酒造株式会社から、
たかちよシリーズは「果実」を造り出す味わいを追求した商品です。
ラベルカラーがテーマとなる様々な果実を表現しており、香り高く芳醇な味わいをお楽しみいただけます。

朱

無濾過

高麗



- 飲酒は20歳になつてから。
- 妊娠中や授乳中の飲酒はお控えください。
- 開栓には十分注意してください。
- 滓が沈殿する場合がございますが品質には問題ございません。



キャップ
(中栓)

原材料名 米(国産)
米こうじ(国産米)
醸造アルコール
アルコール分 15度

品目 **日本酒**
内容量1.8L

コウリュウ

製造者 新潟県南魚沼市長崎三二八一

高千代酒造株式会社

横倒し厳禁



製造年月 22.09

※保管に關してのご注意
品質の劣化を防ぐため20度以下(可能であれば冷蔵庫)で保管してください。
また、開封後は1か月程度で飲み切ることをおすすめいたします。

魚沼清酒 豊醇無盡



○豊醇無盡は、たかちよ扁平精米無調整活性うすにごり生原酒GRAPEラベルSPARK
なかちよシリーズは「果実」を造りだす味を追求した商品です。ラベルカラーがテーマとなる様々な果実を物語っており、香り
高く芳醇な味わいをお楽しみいただけます。

製造年月 22.07
出荷年月 22.07



- 飲酒は二十歳から。
- 妊娠中や授乳期の飲酒は、お控え下さい。
- 開栓には十分注意して下さい。
- アルコール分16度
- 原材料名 米(国産) 米麹(国産米)

製造者 高千代酒造株式会社 新潟県南魚沼市長崎328-1



品目 日本酒
内容量 1.8L
横倒し厳禁

要冷蔵



限定品

扁平精米 無調整活性生原酒

うすにごり活性生

限定品

たきよ
扁平精米
無調整
生原酒

JUNMAI
GINJO



純米吟醸 無調整生原酒

高千代

Junmai ginjo Takachiyo
AI-IPPON

- ・Rice: Aiyama 22.5%
Ipponjime 77.5%
- ・Polishing ratio: 59% (Flat rice polishing)
- ・Alc: 16%
- ・Size: 1800ml
- ・Yeast: Kyokai 1801

Brewers Note:

This sake is unpasteurized. To ensure freshness please keep this bottle refrigerated. It is recommended that this sake be consumed sooner than later, while it is fresh, especially after opening the bottle. This sake is muroka, which means it has not been filtered with charcoal. As a result there is a small amount of rice lees, which makes the sake slightly cloudy. This is completely natural and doesn't affect the quality of the sake in any way.

AI-IPPON

59 Takachiyo

Made In Minamiuonuma

限定流通品

CHAPTER X

品目: 日本酒 要冷蔵



- ・原材料名: 米(国産)、米麹(国産米)
- ・精米歩合: 59%(扁平精米)
- ・原料米: 愛山22.5%、一本麦77.5%
- ・アルコール分: 16%
- ・内容量: 1800ml
- ・使用酵母: きょうかい1801

品質保持のため、できるだけ冷蔵保管をお願い致します。開封後はなるべく早くお召し上がり下さい。

※炭素濾過処理をしていないお酒ですので、おりが沈殿している場合がございますが品質には問題ありません。

製造年月 22.07

お酒は二十歳になってから。
妊娠中や授乳期の飲酒は、お控えください。
開栓は十分注意してください。

製造者 高千代酒造株式会社
新潟県南魚沼市長崎328-1
TEL 025-782-0507
URL <http://www.takachiyo.co.jp>



横倒し厳禁

限定品

扁平精米 辛口無調整生原酒 おりがらみ

○飲酒は20歳になつてから。
○妊娠中や授乳中の飲酒はお控えください。
○開栓には十分注意してください。
○検定時(醗を搾つた時点)日本酒度+19

おりがらみ

美山錦
100%

4 931782 004633



たかちよ

精製し保管厳禁
2005年11月22日

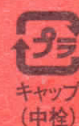
純米酒



高千代

Takachiyo

製造者 新潟県南魚沼市長崎三二八―
高千代酒造株式会社



要冷蔵

原 材 料 米(国産)
米こうじ(国産米)
精米歩合 65%
アルコール分 18度
酵 母 G9CR

品目 日本酒
内容量1.8L

限定品

扁平精米 無ろ過生原酒



要冷蔵

○飲酒は二十歳になつてから。
○妊娠中や授乳期の飲酒は、お控え下さい。
○開栓には十分注意して下さい。
製造者 高千代酒造株式会社 新潟県南魚沼市長崎328-1



シン
タカチヨ

【零】

Ray

製造年月
22.05

○アルコール分 12度
○原材料名 米(国産・米麹(国産米))
○精米歩合 65%(扁平精米)



品目
日本酒

内容量 1.8L
横倒し厳禁



Apero time

4 931782 007115

次回 G-type
【知】
予告 OVER THE SKY
TO BE CONTINUE

純米吟醸 無調整生原酒

高千代

Junmai ginjo Takachiyo
MORINOKUMASAN

- ・Rice: Morinokumasan 100%
- ・Polishing ratio: 59% (Flat rice polishing)
- ・Alc: 16%
- ・Size: 1800ml
- ・Yeast: Kyokai 1801

Brewers Note:

This sake is unpasteurized. To ensure freshness please keep this bottle refrigerated. It is recommended that this sake be consumed sooner than later, while it is fresh, especially after opening the bottle. This sake is muroka, which means it has not been filtered with charcoal. As a result there is a small amount of rice lees, which makes the sake slightly cloudy. This is completely natural and doesn't affect the quality of the sake in any way.

