

開栓注意
瓶内で醗酵している
可能性があるため、
栓が飛ぶ事があります。

一
号
う
す
じ
い
ら

30 酒造年度 日本酒

伊賀の酒 **三重錦**

原材料名：米、米麴（国産米100%使用）

アルコール度数：16 度

精米歩合：酒母米60% 麴米60% 掛米^{65%}60%

製造年月： 31 1 1 **八反錦 八反錦 八反錦**

製造者

中井仁平酒造場

三重県伊賀市上野西大手町3721

お酒は二十歳になってから

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るので、気を付けましょう。

生酒の場合は保管は冷蔵庫でお願いします。



伊賀の酒
IWAJISHIKI
川連錦
内容量 1.8L

生
要冷蔵

開栓注意
瓶内で醸酵している
可能性があるため、
栓が飛ぶ事があります。

三重県酵母
MK-1
純米吟醸

29 酒造年度 日本酒
伊賀の酒 **三重錦**
原材料名：米、米麴（国産米100%使用）
アルコール度数：16度
精米歩合：酒母米50% 麴米50% 掛米^{60%}50%
製造年月： **山田錦** **山田錦** **山田錦**
30 10
製造者
中井仁平酒造場
三重県伊賀市上野西大手町3721
お酒は二十歳になってから
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るので、気を付けましょう。
生酒の場合は保管は冷蔵庫でお願いします。

おり
が
ら
み



酒造年度 日
 仔兵一酒

材料名：米、米麴
 アルコール度数：17
 精米歩合：酒母米50%
 製造年月：山田錦

重錦
 100%使用)
 八反錦
 50% 掛米 60%
 山田錦 山田錦

30 8 製造者
中井仁平 酒造場
 三重県伊賀市上野西大手町3721

お酒は二十歳になってから
 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るので、気を付けましょう。
 生酒の場合は保管は冷蔵庫でお願いします。

キャップ (中絶)

三重県酵母
 MK-1
 純米吟醸

開栓注意
 瓶内で醗酵している
 可能性があるため、
 栓が飛ぶ事があります。



29 酒造年度 日本酒

伊賀の酒 三重錦

原材料名：米、米麴（国産米100%使用）

アルコール度数：17 度

精米歩合：酒母米60% 麴米60% 掛米^{65%}_{60%}

製造年月： 八反錦 八反錦 八反錦

29 12
製造者

中井仁平酒造場

三重県伊賀市上野西大手町3721

お酒は二十歳になってから

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るので、気を付けましょう。

生酒の場合は保管は冷蔵庫でお願いします。



平成二十九年九月十日





28酒造年度 日本酒

伊賀の酒 三重錦

原材料名:米、米麴(国産米100%使用)

アルコール度数: 15 度

精米歩合:酒母米 50% 麴米 60% 掛米 60%

製造年月:

29 6

醸造元

中井仁平酒造場

三重県伊賀市上野西大手町3721

お酒は二十歳になってから

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るので、気を付けましょう。

生酒の場合は保管は冷蔵庫でお願いします。



伊賀の酒

三重錦
中取り

生

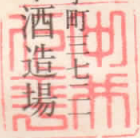
お酒は生きています。
なるべく早くお召し上がり下さい。

要冷蔵



三重県伊賀市上野西大手町三七

中井仁平酒造場



備前雄町

酒造年度 日本酒

伊賀の酒 三重錦

原材料名:米、米麴(国産米100%使用)

アルコール度数: 16 度

精米歩合:酒母米50% 麴米50% 掛米50%

製造年月: 29 5

醸造元

中井仁平酒造場

三重県伊賀市上野西大手町3721

お酒は二十歳になってから

妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児・乳児の発育に
響くおそれがあるので、気を付けましょう。

生酒の場合は保管は冷蔵庫でお願いします。



> 8 酒造年度 日本酒

伊賀の酒 三重錦

原材料名:米、米麴(国産米100%使用)

アルコール度数: 16 度

精米歩合:酒母米50% 麴米50% 掛米50% 60%

製造年月:

