

酒門限定★旨辛

# JAPAN PROUD

TAKIJIMAN  
Junmaishu



Sake made only from white rice, rice *koji*, and water.  
It tends to have a mellow bouquet and a rich, smooth flavor. Akame Falls are said to be a self-training place of ninjas (samurai warriors engaged in espionage activities).

## PROUD ~ 旨辛純米酒 ~

原料米に三重県産山田錦、酵母には三重酵母を使用。  
地元産にこだわった 酒門の会限定・特別純米酒です。  
高グルコアミラーゼ活性の麹菌を用いることで、しっかりとした旨みを持ちながら、キシのよい辛口タイプに仕上げました。  
お料理と相性のよい「食中酒どまんなか」を目指した味わいです。

原材料 米(国産)・米麴(国産米) 使用米 三重山田錦100%  
精米歩合 60% 日本酒度+8 酸度1.8  
使用酵母 三重酵母 内容量 1,800 ml  
アルコール分 16度 製造年月2019.11. 清酒

PROUDのご紹介↓

酒門の会HP <http://www.nipponnosake.com/>

三重県名張市赤目町柏原141

瀧自慢酒造株式会社



飲酒は20歳になってから。

妊娠中や授乳期の飲酒はお控え下さい。

4 933380 204040

●妊娠中や授乳期の飲酒は気を付けましょう

# 瀧自慢

吟醸

たきじまん

三重県名張市赤目町柏原一四一  
瀧自慢酒造株式会社

日本酒

720ml詰

製造年月  
15.7.

## 瀧自慢 吟醸

瀧自慢は、酒百選にも選ばれた伊賀地方の山間部、「平成の名水」にも選ばれた景勝地である赤目四十八滝の山麓で造られています。自然あふれる風土の中で育まれ、蔵元・杜氏の込めて醸した逸品をどうぞご賞味下さい。

使用米 精米歩合 原材料 醸造用酵母

精米(20%) 三重山田錦掛米(80%) 三重山田錦/三重神の穂

精米歩合 精米50% 掛米55%

原材料 米(国産)・米麴(国産米)・醸造アルコール

醸造用酵母 蔵内自家培養酵母 日本酒度+5 酸度1.3

アルコール度数 16度 容量 720ml

製造場所 三重県名張市赤目町柏原141

瀧自慢酒造株式会社



飲酒は節制されています。飲酒はお控え下さい。

93338 3