森のくまさん
100%
MORINOKUMASAN
59 Takachiyo

Made In Minamiuonuma

限定流通品
CHAPTER FIVE



横倒し厳禁

品目: 日本酒 要冷蔵



- ・原材料名: 米(国産)、米麹(国産米)
 - ・精米歩合: 59%(扁平精米)
 - ・原料米: 森のくまさん 100%
 - ・アルコール分: 16%
 - ・内容量: 1800ml
 - ・使用酵母: きょうかい1801
- 品質保持のため、できるだけ冷蔵保管をお願い致します。開封後はなるべく早くお召し上がり下さい。
- ※炭素濾過処理をしていないお酒ですので、おりが沈殿している場合がございますが品質には問題ありません。

製造年月22.04

お酒は二十歳になってから。
妊娠中や授乳期の飲酒は、お控えください。
開栓は十分注意してください。

製造者 高千代酒造株式会社
新潟県南魚沼市長崎328-1
TEL 025-782-0507
URL <http://www.takachiyo.co.jp>

限定品

たきよ

森のくまさん
100%

JUNMAI
GINJO



限定流通品

無ろ過生原酒

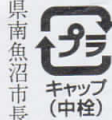
custom
made
要冷蔵

4 931782 005821



炭素濾過をしていない商品ですので、
うっすら沈殿する場合がありますが
品質には問題はありません。

- お酒は二十歳になってから。
- 妊娠中や授乳期の飲酒は、お控え下さい。
- 開栓には十分注意して下さい。
- アルコール分／15度
- 原材料名／米(国産)・米麹(国産米)



品目 日本酒

内容量 1.8L

横倒し厳禁

要冷蔵



for you
with my chocolate

custommade

魚沼清酒



豊醇無盡

製造年月 22.01
出荷年月 22.01

限定品

扁平精米 無ろ過生原酒

A
TYPE

要冷蔵

炭素過剰でない商品です。でも、辛からつすら沈殿する場合があります。品質には問題はありません。

○アルコール分/12度

○原材料名/米(国産)米麹(国産米)

○精米歩合/65%(扁平精米)

品目
日本酒
内容量 720ml



4 931782 007047

Aperotime

シン・タカチヨ

【破】

unconscious force

○飲酒は二十歳になつてから。
○妊娠中や授乳期の飲酒はお控え下さい。
○開栓には十分注意して下さい。
製造者 高千代酒造株式会社 新潟県南魚沼市長崎328-1

製造年月

22.6

限定品

扁平精米 無ろ過生原酒

E

TYPE

要冷蔵

ORIGARAMI

炭素濾過をしていない商品ですのろ液がついており沈殿する場合がございますが品質には問題はありません。

アルコール分/12度

原材料名/米(国産)・米麹(国産米)

精米歩合/65%(扁平精米)

品目
日本酒
内容量 720ml

シン・タカチヨ

【始】

Good to evil



Apero time

931782 007023

○飲酒は二十歳になつたら。
○妊娠中や授乳期の飲酒は、お控え下さい。
○開栓には十分注意して下さい。
製造者 高千代酒造株式会社 新潟県南魚沼市長崎328-1

製造年月

21.12

限定品



扁平精米 無ろ過生原酒

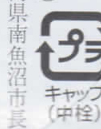


4 931782 004794



※表面を渡さない商品です。うつつら沈殿する場合がありますが品質には問題はありません。

- 飲酒は二十歳になってから。
- 妊娠中や授乳期の飲酒は、お控え下さい。
- 開栓には十分注意して下さい。
- アルコール分 14度
- 原材料名 / 米(国産) 米麹(国産米)



品目 日本酒

内容量 1.8L

横倒し厳禁

要冷蔵



CUSTOM MADE
Takachiyō feat. Sakazukin

©BAKAZUKIN

魚沼清酒 豊醇無盡



○ 豊醇無盡は、たかちよ扁平精米無ろ過生原酒。味を追求した商品です。ラベルカラーがテーマとなる様々な果実を物語っており、香り高く芳醇な味わいをお楽しみいただけます。

製造年月 21.12
出荷年月 21.12



4 931782 004466



アタタメてもいいんだよ



たなかよ

製造者 高千代酒造株式会社 新潟県南魚沼市長崎2-2-1

たなかよ

CUSTOM MADE
パニラアイストゴイッショニ

魚沼清酒 豊醇無盡

〇豊醇無盡は、たなかよは、偏平精米無ろ過水点貯蔵桃色にごり
CUSTOM MADE パニラアイストゴイッショニ
なからよシリーズは「豊醇」を追求した商品です。
うへはカスターマーが、うしろは、果実と物産を物産としており、香り高く芳醇な味わいをお楽しみいただけます。

製年月 2021年11月

品目 日本酒
内容量 720ml
要冷蔵

蔵推奨の召し上がり方

- ①55度位の熱燗がおすすめです
- ②上記をパニラアイスと一緒に召し上がりください



限定品

扁平精米 おりがらみ

しぼりたて生原酒

魚沼清酒



豊醇無盡

たがや

ORIGARAMI

製造年月 21.10
出荷年月 21.10



9311782 003650

4

- お酒は二十歳になってから。
- 妊娠中や授乳期の飲酒は、お控え下さい。
- 開栓には十分注意して下さい。
- アルコール分/16度
- 原材料名/米(国産)米麴(国産米)

製造者 高千代酒造株式会社 新潟県南魚沼市長崎328-1



日本酒

内容量 1.8L

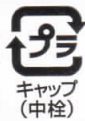
横倒し厳禁

要冷蔵





○お酒は二十歳になってから。
○妊娠中や授乳期の飲酒は、お控え下さい。
○開栓には十分注意して下さい。
○アルコール分/16度
○原材料名/米(国産) 米麴(国産米)
○精米歩合48%(扁平精米)
製造者 高千代酒造株式会社 新潟県南魚沼市長崎328-1



日本酒

内容量 1.8L

横倒し厳禁

要冷蔵



魚沼清酒



豊醇無盡

製造年月 21.09
出荷年月 21.09

限定品

たきよ
亀の尾
100%

JUNMAI
GINJO



2021

純米吟醸 無調整生原酒

高千代

Junmai ginjo Takachiyo

- ・Rice: Kamenoo 100%
- ・Polishing ratio: 59% (Flat rice polishing)
- ・Alc: 16%
- ・Size: 1800ml
- ・Yeast: Kyokai 1801

Brewers Note:

This sake is unpasteurized. To ensure freshness please keep this bottle refrigerated. It is recommended that this sake be consumed sooner than later, while it is fresh, especially after opening the bottle. This sake is muroka, which means it has not been filtered with charcoal. As a result there is a small amount of rice lees, which makes the sake slightly cloudy. This is completely natural and doesn't affect the quality of the sake in any way.