山田錦 山田錦 山田錦

29 3

醸造元

中井仁平酒造場

三重県伊賀市上野西大手町3721

お酒は二十歳になってから

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るので、気を付けましょう。

生酒の場合は保管は冷蔵庫でお願いします。



三重県酵母
MK-1
純米吟醸

開栓注意
瓶内で醗酵している可能性があるので、栓が飛ぶ事があります。



開栓注意
瓶内で醸酵している
可能性があるため、
栓が飛ぶ事があります。

酒造年度 日本酒
伊賀の酒 三重錦

原材料名:米、米麴(国産米100%使用)
アルコール度数: 16 度
精米歩合:酒母米50% 麴米50% 掛米50%
製造年月: 29 3

醸造元
中井仁平酒造場
三重県伊賀市上野西大手町3721

お酒は二十歳になってから
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るので、気を付けましょう。
生酒の場合は保管は冷蔵庫をお願いします。



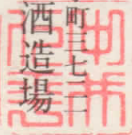
備前雄町

伊賀の酒

斗瓶取り

三重錦

三重県伊賀市上野西大手町
中井仁平酒造場



製造年度

日本酒

酒

三重錦

原材料名：米、米麴（国産米100%使用）

アルコール度数： 16 度

精米歩合：酒母米60% 麴米60% 掛米60%

製造年月：

28

中井仁平酒造場

三重県伊賀市上野西大手町

お酒は二十歳になってから

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るので、気を付けます。

保管は冷蔵庫でお願いします。



開栓注意

瓶内で醗酵している可能性があるので、栓が飛ぶ事があります。

二号うすじり

伊賀の酒

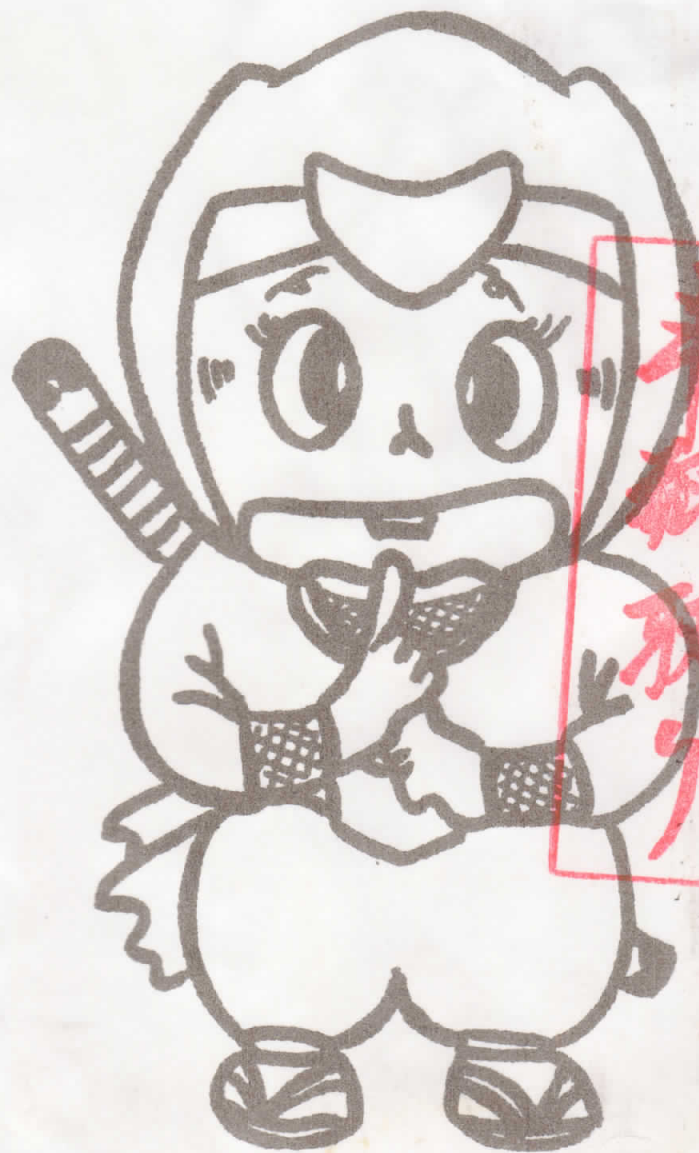
雄山錦

三重錦



三重県伊賀市上野西大手町
中井仁平酒造場





開栓注意

瓶内で醗酵している
可能性があるため、
栓が飛ぶ事があります。

27 酒造年度 日本酒

伊賀の酒 三重錦

原材料名：米、米麴（国産米100%使用）

アルコール度数：16 度

精米歩合：酒母米 50% 麴米 50% 掛米 50% 八反錦

製造年月： 28 8 山田錦 山田錦 山田錦

醸造元

中井仁平酒造場

三重県伊賀市上野西大手町3721

お酒は二十歳になってから

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るので、気を付けましょう。

保管は冷蔵庫でお願いします。



三重県酵母

MK-1

純米吟醸

27 酒造年度 日本酒

伊賀の酒 三重錦

原材料名：米、米麹 (国産米100%使用)

