

ご注意

から、必ず開けた後に栓を再び閉めてください。
栓時に噴き出しがありますので、良く冷やして
発泡性のある活性ヒアリ酒です。

要冷蔵

真澄

MASUMI
SUWA 1662



USUNIGORI

This sake is lightly cloudy and delightfully effervescent thanks to the live yeast allowed into the bottle from the fermenting mash. The Masumi brewery is the birthplace of the No. 7 Yeast, which it uses to produce food-friendly sakes with exceptional balance.

Miyasaka Brewing Company, Ltd.

七号酵母発祥蔵元

純米吟醸酒

七号系
自社株酵母

諏訪大社の「宝鏡」を酒名に戴く真澄は
七号酵母の個性を活かした食中酒を
目指しています。うすにこりは活きた
酵母を含む醪をそのまま掬い取った
ような澄利とした味わいです。

五割五分

■名称 日本酒（純米吟醸生原酒）
■原材料名：米（国産）、米こうじ（国産米）
■精米歩合：55% ■アルコール分：16度
■保存方法：要冷蔵・開栓前も必ず
冷蔵庫で保管してください。
■内容量：1800ml
■製造者：宮坂醸造株式会社
長野県諏訪市元町1-16
0266-552-6161

お酒は二十歳になってから。

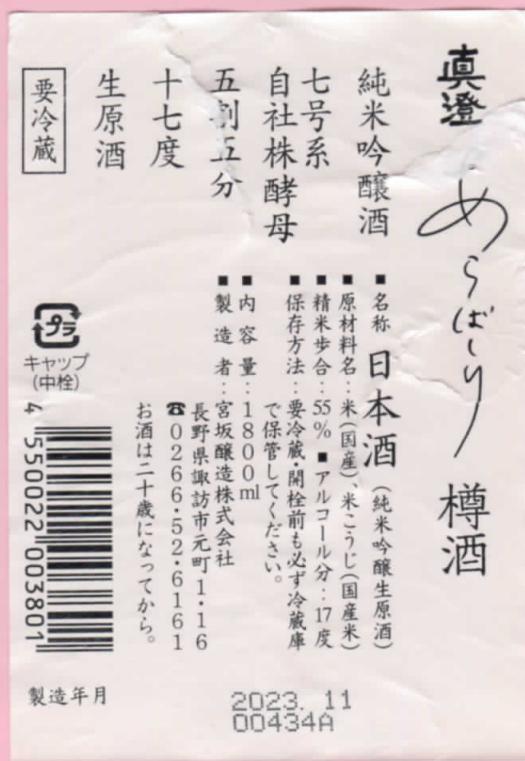
4 550022 002545

製造年月

2024.01
00604A



キャップ
(中栓)



真澄

MASUMI
SUWA 1662



真朱 AKA

This sake is brewed in the yamahai style for savory umami, fine acidity, and lactic notes that pair well with meat or dairy. The Masumi brewery is the birthplace of the No.7 Yeast, which it uses to produce food-friendly sakes with exceptional balance.

Miyasaka Brewing Company, Ltd. Suwa, Nagano, JAPAN

七号 酵母發祥藏元

真朱

AKA

諏訪大社のご宝鏡を酒名に戴く
真澄は七号酵母の個性を活かした
食中酒を目指しています。真朱は
乳製品を想わせるほのかな香りと
深みのある味わいが特徴です。

山廃造り

純米吟醸酒

七号系

自社株酵母

五割五分

十五度

お酒は二十歳になつてから。

2023. 01
00473A

4 550022 002866



キャップ
(中栓)

製造年月



QR Translator.

ご注意

発泡性のある活性にござり酒です。
開栓時に噴きこぼれる可能性が
ございますので、良く冷やして
から、ゆっくり開けてください。

要 冷 藏



製造年月
2023. 01
04510A

要冷蔵

純米吟醸酒
七号系
自社株酵母
五割五分
十六度
生原酒

- 名称 日本酒 (純米吟醸生原酒)
- 原材料名: 米(国産)、米こうじ(国産米)
- 精米歩合: 55% ■ アルコール分: 16度
- 保存方法: 要冷蔵・開栓前も必ず
冷蔵庫で保管してください。
- 内容量: 720ml
- 製造者: 宮坂醸造株式会社
長野県諏訪市元町1-16
0266-52-6161