亀の尾
100%

KAMENO O

59 Takachiyo

Made In Minamiuonuma

限定流通品

CHAPTER NINE

品目: 日本酒 **要冷蔵**



- ・原材料名: 米(国産), 米麹(国産米)
- ・精米歩合: 59% (扁平精米)
- ・原料米: 亀の尾 100%
- ・アルコール分: 16%
- ・内容量: 1800ml

・使用酵母: きょうかい1801
品質保持のため、できるだけ冷蔵保管をお願い致します。開封後はなるべく早くお召し上がり下さい。

※炭素濾過処理をしていないお酒ですので、おりが沈殿している場合がございますが品質には問題ありません。

製造年月 21.09

横倒し保管厳禁

お酒は二十歳になってから。
妊娠中や授乳期の飲酒は、お控えください。
開栓は十分注意してください。

製造者 高千代酒造株式会社
新潟県南魚沼市長崎328-1
TEL 025-782-0507
URL <http://www.takachiyo.co.jp>



限定品

たぎよ

出羽燦々
100%

JUNMAI
GINJO



2021

純米吟醸 無調整生原酒

高千代

Junmai ginjo Takachiyo

- ・Rice: Dewasansan 100%
- ・Polishing ratio: 59% (Flat rice polishing)
- ・Alc: 16%
- ・Size: 1800ml
- ・Yeast: Kyokai 1801

Brewers Note:

This sake is unpasteurized. To ensure freshness please keep this bottle refrigerated. It is recommended that this sake be consumed sooner than later, while it is fresh, especially after opening the bottle. This sake is muroka, which means it has not been filtered with charcoal. As a result there is a small amount of rice lees, which makes the sake slightly cloudy. This is completely natural and doesn't affect the quality of the sake in any way.

出羽燦々
100%

DEWASANSAN

59 Takachiyo

Made In Minamiuonuma

限定流通品

CHAPTER EIGHT

品目: 日本酒 **要冷蔵**

缶 (中栓)

- ・原材料名: 米(国産)、米麹(国産米)
- ・精米歩合: 59% (扁平精米)
- ・原料米: 出羽燦々100%
- ・アルコール分: 16%
- ・内容量: 1800ml
- ・使用酵母: きょうかい1801

品質保持のため、できるだけ冷蔵保管をお願い致します。開封後はなるべく早くお召し上がり下さい。

※炭素濾過処理をしていないお酒ですので、おりが沈殿している場合がございますが品質には問題ありません。

横倒し保管厳禁

製造年月21.07

お酒は二十歳になってから。
妊娠中や授乳期の飲酒は、お控えください。
開栓は十分注意してください。

製造者 高千代酒造株式会社
新潟県南魚沼市長崎328-1
TEL 025-782-0507
URL <http://www.takachiyo.co.jp>

4 931782 006156



おりがらみ本生®

豐醇無盡

製造年月 21.07
出荷年月 21.07

おりがらみ

た
か
ち
よ
SEVEN

○豊醇無盡たちちよ扁平精米無調整おりがらみ生原酒SEVEN
たちちよシリーズは「豊実」を連想させる味わいを追求した商品です。ラベルカラーがテーマとなる様々な果実を物語っており、香り高く芳醇な味わいをお楽しみいただけます。

○妊娠中や授乳期の飲酒は、お控え下さい。

○開栓には十分注意して下さい。

○アルコール分／16度

○原材料名／米(国産)・米麴(国産米)

製造者 高千代酒造株式会社 新潟県南魚沼市長崎328-1



品目

日本酒

容量 1.8L

横倒し厳禁

要冷藏



4 931782 005258

限定品

扁平精米 無調整 生原酒

おりがらみ

SKY

魚沼清酒



豊醇無盡

製造年月 21.04
出荷年月 21.04

氷点貯蔵

たがや

ORIGARAMI



4 931782 003919

- お酒は二十歳になってから。
- 妊娠中や授乳期の飲酒は、お控え下さい。
- 開栓には十分注意して下さい。
- アルコール分/16度
- 原材料名/米(国産)・米麹(国産米)

製造者 高千代酒造株式会社 新潟県南魚沼市長崎3328-1



キャップ
(中栓)

日本酒

内容量 1.8L

横倒し厳禁

要冷蔵



限定品

た
き
や
の
く
ま
さ
ん

森のくまさん
100%

JUNMAI
GINJO



2021

純米吟醸 無調整生原酒

高千代

Junmai ginjo Takachiyo
MORINOKUMASAN

- ・Rice: Morinokumasan 100%
- ・Polishing ratio: 59% (Flat rice polishing)
- ・Alc: 16%
- ・Size: 1800ml
- ・Yeast: Kyokai 1801

Brewers Note:

This sake is unpasteurized. To ensure freshness please keep this bottle refrigerated. It is recommended that this sake be consumed sooner than later, while it is fresh, especially after opening the bottle. This sake is muroka, which means it has not been filtered with charcoal. As a result there is a small amount of rice lees, which makes the sake slightly cloudy. This is completely natural and doesn't affect the quality of the sake in any way.

森のくまさん
100%

MORINOKUMASAN

59 Takachiyo

Made In Minamiuonuma

限定流通品
CHAPTER FIVE

品目: 日本酒 **要冷蔵**



- ・原材料名: 米(国産)、米麹(国産米)
- ・精米歩合: 59%(扁平精米)
- ・原料米: 森のくまさん 100%
- ・アルコール分: 16%
- ・内容量: 1800ml

・使用酵母: きょうかい1801
品質保持のため、できるだけ冷蔵保管をお願い致します。開封後はなるべく早くお召し上がり下さい。

※炭素濾過処理をしていないお酒ですので、おりが沈殿している場合がございますが品質には問題ありません。

製造年月 21.04

お酒は二十歳になってから。
妊娠中や授乳期の飲酒は、お控えください。
開栓は十分注意してください。

製造者 高千代酒造株式会社
新潟県南魚沼市長崎328-1
TEL 025-782-0507
URL <http://www.takachiyo.co.jp>



横倒し厳禁

限定品

扁平精米 無ろ過生原酒

魚沼清酒 豊醇無盡

氷点貯蔵

にぎや
SunRise

○豊醇無盡は、かみよ扁平精米無ろ過生原酒、氷点貯蔵sunRise
なかに少しの「果実」を凝縮させている味わいを追求した商品です。ラベルカラーがテーマとなる様々な果実を物語っており、香り
高く芳醇な味わいをお楽しみいただけます。