アルコール度数： 〇 度

精米歩合：酒母米60% 麹米60% 掛米65%

製造年月： 27 12

醸造元

中井仁平酒造場

三重県伊賀市上野西大手町3721

お酒は二十歳になつてから
妊娠中や授乳期の飲酒は
影響するおそれがある
お酒は二十歳になつてから
乳児の発育に
おそれがある
お酒は二十歳になつてから
お酒は二十歳になつてから



伊賀の酒

八反錦

三重錦



平成二十七年直詰め

三重県伊賀市上野西大手町3721
中井仁平酒造場



伊賀の酒

生

清酒

三重錦

原酒

清酒

アルコール分 16度以上
17度未満

原材料名 米・米こうじ・

製造年月 2017 8

三重県上野市西大手町3721
中井仁平酒造場

900ml詰



開栓時吹きこぼれ注意

26 酒造年度 日本酒

伊賀の酒 **三重錦**

原材料名：米、米麴（国産米100%使用）

アルコール度数：16 度

精米歩合：酒母米50% 麴米60% 掛米60%

製造年月： 山田錦 八反錦 八反錦

27 8 醸造元

中井仁平酒造場

三重県伊賀市上野西大手町3721

お酒は二十歳になってから

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るので、気を付けましょう。

保管は冷蔵庫でお願いします。





渾身の百キロ仕込み



製成量

一五五リットル

内 袋吊り

八一リットル

中垂れ

六八リットル

仕取

六リットル

アルコール度数 一六六^下 日本酒度プラス八^二

酸度二^〇 アミノ酸度六^三 醗日数三^一日

使用米 雄山錦 精米歩合 六〇パーセント

越後流 伊賀社代 中井昌平 じゆうさん

三重県伊賀市上野西大寺町三^七二^一

伊賀の酒 三重錦醸造元中井仁平酒造場

伊賀の酒

八反錦

三重錦



三重県伊賀市上野西大手町三七二
中井仁平酒造場

平成二十六年直詰め

26 酒造年度 日本酒

伊賀の酒 三重錦

原材料名：米、米麴（国産米100%使用）

アルコール度数：17 度

精米歩合：酒母米 60% 麴米 60% 掛米 65%

製造年月：26 12

醸造元

中井仁平酒造場

三重県伊賀市上野西大手町3721

お酒は二十歳になってから

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。お酒を飲むときは、お酒を飲まないで、気を付けましょう。

伊賀の酒 中井仁平酒造場 お願いします。





渾身の百キロ仕込み

製成量

二一四リットル

内斗瓶取り

七九リットル

中

中取り

八リットル

三七リットル

原材料米

米麴

マル

ル度数一七四%

日本酒度

プラス八

減度二

三アミ酸度一三

醸日数

三〇日

雄山錦

六〇%精白

平成二四酒造年度

越後流伊賀社氏 中井昌平

三重県伊賀市上野西大手町三七二

伊賀の酒

三重錦醸造元

中井仁平酒造場



開栓注意

瓶内で酔酔している
可能性があるため、
栓が飛ぶ事があります。

No

Date

一
二
号
う
す
に
ご
り

伊
賀
の
酒

八
反
錦

三
重
錦



三重県伊賀市上野西大手町三三二一
中井仁平酒造場



24BY

日本酒

伊賀の酒 三重錦

原材料名：米、米麴（国産米100%使用）

アルコール度数：16～17度未満

精米歩合：60% (50%) 65% (50%)

製造年月：25.1

醸造元

中井仁平酒造場

三重県伊賀市上野西大手町3721

お酒は二十歳になってから

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るので、気を付けましょう。

保管は冷蔵庫でお願いします。



開栓注意

炭酸ガスが含まれているため、栓が飛ぶ可能性があります。



斗瓶取り



23 BY 日本酒

伊賀の酒 三重錦

原材料名：米、米麹（国産米100%使用）

アルコール度数：16～17度未満

精米歩合：50% (50%) 60% (50%)

製造年月：山田錦 24.5. 雄山錦

醸造元

中井仁平酒造場

三重県伊賀市上野西大手町3721

お酒は二十歳になってから

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るので、気を付けましょう。

保管は冷蔵庫でお願いします。



三重県酵母

MK-1

純米吟醸

No.