お酒は二十歳になつてから。

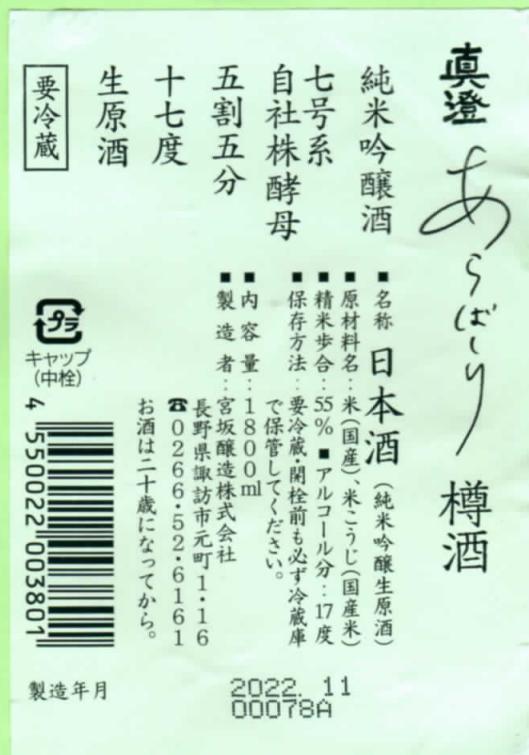
真澄

USUNIGORI
This sake is lightly cloudy and delightfully effervescent thanks
to the live yeast allowed into the bottle from the fermenting
mash. The Masumi brewery is the birthplace of the No. 7
Yeast, which it uses to produce food-friendly sakes with
exceptional balance.

Miyasaka Brewing Company, Ltd.

MASUMI
SUWA 1662





眞澄

眞澄 突麗

眞澄
突麗

masumi sake
TSUKIKOSHI

FILTERING METHOD Core extraction
POLISHING RATIO 55%
ALCOHOL 15%

Miyasaka Brewing Company, Ltd. Suwa, Nagano, JAPAN

眞澄

眞澄
突麗

masumi sake
TSUKIKOSHI

FILTERING METHOD Core extraction
POLISHING RATIO 55%
ALCOHOL 15%

Miyasaka Brewing Company, Ltd. Suwa, Nagano, JAPAN

眞澄 突麗

masumi sake
TSUKIKOSHI

名称：日本酒（純米吟醸生原酒）

■ 原材料名：米（国産）米こうじ（国産米）

■ 精米歩合：55% ■ アルコール分：15度

■ 保存方法：要冷蔵・開栓後も必ず冷蔵庫

で保管してください ■ 内容量：720 ml

■ 製造者：宮坂醸造株式会社

長野県諏訪市元町1-16

■ T E L : 0266-52-6161

■ 製造年月
2014年1月

お酒は20歳になつてから。



QR Translator
日本語 繁體中文
français English

数量限定での販売です。
ほのかな泡とふくよかな味わいを
再現。空気に触れさせず、ゆっくり
自然に酒をにじみ出させるやり方で、
行われていた特別なろ過の技法を
生み出しました。その希少性ゆえに
数量限定での販売です。

数量限定での販売です。



宮坂醸造株式会社
長野県諏訪市元町1-16
表示事項は外装袋に記載

マスミ
MASUMI

開栓注意

横倒厳禁 開栓後 ください。

開栓後は必ず立てて保存してください。
が漏れ出します。

要冷蔵

横倒しにするとキャップが外れて中身
になります。

開栓時にキャップが勢いよく飛びます
ので、入や顔などに向かないように注意
ください。
発泡性のある活性酒です。

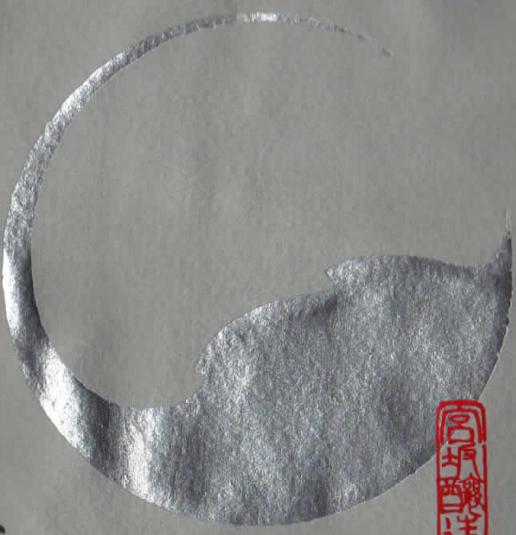
USUNIGORI

This sake is lightly cloudy and delightfully effervescent thanks to the live yeast allowed into the bottle from the fermenting mash. The Masumi brewery is the birthplace of the No. 7 Yeast, which it uses to produce food-friendly sakes with exceptional balance.