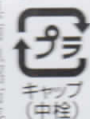
製造年月 21.03
出荷年月 21.03

開封後、品質を維持しない商品です。冷蔵
保存し、開封後はなるべく早くお飲み
ください。



4 931782 003766

- お酒は二十歳になってから。
- 妊娠中や授乳期の飲酒は、お控え下さい。
- 開栓には十分注意して下さい。
- アルコール分/16度
- 原材料名/米(国産)米麹(国産米)



品目 日本酒

内容量 1.8L

横倒し厳禁

要冷蔵



製造者 高千代酒造株式会社 新潟県南魚沼市長崎町1-1

外蓋【黒のキャップ部分】
をはがさず上部中心部分
にアイスピックを差して
ガス抜きして下さい。



53/55
直汲 365 DAYS
氷点貯蔵



活性にこり酒炭酸ガスの抜き方



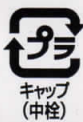
吹出し注意！炭酸ガスが抜けるまで
は絶対に王冠を開けないで下さい！
必ずお読み下さい！

王冠の中心に先の尖ったアイスピック
等を刺し、そのまま抜かずに軽く
上下させ少しづつ炭酸ガスを逃が
した後に開栓して下さい。

PRODUCED & BOTTLED BY
TAKACHIYO SAKE BREWERY



○お酒は二十歳になってから。
○妊娠中や授乳期の飲酒は、お控え下さい。
○開栓には十分注意して下さい。
○アルコール分/10度
○原料米/森のくまさん100%使用
○原材料名/米(国産) 米麹(国産米)
○精米歩合65%(扁平精米)
製造者 高千代酒造株式会社 新潟県南魚沼市長崎328-1



日本酒

内容量 1.8L

横倒し厳禁

要冷蔵



CUSTOM MADE

魚沼清酒 豊醇無盡



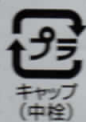
製造年月 20.03
出荷年月 21.03

日本酒 豊醇無盡 米 高千代酒造株式会社



4 931782 003872

○お酒は二十歳になってから。
○妊娠中や授乳期の飲酒は、お控え下さい。
○開栓には十分注意して下さい。
○アルコール分/16度
○原材料名/米(国産) 米麹(国産米)
製造者 高千代酒造株式会社 新潟県南魚沼市長崎3-2-1



日本酒

内容量 1.8L

横倒し厳禁

要冷蔵



た
か
ず
み

K a s u m i

魚沼清酒



豊醇無盡

製造年月 21.02
出荷年月 21.02

2020

限定品
無調整生原酒
おりがらみ
custom made



○お酒は二十歳から。
○開栓には十分注意して下さい。
○妊娠中や授乳期の飲酒は、お控え下さい。

○アルコール分／16度
○原材料名／米(国産)・米麹(国産米)

製造者 高千代酒造株式会社 新潟県南魚沼市長崎3328-1



生原

魚沼清酒 豊醇無盡

製造年月 20.12
出荷年月 20.12


キャップ
(中栓)

日本酒
内容量 1.8L

要冷蔵
横倒し厳禁

2021

純米吟醸 無調整生原酒

高千代

Junmai ginjo Takachiyo
IPPONJIME

- ・Rice: Ipponjime 100%
(Made in Niigata)
- ・Polishing ratio: 59% (Flat rice polishing)
- ・Alc: 16%
- ・Size: 1800ml
- ・Yeast: Kyokai 1801

Brewers Note:

This sake is unpasteurized. To ensure freshness please keep this bottle refrigerated. It is recommended that this sake be consumed sooner than later, while it is fresh, especially after opening the bottle. This sake is muroka, which means it has not been filtered with charcoal. As a result there is a small amount of rice lees, which makes the sake slightly cloudy. This is completely natural and doesn't affect the quality of the sake in any way.

一本ノ
100%

IPPONJIME

59 Takachiyo

Made In Minamiuonuma

限定流通品
CHAPTER ONE

品目: 日本酒 **要冷蔵**



- ・原材料名: 米(国産)、米麹(国産米)
- ・精米歩合: 59%(扁平精米)
- ・原料米: 一本ノ(新潟県産)100%
- ・アルコール分: 16%
- ・内容量: 1800ml
- ・使用酵母: きょうかい1801

品質保持のため、できるだけ冷蔵保管をお願い致します。開封後はなるべく早くお召し上がり下さい。

※炭素濾過処理をしていないお酒ですので、おりが沈殿している場合がございますが品質には問題ありません。

製造年月 20.11

お酒は二十歳になってから。
妊娠中や授乳期の飲酒は、お控えください。
開栓は十分注意してください。

製造者 高千代酒造株式会社
新潟県南魚沼市長崎328-1
TEL 025-782-0507
URL <http://www.takachiyo.co.jp>

横倒し厳禁



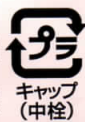
高千代
一本ノ
100%

JUNMAI
GINJO





○お酒は二十歳になってから。
 ○妊娠中や授乳期の飲酒は、お控え下さい。
 ○開栓には十分注意して下さい。
 ○アルコール分16度
 ○原材料名／米(国産)米麴(国産米)
 ○精米歩合48%(扁平精米)
 製造者 高千代酒造株式会社 新潟県南魚沼市長崎3220-1



日本酒
 内容量 1.8L

横倒し厳禁

要冷蔵



CUSTOMMADE

魚沼清酒



豊醇無盡

製造年月 20.09
 出荷年月 20.09

限定品

たきよ
亀の尾
100%

JUNMAI
GINJO



2020

！ ご注意下さい

開栓後の保管は横倒し
しないで下さい。ガス圧により
フタがはずれ、液漏れする場
合がございます。

純米吟醸 無調整生原酒

高千代

Junmai ginjo Takachiyo

- ・Rice: Kamenoo 100%
- ・Polishing ratio: 59% (Flat rice polishing)
- ・Alc: 16%
- ・Size: 1800ml
- ・yeast: Kyokai 1801

Brewers Note:

This sake is unpasteurized. To ensure freshness please keep this bottle refrigerated. It is recommended that this sake be consumed sooner than later, while it is fresh, especially after opening the bottle. This sake is muroka, which means it has not been filtered with charcoal. As a result there is a small amount of rice lees, which makes the sake slightly cloudy. This is completely natural and doesn't affect the quality of the sake in any way.