開栓注意
炭酸ガスが含まれて
いるため、栓が飛ぶ
可能性があります。

23 BY 日本酒
伊賀の酒 **三重錦**

原材料名：米、米麴
アルコール度数：16 ~ 17 度未満
精米歩合：60% (50%) 65% (50%)
製造年月： 24. 1.

醸造元
中井仁平酒造場
三重県伊賀市上野西大手町3721

お酒は二十歳になってから
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るので、気を付けましょう。
保管は冷蔵庫でお願いします。



一
号
う
す
に
ご
り

伊賀の酒

八反錦

三重錦



三重県伊賀市上野西大手町3721
中井仁平酒造場



BY

日本酒

伊賀の酒 **三重錦**

原料名：米、米麴

アルコール度数：16 ~ 17 度未満

精米歩合：^{50%} 50% (50%) ^{62%} 62% (50%)

製造年月：**山田錦** **八反錦**

3.7.

醸造元

中井仁平酒造場

三重県伊賀市上野西大手町3721

お酒は二十歳になってから

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るので、気を付けましょう。

保管は冷蔵庫でお願いします。



No.

Date

伊賀の酒

八反錦

三重錦

三重県伊賀市上野西大手町
中井仁平酒造場



一号うすにごり

22 BY

日本酒

伊賀の酒 三重錦

原材料名：米、米麴

アルコール度数：16 ~ 17 度未満

精米歩合：60 % (50%) 65 % (50%)

製造年月： 23

醸造元

中井仁平酒造場

三重県伊賀市上野西大手町3721

お酒は二十歳になってから

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るので、気を付けましょう。

保管は冷蔵庫でお願いします。



キハ

22 BY

日本酒

伊賀の酒

三重錦

No.

Date

原材料名：米、米麴

アルコール度数：16~17度未満

精米歩合：60% (150g/165g/150g)

製造年月：雄山錦 23.3.

醸造元

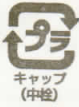
中井仁平酒造場

三重県伊賀市上野西大手町3721

お酒は二十歳になってから

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るので、気を付けましょう。

保管は冷蔵庫でお願いします。



三
号

須^す

弥^み

酒^{さけ}

伊賀の酒

三重錦

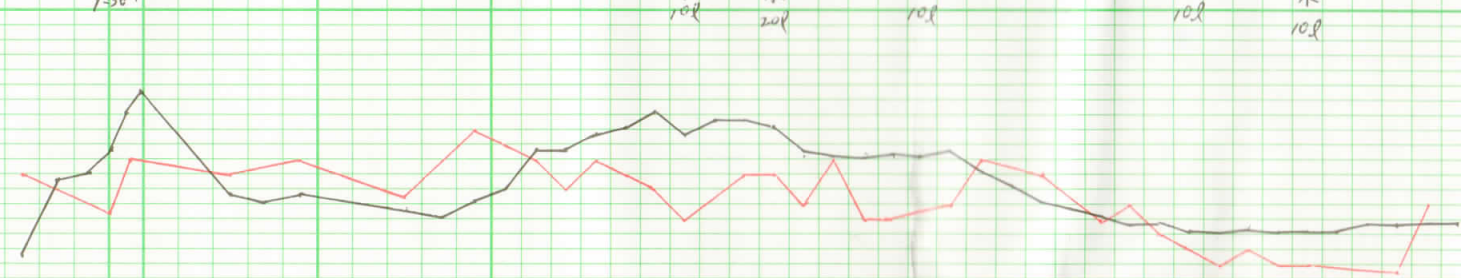
三重県伊賀市上野西大手町三七二
中井仁平酒造場

1.8L詰



号法 仕込

順	初添	踵	仲添	留添	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37
日	1/21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	1/1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28		
刻	7:00	9:00	16:00	15:00	7:00	9:00	20:30	7:30	9:30	22:30																														
作	水	水	水	水	水	水	水	水	水	水	水	水	水	水	水	水	水	水	水	水	水	水	水	水	水	水	水	水	水	水	水	水	水	水	水	水	水	水	水	水
う																																								
度		11.0			9.4	9.0	8.4	2.0	5.8	4.2	3.4	2.8	2.5	2.0	1.7	1.2	1.0	0.9	0.6	0.5	0.3	0.3	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	
深																																								
量																																								
温																																								
考	くみ水の温度																																							



中取り



区分	酒母	初添	仲添	留添	追水	計	精米歩合(%)
米	30	85	150	235		500	50
酒	20	65	120	185		400	50
水	10	20	90	140		360	50
計	36	95	205	344	60	750	