Miyasaka Brewing Company, Ltd. Suwa, Nagano, JAPAN

マスミ

MASUMI
SUWA 1662



マスミ

七号酵母発祥蔵元

純米吟醸酒

七号酵母

自社株

五割五分

十六度

生原酒

諏訪大社のご宝鏡を酒名に載く真澄は
七号酵母の個性を活かした食中酒を
目指しています。うすにこりは活きた
酵母を含む醪をそのまま掬い取った
ような澆刺とした味わいです。

■名称 日本酒(純米吟醸生原酒)
■原材料名:米(国産)米こうじ(国産米)
■精米歩合:55% ■アルコール分:16度
■保存方法:要冷蔵・開栓前も必ず

冷蔵庫で保管してください。
■内容量:1800ml
■製造者:宮坂醸造株式会社

長野県諏訪市元町1-16
0266-52-6161

要冷蔵



4 550022 002545

お酒は二十歳になつてから。

製造年月
2021.01
00616A

MIYASAKA

美山錦
みやさか



Challenge with No. 7

MIYASAKA 美山錦 生原酒

MIYASAKA MIYAMANISHIKI NAMAGENSYU

半年間の氷温熟成を経ることで、レーズンやドライフィグのようなドライフルーツに似た凝縮感のある味わいに変化。7号酵母特有の繊細な酸味と、生原酒ならではの甘みやボディ感のある味わいが特徴です。一般的に美山錦を原料とした酒はやや硬質で、直線的なガラスやコンクリートを使った近代建築のような印象になりやすいのですが、この酒は同じ美山錦を使用しながらも、全体に丸みや重厚感を感じさせ、さながら米国の建築家 Frank Gehry による建築作品の様。自由で時に大胆、そんな造形を思わせる酒になりました。

- 名称：日本酒（純米吟醸生原酒）
- 原材料名：米（国産）・米こうじ（国産米）
- 精米歩合：55% ■アルコール分：16度
- 保存方法：要冷蔵・開栓前も必ず冷蔵庫で保管してください。■内容量：720ml
- 製造者：宮坂醸造株式会社
長野県諏訪市元町1-16 TEL.0266-52-6161

製造年月

2017.05

00853A

お酒は20歳になってから。



MIYASAKA

美山錦
みやさか



Challenge with No. 7

MIYASAKA 美山錦
MIYASAKA "MIYAMANISHIKI"

日本酒造りに欠かすことができない酵母。この酵母により私達は日々美味しいお酒を楽しむことができます。人にもそれぞれ個性特徴があるように酵母にも多くの種が存在し、1946年に私達の蔵で発見されたのが協会7号酵母。今もなお、日本中・世界中で使われていての酵母は我々の真澄のルーツ。この7号酵母とともに一度向き合ってみて下さい。

とモダンな味わい。

味のタイプと飲み頃温度

甘め	辛め	常温	燗酒
香り程やか	きり高い	吊酒	

Scan QR

商品情報の詳しいは
こちらをご覧下さい。

日本語 English
Français 繁體中文

QR Translator

■名称：日本酒（純米吟醸酒）
■原材料名：米（国産）・米こうじ（国産米）
■精米歩合：55% ■アルコール分：15度
■保存方法：直射日光を避け冷暗所に保管
してください。 ■内容量：720ml
■製造者：宮坂醸造株式会社
長野県諏訪市下川原 0266-52-6161
製造年月
2018.04
酒は20歳になります。

6193203702904
4
キャップ
タリ（中栓）



純米吟醸 真澄 やわらか
YAWARAKA TYPE-1

イメージは真っ白なTシャツ。ドレスの様な年に数回しか楽しむことのできない酒ではなく、日常の一枚となるような酒。次の時代のスタンダードとなるよう願いを込め、大切に醸しました。柔らかで透明感のある味わいは食中酒として料理を引き立てます。日々の食卓で、家族や友人とお楽しみください。

清酒

原材料名／米(国産)・米こうじ(国産米)
アルコール分／12度 精米歩合／55%
内容量／720ml

味のタイプと
おすすめ料理



フルーティーな香りと味わい。
野菜サラダ、海老やチキンなどの
軽い料理に。

飲み頃温度／ ◎冷酒 ◎常温 ◎燗酒

直射日光を避け冷暗所に保管してください。

詳しい商品情報・原料米情報は弊社ウェブサイトにて
ご案内しております。

7号酵母発祥の酒蔵

宮坂醸造株式会社
〒392-8686 長野県諏訪市元町1-16

TEL. 0266-52-6161

www.masumi.co.jp

未成年者の飲酒は法律で禁じられています。





—真澄を代表する黒ラベル—

真澄 純米吟醸 辛口生一本

諏訪大社のご宝物「真澄の鏡」を酒名に戴く清酒真澄は1662年より酒造りに専念。数々の品評会に抜群の成績を残し7号酵母発祥の酒蔵としてもその名を馳せて来ました。

真澄は長野県産美山錦・ひとごこち・兵庫県産山田錦など産地と品種が明確な米だけを使用。全てを自社で精米しています。この酒は真澄を代表する辛口の純米吟醸酒です。透明感のあるすっきりした香りと味わいをお楽しみください。