亀の尾
100%
KAMENOO

59 Takachiyo

Made In Minamiuonuma

限定流通品

CHAPTER NINE

品目: 日本酒 要冷蔵

ラ: キャップ
(中栓)

- ・原材料名: 米(国産)、米麹(国産米)
- ・精米歩合: 59% (扁平精米)
- ・原料米: 亀の尾 100%
- ・アルコール分: 16%
- ・内容量: 1800ml
- ・使用酵母: きょうかい1801

品質保持のため、できるだけ冷蔵保管をお願い致します。開封後はなるべく早くお召し上がり下さい。

※炭素濾過処理をしていないお酒ですので、おりが沈殿している場合がございますが品質には問題ありません。

製造年月 20.08

お酒は二十歳になってから。
妊娠中や授乳期の飲酒は、お控えください。
開栓は十分注意してください。

製造者 高千代酒造株式会社
新潟県南魚沼市長崎328-1
TEL 025-782-0507
URL <http://www.takachiyo.co.jp>

4 931782 006200



限定品

扁平精米

ai 77

無調整生原酒

custom made

魚沼清酒



豊醇無盡

製造年月 20.07
出荷年月 20.07

純米酒

たば

ai 77

custommade

○お酒は二十歳になってから。

○妊娠中や授乳期の飲酒は、お控え下さい。

○開栓には十分注意して下さい。

○原料米／愛山100%使用 ○アルコール分／16度

○原材料名／米(国産)米麴(国産米) ○精米歩合77%(扁平精米)

製造者 高千代酒造株式会社 新潟県南魚沼市長崎328-1

炭素濾過をしていない商品ですので、冷やうす
ら沈殿する場合もございますが品質には
問題はありません。



キャップ
(中栓)

日本酒

内容量 1.8L

横倒し厳禁

要冷蔵



限定品 扁平精米 無調整 生原酒
 おりがらみ本生(5)

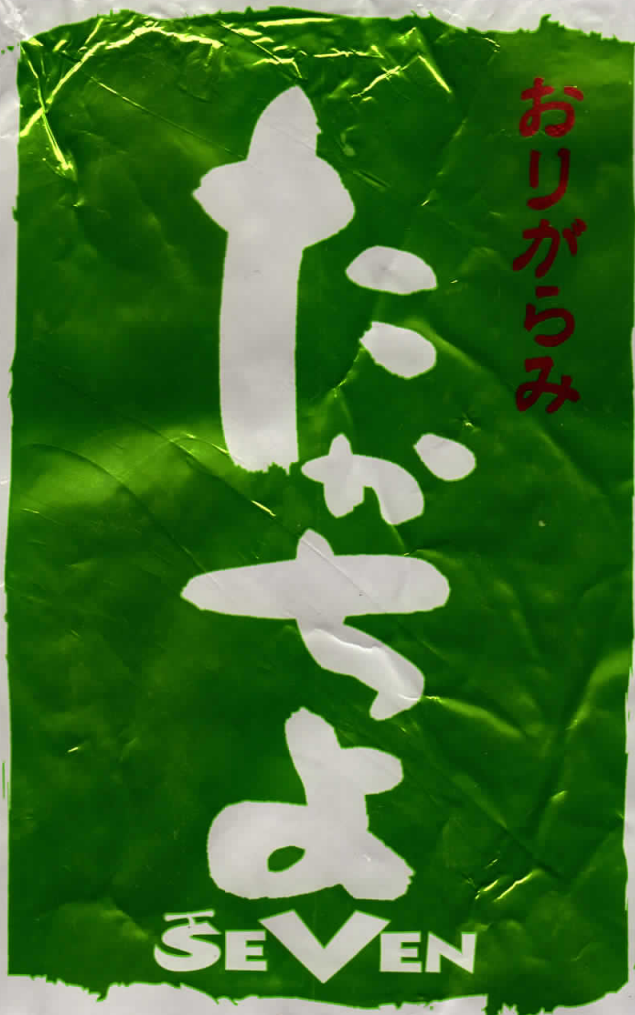
魚沼清酒



豊醇無盡

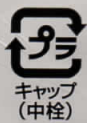
製造年月 20.07
 出荷年月 20.07

おりがらみ



- お酒は二十歳になってから。
- 妊娠中や授乳期の飲酒は、お控え下さい。
- 開栓には十分注意して下さい。
- アルコール分／16度
- 原材料名／米(国産) 米こうじ(国産米)

製造者 高千代酒造株式会社 新潟県南魚沼市長崎328-1



日本酒

内容量 1.8L

横倒し厳禁

要冷蔵



2020

純米吟醸 無調整生原酒

高千代

Junmai ginjo Takachiyo

・Rice: Dewasansan 100%

・Polishing ratio: 59% (Flat rice polishing)

・Alc: 16%

・Size: 1800ml

・Yeast: Kyokai 1801

Brewers Note:

This sake is unpasteurized. To ensure freshness please keep this bottle refrigerated. It is recommended that this sake be consumed sooner than later, while it is fresh, especially after opening the bottle. This sake is muroka, which means it has not been filtered with charcoal. As a result there is a small amount of rice lees, which makes the sake slightly cloudy. This is completely natural and doesn't affect the quality of the sake in any way.

出羽燦々
100%

DEWASANSAN

59 Takachiyo

Made In Minamiuonuma

限定流通品

CHAPTER EIGHT

品目: 日本酒 **要冷蔵**

箱: キャップ (中栓)

・原材料名: 米(国産)、米麹(国産米)

・精米歩合: 59% (扁平精米)

・原料米: 出羽燦々 100%

・アルコール分: 16%

・内容量: 1800ml

・使用酵母: きょうかい1801

品質保持のため、できるだけ冷蔵保管をお願い致します。開封後はなるべく早くお召し上がり下さい。

※炭素濾過処理をしていないお酒ですので、おりが沈殿している場合がございますが品質には問題ありません。

製造年月 20.06

お酒は二十歳になってから。
妊娠中や授乳期の飲酒は、お控えください。
開栓は十分注意してください。

製造者 高千代酒造株式会社

新潟県南魚沼市長崎328-1

TEL 025-782-0507

URL <http://www.takachiyo.co.jp>



限定品

出羽燦々
100%

JUNMAI
GINJO



2020

開栓後の保管は横倒し
しないで下さい

ガス圧によりフタがはずれ、
液漏れする場合がございます
ご注意下さい

純米酒 無ろ過生酒

高千代

Junmai Takachiyo

Polishing ratio: 65%
(Grain-shaped rice polishing)
A l c: 10%
Size: 1800ml
yeast: Red sake yeast

Brewers Note:
This sake is unpasteurized. To ensure freshness please keep this bottle refrigerated. It is recommended that this sake be consumed sooner than later, while it is fresh, especially after opening the bottle. This sake is muroka, which means it has not been filtered with charcoal. As a result there is a small amount of rice lees, which makes the sake slightly cloudy. This is completely natural and doesn't affect the quality of the sake in any way.

