

純米酒

乃一號酵母



キャップ (中程)

1.8ℓ 詰

秋鹿山錦 100% 使用 二〇一九年三月上槽

無造り生純
末原酒秋鹿

精米歩合 七割
酸度 二・四

日本酒度 廿五
アミノ酸度 一一・一

※お酒は20才になってから

清酒

原材料名 / 米・水・こうじ
アルコール分 / 18.0度以上 19.0度未満

蔵元 秋鹿酒造有限公司
大阪府豊能郡能勢町倉垣一〇〇七

製造年月

22. 8.

特別純米酒 無濾過生原酒

七号酵母 山田錦

秋鹿



秋鹿

仕込第二十号 二〇五、一、五、上槽

原料米	山田錦百%	精米歩合	七割
醱	山鹿	酵母	七号
醱日数	二十	日本酒度	十五
酸度	二二	アミノ酸度	一一二

※古酒は20歳になってから。



清酒

原料米ノ米・米・ミル
アルコール分ノ18.0度以上19.0度未満

蔵元 秋鹿酒造有限公司

大阪府豊能郡能勢町倉垣一〇〇七

製造年月

18.3.

1.82

特別純米酒

九〇号酵母



キヤップ
(中栓)

1.82 詰

秋鹿山錦

百名使用

二〇三年醸



無造過生純
末原酒秋鹿

精米歩合 八割七分

酸度 一・九

日本酒度 廿五

アミノ酸度 一・四

発泡酒は20才になつてから

清酒

原材料名/米・米こうじ
アルコール分/18.0度以上19.0度未満

蔵元 秋鹿酒造有限会社

大阪府豊能郡能勢町倉垣一〇〇七

製造年月
15.10.