原材料名／米(国産)・米こうじ(国産米)

アルコール分／15度 精米歩合／55%

味のタイプと おすすめ料理	甘め	香り高い	辛口ながら柔らかさも兼ねそな えた味わい。野菜料理や山菜 料理、苦味のある魚などに。
	辛め		
	香り穏やか		

飲み頃温度／ 冷酒 常温 煙酒

直射日光を避け冷暗所に保管してください。

詳しい商品情報・原料米情報は弊社ウェブサイトにて
ご案内しております。

7号酵母発祥の酒蔵

宮坂醸造株式会社

〒392-8686 長野県諏訪市元町1-16

TEL. 0266-52-6161

www.masumi.co.jp

未成年者の飲酒は法律で禁じられています。

720ml



キャップ
(中栓)

4

この「がんばるペル」をはがして分別廃棄できます。

信州 諏訪

七号酵母誕生之歲元
宮坂醸造株式会社
長野県諏訪市元町一
十六



真澄
純米
あらはし
生原酒

MAJUMI SAKE
JUNMAI ARAHASHI

Miyasaka Brewing Company, Ltd.
Nagano, JAPAN

要冷蔵

製造年月
2016年2月
02591B

——新米で造った純米酒のしづりたて——

真澄 純米あらはし

諏訪大社のご宝物「真澄の鏡」を酒名に戴く清酒真澄は1662年より酒造りに専念。数々の品評会に抜群の成績を残し7号酵母発祥の酒蔵としてもその名を馳せてきました。この酒は7号酵母仕込みの純米生原酒です。洗練された香りと芳醇な味わいをお楽しみください。

- 名称:日本酒 純米生原酒 ■内容量:300ml
- 原材料名:米(国産)・米こうじ(国産米)
- アルコール分:17度 ■精米歩合:60%
- 保存方法:要冷蔵・開栓前も必ず冷蔵庫で保管してください。
- 製造者:宮坂醸造株式会社
〒392-8686 長野県諏訪市元町1-16
TEL.0266-52-6161

詳しい商品情報はWebサイトまたは
QRコードからご覧ください。
<http://www.masumi.co.jp>
お酒は20歳になってから。



キャップ
(中栓)
ラベル
(PP)



麥章

嚴封

直詰之証

生原酒

お酒は20歳になつてから

長野県諏訪市元町
株式会社宮坂醸造
七号酵母誕生之蔵元



要冷蔵

開封後も必ず冷蔵庫で保管してください

清酒

アルコール分 / 18度

原材料名 / 米 (国産)・米こうじ (国産)・米麹 (国産)

・醸造アルコール



販売者・詰替者

神奈川県横浜市中区

山下町97

有限会社 一石屋酒店

24年11月詰替 内容量： 1800ml

長野県諏訪市元町一一十六
宮坂醸造株式会社
七号酵母誕生之藏元



内容量 1800ml

Miyasaka Brewing Company, Ltd. Motomachi, Suwa, Nagano, JAPAN



清酒

製造年月日

08.01.31

N.0003582

CCC C C C C C C C



内容量 720ml

Miyasaka Breweries Co.,Ltd.
Motomachi,Suwa,Nagano,Japan

製造年月日
06.11.25
0002741

350 ml
内容量

アルコール分「八・〇度以上」九・〇度未満
原 料 名 米・米麹・醸造アルコール

お酒は20歳になつてから

内 容 量

ml

真澄
MASUMI

梅酒

あらば(り)

清酒
製造年月日

七号酵母誕生之蔵元
宮坂醸造株式会社
長野県諏訪市元町一一十六



要冷蔵

開栓前も必ず冷蔵庫で保管してください。

真澄

山廃
純米大吟醸

清酒

登録商標

七

旨元

甲斐山酵母



七号酵母誕生之蔵元
宮坂醸造株式会社
長野県諏訪市元町一一十六



内容量 720ml

Miyasaka Brewing Company Ltd.
Motomachi, Suwa, Nagano JAPAN

製造年月日

05.08.18

No.