Why is this sake pink?

Because of the yeast. The color is indeed derived from the naturally isolated sake yeast #10. With cells of this yeast, a compound called P-ribosyl-aminimidazole is taken up and oxidized, causing red pigment production. The color gets passed onto the sake in a bottle of sake.

赤色清酒酵母

RED SAKE YEAST

59 Takachiyo

Made In Minamiuonuma

限定流通品

season II

日本酒 要冷蔵

（冷蔵）

原材料名: 米(国産)、米麹(国産米)
精米歩合: 65%(扁平精米)
アルコール分: 10%
内容量: 1800ml
使用酵母: 赤色清酒酵母

必ず直射日光の当たらない、冷蔵
保管をお願い致します。開栓後は
なるべく早くお召し上がりください。

※炭素濾過処理をしていないお酒です
ので、おりが沈んでいる場合がございます
ますが品質には問題ありません。

製造年月 20.05

お酒は二十歳になってから。
未成年や授乳期の飲酒は、お控えください。
開栓は十分注意してください。

Find The Future

製造者 高千代酒造株式会社
新潟県南魚沼市長崎328-1
TEL 025-782-0607
URL <http://www.takachiyo.co.jp>



王冠の中心に先の尖ったアイス
ピック等を刺し、そのまま抜かす
に軽く上下させ少しずつ炭酸ガス
を逃がした後に開栓して下さい。

活性にこり酒炭酸ガスの抜き方

吹出し注意！炭酸ガスが抜けるまで
は絶対に王冠を開けないで下さい！
必ずお読み下さい！

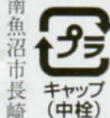
PRODUCED & BOTTLED BY
TAKACHIYO SAKE BREWERY

限定品 扁平精米 無調整 生原酒 おりがらみ SKY



9311782 003919 4

- お酒は二十歳になってから。
- 妊娠中や授乳期の飲酒は、お控え下さい。
- 開栓には十分注意して下さい。
- アルコール分/16度
- 原材料名/米(国産)・米麹(国産米)



日本酒

内容量 1.8L

横倒し厳禁

要冷蔵



ORIGARAMI

魚沼清酒 豊醇無盡



製造年月 20.04
出荷年月 20.04



★ HAPPY ★
HALLOWEEN



©SAKAZUKIN

- お酒は二十歳になってから。
 - 妊娠中や授乳期の飲酒は、お控え下さい。
 - 開栓には十分注意して下さい。
 - アルコール分／16度
 - 原材料名／米(国産)・米麹(国産米)
- 醸造元 高千代酒造株式会社 新潟県南魚沼市長崎328-1



キャップ
(中栓)
清酒

要冷蔵



横倒し厳禁

Takachiyo feat. Sakazukin

魚沼清酒



豊醇無盡

製造年月 19.10

1.8L 詰

2019

純米吟醸 無調整生原酒

高千代

Junmai ginjo Takachiyo
MORINOKUMASAN

- ・Rice: Morinokumasan 100%
- ・Polishing ratio: 59% (Flat rice polishing)
- ・Alc: 16%
- ・Size: 1800ml
- ・yeast: Kyokai 1801

Brewers Note:

This sake is unpasteurized. To ensure freshness please keep this bottle refrigerated. It is recommended that this sake be consumed sooner than later, while it is fresh, especially after opening the bottle. This sake is muroka, which means it has not been filtered with charcoal. As a result there is a small amount of rice lees, which makes the sake slightly cloudy. This is completely natural and doesn't affect the quality of the sake in any way.

森のくまさん
MORINOKUMASAN

59 Takachiyo

Made In Minamimura

限定流通品
CHAPTER FIVE

日本酒 要冷蔵
：キャップ
(中栓)

- ・原材料名: 米(国産)、米麹(国産米)
- ・精米歩合: 59%(扁平精米)
- ・原料米: 森のくまさん 100%
- ・アルコール分: 16%
- ・内容量: 1800ml
- ・使用酵母: きょうかい1801

品質保持のため、できるだけ冷蔵保管をお願い致します。開封後はなるべく早くお召し上がり下さい。

※炭素濾過処理をしていないお酒ですので、おりが沈殿している場合がございますが品質には問題ありません。

製造年月 19.04

お酒は二十歳になってから。
妊娠中や授乳期の飲酒は、お控えください。
開栓は十分注意してください。

製造者 高千代酒造株式会社
新潟県南魚沼市長崎328-1
TEL 0257-782-0507
URL <http://www.takachiyo.co.jp>

4 931782 005883

★★★
JUNMAI
GINJO

高千代酒造株式会社

限定品

限定品 扁平精米 無調整 生原酒
 おりがらみ SKY

9317821003919

○お酒は二十歳になってから。
 ○妊娠中や授乳期の飲酒は、お控え下さい。
 ○開栓には十分注意して下さい。
 ○アルコール分／16度
 ○原材料名／米(国産)米麹(国産米)
 製造者 高千代酒造株式会社 新潟県南魚沼市長崎328-1

キップ
 (中栓)
日本酒
 内容量 1.8L
 横倒し厳禁
 要冷蔵

氷点貯蔵

たがよ

ORIGARAMI

魚沼清酒
豊醇無盡

製造年月 19.04
 出荷年月 19.04

限定品

扁平精米

ai
77

無調整生原酒

custom
made

魚沼清酒



豊醇無盡

製造年月 19.03
出荷年月 19.03

純米酒

たぎや

ai 77

custommade

○お酒は二十歳になってから。
○妊娠中や授乳期の飲酒は、お控え下さい。
○開栓には十分注意して下さい。
○原料米／愛山100%使用 ○アルコール分／16度
○原材料名／米(国産)米麴(国産米) ○精米歩合77%(扁平精米)
製造者 高千代酒造株式会社 新潟県南魚沼市長崎328-1