種類	酒名	区分	初添	仲添	留添
酒	山田錦	三重	〃	〃	〃
品	山田錦	〃	〃	〃	〃
等	〃	〃	〃	〃	〃

日	品温	数量	計	精米歩合(%)
12月	500	1,180	1,780	16
27日				0.9

日	品温	数量	計	精米歩合(%)
12月	500	920	1,420	16
合計		1,040	1,780	16
精米歩合				0.9
計				300
計				1,180

日本酒 21BY
 伊賀の酒 **三重錦** 醸造元
中井仁平酒造場
 三重県伊賀市上野西大手町3721
 お酒は二十歳になってから
 原材料名: 米、米麹
 アルコール度数: 15~16 度未満
 精米歩合: 50%
 製造年月: 22.8.
 保管は冷蔵庫でお願いします。



中井仁平酒造場 一八七詰

三
mienishiki
純
造



伊豆の
生

伊賀の酒

八反錦

三重
金錦

三重県伊賀市上野西大手町三七一
中井仁平酒造場



しほり  新酒
 純米吟醸  過かすみ生

伊賀の酒

三

 錦

三重県伊賀市上野西大手町
 中井仁平酒造場



伊賀の酒

八反錦

三連金錦

三重県伊賀市上野西大手町
中井仁平酒造場

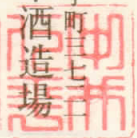


伊賀の酒

斗瓶取り

三斗金

三重県伊賀市上野西大手町七
中井仁平酒造場



伊賀の酒



伊賀の酒

八反錦

三連金錦

三重県伊賀市上野西大手町
中井仁平酒造場



伊賀の酒

斗瓶取り

三葉
金平



三重県伊賀市上野西大手町七丁目
中井仁平酒造場

平成二十酒造年度限定純米吟醸無濾過生原酒

斗瓶 号十四番

仕込み / 第七十号 酒母 / 速醸酒母 十五日 醸日数 / 三十二日
原材料 / 米、米麴 原料米 / 安芸 千本錦米 精米歩合 / 五十割
お願い / 冷蔵暗所にて保管し開栓後はお早めにお飲み下さい。
お酒は20歳になってから。

渾身の百キロ仕込み



製成量 二〇ハリットル

内 斗瓶取り 六七リットル

中 斗瓶取り 二九リットル

攻め 二二リットル

原材料米 米麴 アルコール度数 一八・二%

日本酒度プラス九 酸度二・二 アミン酸度一・二

醸日数 二九日 広島八反錦 六〇%精白

平成十八酒造年度

越後流 伊賀社代 中井昌平

三重県伊賀市上野西大手町三七二

伊賀の酒 三重錦醸造元

中井仁平酒造場

渾身の百キロ仕込み

製成量 二一〇リットル



内斗瓶取り 九〇リットル

斗取 一〇二リットル

原材料 米 米麹 度数 二六四%

日本酒度プラス八 醸度 二二アミシ 醸度 二二

醸日数 三三日 八反 錦 六〇% 精白

平成 二〇 酒造 年度 越後流 伊賀杜氏 中井昌平

三重県伊賀市 上野西大寺町 三七二一

伊賀の酒 三重錦 醸造 元

中井仁平酒造場



伊賀の酒

嘉
純

三
道
錦



No.

Date

純米 酸 ずい〜っ

MIENISHIKI

伊賀の酒

八反鶴
金平



三重県伊賀市上野西大手町三七三
中井仁平酒造場



伊賀の酒

三
重
伊
賀
金
造



三重県伊賀市上野西大手町
中井仁平酒造場



伊賀の酒

三重
金平

三重県伊賀市上野西大手町三七
中井仁平酒造場



伊賀の酒

斗瓶取り

三連弁



三重県伊賀市上野西大手町三丁目
中井仁平酒造場



号法 仕込

日	1/16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37
初 添	7:30	7:30	8:30	8:30																		
仲 添																						
留 添																						
水																						
酒																						
度																						
分																						
度																						
酸																						
度																						
深																						
量																						
計																						
歩																						
合																						
考																						

区分	酒種	初添	仲添	留添	計
軽米	30	85	150	235	500
普通米	20	65	120	195	400
玄米	10	20	30	40	100
計	76	93	202	374	715