二〇〇五年封

純米吟醸

追山庵

真澄

完熟燗あがり

七号酵母誕生之感元
宮級醸造株式会社



内容量720ml

MASUMI YAMAHAI-ZUKURI

Miyazaki Brewing Company, Ltd.
Mojimachi, Suwa, Nagano, JAPAN

清酒

製造年月

05.09.13
0006223

No.

眞澄

長野県諏訪市元町一一一
宮坂醸造株式会社



内容量1800ml

MASUMI CUVÉE SPÉCIALE MIYASAKA



生貯蔵 やわらか純米

清酒

製造年月日

04.02.17
0002366

純米吟醸 山廃 50 生酒

清酒

製造年月日
03.03.24
0001750



山廃

MASUMI CUVEE SPECIALE MIYASAKA

眞澄

七号酵母誕生之藏元

宮坂醸造株式会社

長野県諏訪市元町一一十六



内容量1800ml

樽
酒

清酒

醸造元 宮坂釀造株式会社
長野県諏訪市元町一―一六

アルコール分一八・〇度以上一九・〇度未満

原材料名 未・米こうじ・醸造アルコール

内容量



本釀造しぼりたて生原酒
マスミ

〈要冷蔵〉

真澄
マスミ

MASUMI -- famous since 1662 and the winner of many national competitions --- is a traditional saké made by the people who first developed the kōbo (yeast) now used in almost all saké in Japan. Produced at the foot of Mt. Kirigamine in the Japan Alps in the region of Nagano, renowned for its pure, delicious waters and high quality rice, Masumi has a smooth, mild taste carefully developed through generations of service to our customers.

Miyasaka Breweries, Ltd., Suwa-shi, Nagano-ken, Japan.

(Should be kept refrigerated)

製造年月



七号酵母誕生之原元
宮坂醸造株式会社
長野県諏訪市元町一
一一十六



あらばり
純米吟醸
古道
酒造
搾りたて生原酒

MASUMI

二〇〇〇年封

清酒

製造年月日

01.01.24.

000004444

アルコール分 17.0度以上 18.0度未満 内容量 1.8L 原材料名 米・米こうじ

樽酒

清酒

醸造元
宮坂醸造株式会社
長野県諏訪市元町一一一六
アルコール分一八・〇度以上一九・〇度未満
原材料名
米米こうじ・醸造アルコール
内容量



本釀造しぼりたて生原酒

眞澄

マスミ

〈要冷蔵〉

あらぼ
り

MASUMI -- famous since 1662 and the winner of many national competitions --- is a traditional saké made by the people who first developed the kōbo (yeast) now used in almost all saké in Japan. Produced at the foot of Mt. Kirigamine in the Japan Alps in the region of Nagano, renowned for its pure, delicious waters and high quality rice, Masumi has a smooth, mild taste carefully developed through generations of service to our customers.

Miyasaka Breweries, Ltd., Suwa-shi, Nagano-ken, Japan.

(Should be kept refrigerated)

製造年月

おもてなし

真澄
MASUMI

純米吟醸
山廩仕込み

2000年封

清酒

製造年月日

00.10.10.
000001290

七号酵母誕生之蔵元
宮坂醸造株式会社
長野県諏訪市元町一一十六



アルコール分 16.0度以上 17.0度未満 内容量 1.8L 原材料名 朱・米こうじ

清酒

アルコール分二十七・〇度以上
原材料名 米・米麹
内容量 一・八リ詰

醸造元
宮坂醸造株式会社
長野県諏訪市元町一一一六
酒造司

原酒

山廃
純米

真澄

マスミ

九九年封

99.10.06.
0000529
製造年月

登録商標

清酒

特別純米酒

醸造元 宮坂醸造株式会社



古傳
喜多
造

マスミ

MASUMI —famous since 1662 and the winner of many national competitions— is a traditional sake made by the people who first developed the kōhōyeast, now used in almost all sake in Japan. Produced at the foot of Mt. Kirigamine in the Japan Alps region of Nagano, renowned for its pure, delicious waters and high quality rice, Masumi has a smooth, mild taste carefully developed through generations of service to our customers.

登録商標

清酒

醸造元

宮坂釀造株式会社
長野県諏訪市元町一一一六

特別本醸造



真澄

マスミ

MASUMI — famous since 1662 and the winner of many national competitions — — is a traditional sake made by the people who first developed the kōbōyeast! now used in almost all sake in Japan. Produced at the foot of Mt. Kirigamine in the Japan Alps region of Nagano, renowned for its pure, delicious waters and high quality rice, Masumi has a smooth, mild taste carefully developed through generations of service to our customers.

アルコール分 15.0度以上 16.0度未満 内容量 720ml
原材料名 米・米こうじ・醸造アルコール 製造年月