炭素濃縮をしていない商品ですので、冷やうす
ら沈殿する場合がありますが品質には
問題はありません



キャップ
(中栓)

日本酒

内容量 1.8L

横倒し厳禁

要冷蔵



2019

純米吟醸 無調整生原酒

高千代

Junmai ginjo Takachiyo
AIMACHI

Rice: Aiyama 22.5%
Omachi 77.5%

Polishing ratio: 59% (Flat rice polishing)

Alcohol: 16%

Size: 1800ml

Yeast: Kyokai 1801

Brewers Note:

This sake is unpasteurized. To ensure freshness please keep this bottle refrigerated. It is recommended that this sake be consumed sooner than later, while it is fresh, especially after opening the bottle. This sake is muroka, which means it has not been filtered with charcoal. As a result there is a small amount of rice lees, which makes the sake slightly cloudy. This is completely natural and doesn't affect the quality of the sake in any way.

愛山 × 雄町

AIMACHI

59 Takachiyo

Made In Minamiuonuma

限定流通品
CHAPTER III

日本酒 要冷蔵

キャップ (中栓)

原材料名: 米(国産)、米麹(国産米)

精米歩合: 59% (扁平精米)

原料米: 愛山22.5%、雄町77.5%

アルコール分: 16%

内容量: 1800ml

使用酵母: きょうかい1801

品質保持のため、できるだけ冷蔵保管をお願い致します。開封後はなるべく早くお召し上がり下さい。

※炭素濾過処理をしていないお酒ですので、おりが沈殿している場合がございますが品質には問題ありません。

製造年月 19.02

お酒は二十歳になってから。
妊娠中や授乳期の飲酒は、お控えください。
開栓は十分注意してください。

製造者 高千代酒造株式会社
新潟県南魚沼市長崎328-1
TEL 025-782-0507
URL <http://www.takachiyo.co.jp>



限定品

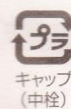
たき 愛山 × 雄町

JUNMAI GINJO



酒造株式有限 高千代酒造株式会社 純米酒 限定品

製造者 新潟県南魚沼市長崎三二八-1
高千代酒造株式会社



キャップ
(中栓)

純米酒

高千代

美山錦



要冷蔵

原材料 米(国産)
米麹(国産米)
原料 米 美山錦100%
精米歩合 65%(扁平精米)
アルコール分 17度以上18度未満
酵母 G9CR

日本酒

内容量1.8L

Takachiyo

製造年月19.9.1

4 931782 004619



○本酒は、新潟県南魚沼市長崎三二八-1
高千代酒造株式有限の酒造場にて醸造
され、美山錦100%の原料米を使用し、
65%の精米歩合で精米し、17度以上
18度未満のアルコール分、G9CRの
酵母で醸造された純米酒です。

限定品

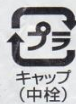
扁平精米 おりがらみ

しぼりたて生原酒



4 931782 003650

○お酒は二十歳になってから。
○妊娠中や授乳期の飲酒は、お控え下さい。
○開栓には十分注意して下さい。
○アルコール分／16度
○原材料名／米(国産)米麴(国産米)
製造者 高千代酒造株式会社 新潟県南魚沼市長崎 025-820-0001



日本酒

内容量 1.8L

横倒し厳禁

要冷蔵



たがや

ORIGARAMI

魚沼清酒



豊醇無盡

製造年月 18.11

出荷年月 18.11



2018

純米吟醸 無調整生原酒

高千代

Junmai ginjo Takachiyo
IPPON-OMACHI

Rice: Omachi 22.5%
Ipponjime 77.5%

Polishing ratio: 59% (Flat rice polishing)

Alc: 16%

Size: 1800ml

Yeast: Kyokai 1801

Brewers Note:
This sake is unpasteurized. To ensure freshness please keep this bottle refrigerated. It is recommended that this sake be consumed sooner than later, while it is fresh, especially after opening the bottle. This sake is muroka, which means it has not been filtered with charcoal. As a result there is a small amount of rice lees, which makes the sake slightly cloudy. This is completely natural and doesn't affect the quality of the sake in any way.

IPPON-OMACHI

Takachiyo

Made In Minamiuonuma

限定流通品
CHAPTER VII

59

日本酒 冷蔵
缶 (中栓)
キャップ (中栓)

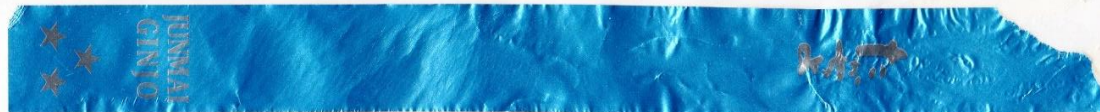
原材料名: 米(国産)、米麹(国産米)
精米歩合: 59%(扁平精米)
原料米: 雄町22.5%、一本、77.5%
アルコール分: 16%
内容量: 1800ml
使用酵母: 協会 1801

品質保持のため、できるだけ冷蔵保管をお願い致します。開封後はなるべく早くお召し上がり下さい。
※炭素濾過処理をしていないお酒ですので、おりが沈殿している場合がございますが品質には問題ありません。

製造年月 18.07

お酒は二十歳になってから。
妊娠中や授乳期の飲酒は、お控えください。
開栓は十分注意してください。

高千代酒造株式会社
新潟県南魚沼市長崎328-1
TEL 025-782-0507
URL <http://www.takachiyo.co.jp>



2018

純米吟醸 無調整生原酒

高千代

Junmai ginjo Takachiyo
MIYAMANISHIKI

- ・Rice: Miyamanishiki 100%
- ・Polishing ratio: 59% (Flat rice polishing)
- ・Alc: 16%
- ・Size: 1800ml
- ・Yeast: Kyokai 1801

Brewers Note:

This sake is unpasteurized. To ensure freshness please keep this bottle refrigerated. It is recommended that this sake be consumed sooner than later, while it is fresh, especially after opening the bottle. This sake is muroka, which means it has not been filtered with charcoal. As a result there is a small amount of rice lees, which makes the sake slightly cloudy. This is completely natural and doesn't affect the quality of the sake in any way.