酒種	記号	酒地	品種	数量
淡飯	11	三重	6	6
	57	4	14	14
	68			

品名	数量	計
251	1222.5	1151.68 + 4
18		1907.6

品名	数量	計
110	172	136.65 + 4
54	1508	162
11	722	176
計		974 + 1630

日本酒
伊賀の酒 **三重錦** 醸造元
中井仁平酒造場
三重県伊賀市上野西大手町3721
お酒は二十歳になってから

原材料名：米、米麹
アルコール度数：16 ~ 17 度未満
精米歩合：50 %
保管は冷蔵庫でお願いします。
製造年月 17.10



くみ水の温度

伊賀の酒

中取り

三葉金糸



三重県伊賀市上野西大手町七
中井仁平酒造場





伊賀の酒

斗瓶取り

三連金舟



三重県伊賀市上野西大手町
中井仁平酒造場



渾身の百キロ仕込み生

製成量 二〇四リットル

内 斗瓶取り 七七リットル
中取り 九四リットル
三三リットル

水
文
め

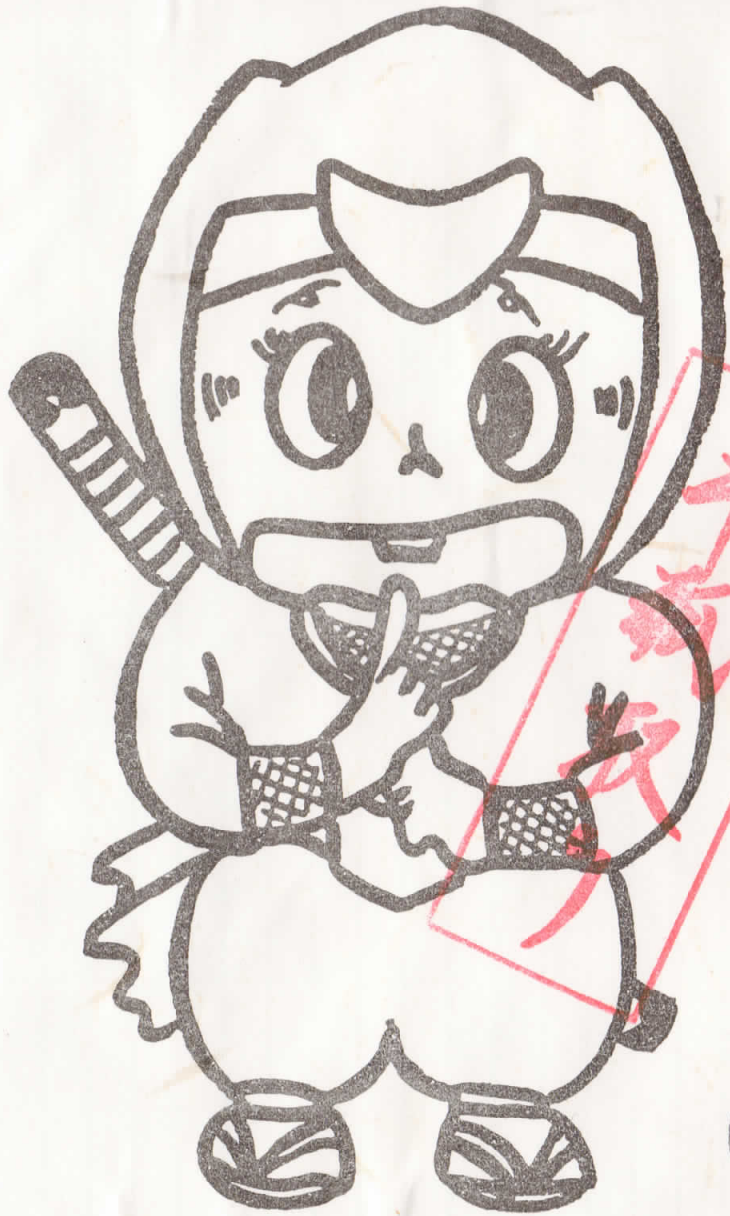
原材料 米 米麴 アルコール度数 一六・七パーセント
日本酒度 プラス八 酸度 〇・九

平成十六酒造年度

越後流伊賀杜氏 中井昌平 みつり

三重県伊賀市上野西大平町三七二一
伊賀の酒 三重錦醸造元

中井仁平酒造場



Handwritten red Chinese characters, possibly a signature or name, enclosed in a red rectangular border.





純米吟醸活性にごり

みえにーす

原材料名 米・米麹
アルコール度数 20.2%



日本酒

三重県上野市西大手町三七二
中井仁平酒造場

16. 1.

Date No.