MIYAMANISHIKI

Takachiyo

Made In Minamiuonuma

限定流通品
CHAPTER SIX

日本酒

雪冷蔵

キャップ
(中栓)

- ・原材料名: 米(国産)、米麹(国産米)
- ・精米歩合: 59% (扁平精米)
- ・原料米: 美山錦 100%
- ・アルコール分: 16%
- ・内容量: 1800ml
- ・使用酵母: 協会 1801

品質保持のため、できるだけ冷蔵保管をお願い致します。開封後はなるべく早くお召し上がり下さい。

※炭素濾過処理をしていないお酒ですので、おろが沈殿している場合がございますが品質には問題ありません。

製造年月 18.06

お酒は二十歳になってから。
妊娠中や授乳期の飲酒は、お控えください。
開栓は十分注意してください。

高千代酒造株式会社
新潟県南魚沼市長峰328-1
TEL/025-782-0507
URL <http://www.takachiyo.co.jp>

59

2018



純米吟醸 無調整生原酒

高千代

Junmai ginjo Takachiyo
OMACHI

- ・Rice: Omachi 100%
- ・Polishing ratio: 59% (Flat rice polishing)
- ・Alc: 16%
- ・Size: 1800ml
- ・Yeast: Kyokai 1801

Brewers Note:

This sake is unpasteurized. To ensure freshness please keep this bottle refrigerated. It is recommended that this sake be consumed sooner than later, while it is fresh, especially after opening the bottle. This sake is muroka, which means it has not been filtered with charcoal. As a result there is a small amount of rice lees, which makes the sake slightly cloudy. This is completely natural and doesn't affect the quality of the sake in any way.

OMACHI

Takachiyo

Made In Minamiuonuma

限定流通品
CHAPTER SEVEN

59

日本酒 要冷蔵

キャップ
(中栓)

- ・原材料名: 米(国産)、米麹(国産米)
- ・精米歩合: 59%(扁平精米)
- ・原料米: 雄町 100%
- ・アルコール分: 16%
- ・内容量: 1800ml
- ・使用酵母: 協会 1801

品質保持のため、できるだけ冷蔵保管をお願い致します。開封後はなるべく早くお召し上がり下さい。

※炭素濾過処理をしていないお酒ですので、おりが沈殿している場合がございますが品質には問題ありません。

製造年月 18.05

お酒は二十歳になってから。
妊娠中や授乳期の飲酒は、お控えください。
開栓は十分注意してください。

高千代酒造株式会社

新潟県南魚沼市長崎328-1

TEL 025-782-0507

URL <http://www.takachiyo.co.jp>

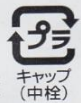


4

- お酒は二十歳になつてから。
- 妊娠中や授乳期の飲酒は、お控え下さい。
- 開栓には十分注意して下さい。
- アルコール分／16度
- 原材料名／米（国産）米麴（国産米）
- 精米歩合48%

製造者 高千代酒造株式会社

新潟県南魚沼市長崎320-1



日本酒

内容量 1.8L

横倒し厳禁

要冷蔵



純米大吟醸

たぎや

Summer Bitter

魚沼清酒



豊醇無盡

製造年月 18.05

出荷年月 18.05

限定品

無調整夏生原酒

S E E B E B E

2018



純米吟醸 無調整生原酒

高千代

Junmai ginjo Takachiyo
IPPONJIME

- Rice: Ipponjime 100%
- Polishing ratio: 59% (Flat rice polishing)
- Alc: 16%
- Size: 1800ml
- Yeast: Kyokai 1801

Brewers Note:

This sake is unpasteurized. To ensure freshness please keep this bottle refrigerated. It is recommended that this sake be consumed sooner than later, while it is fresh, especially after opening the bottle. This sake is muroka, which means it has not been filtered with charcoal. As a result there is a small amount of rice lees, which makes the sake slightly cloudy. This is completely natural and doesn't affect the quality of the sake in any way.

IPPONJIME

Takachiyo

Made In Minamiuonuma

限定流通品
CHAPTER ONE

59

日本酒 要冷蔵

- 原材料名: 米(国産)、米麹(国産)
- 精米歩合: 59%(扁平精米)
- 原料米: 一本ノ100%
- アルコール分: 16%
- 内容量: 1800ml
- 使用酵母: 協会1801

品質保持のため、できるだけ冷蔵保管をお願い致します。開封後はなるべく早くお召し上がり下さい。

※本酒はろ過処理をしていないお酒ですので、おりが沈殿している場合がございますが品質には問題ありません。

製造年月 17.12

お酒は二十歳になってから。
妊娠中や授乳期の飲酒は、お控えください。
開栓は十分注意してください。

高千代酒造株式会社
新潟県南魚沼市長崎323-1
TEL 025-782-0507
URL <http://www.takachiyo.co.jp>



2017

純米吟醸 無調整生原酒

高千代

Junmai ginjo Takachiyo
AI-IPPON

- ・Rice: Aiyama 22.5%
Ipponjime 77.5%
- ・Polishing ratio: 59% (Flat rice polishing)
- ・Alc: 16%
- ・Size: 1800ml
- ・Yeast: Kyokai 1801

Brewers Note:

This sake is unpasteurized. To ensure freshness please keep this bottle refrigerated. It is recommended that this sake be consumed sooner than later, while it is fresh, especially after opening the bottle. This sake is muroka, which means it has not been filtered with charcoal. As a result there is a small amount of rice lees, which makes the sake slightly cloudy. This is completely natural and doesn't affect the quality of the sake in any way.

AI-IPPON

Takachiyo

Made In Minamiuonuma

限定流通品
CHAPTER X

59

日本酒 要冷蔵



- ・原材料名: 米(国産)、米麹(国産米)
- ・精米歩合: 59%(扁平精米)
- ・原料米: 愛山22.5%、一本ノ77.5%
- ・アルコール分: 16%
- ・内容量: 1800ml
- ・使用酵母: 協会 1801

品質保持のため、できるだけ冷蔵保管をお願い致します。開封後はなるべく早くお召し上がり下さい。

※炭素濾過処理をしていないお酒ですので、おりが沈殿している場合がございますが品質には問題ありません。

製造年月17.09

お酒は二十歳になってから。
妊娠中や授乳期の飲酒は、お控えください。
開栓は十分注意してください。

高千代酒造株式会社
新潟県南魚沼市長崎328-1
TEL 025-782-0507
URL <http://www.takachiyo.co.jp>