

MIYOSHINO  
PREMIUM  
ORGANIC

山廃仕込  
有機純米酒

南遷

有機農法米  
100%

Brewed and Bottled by  
Miyoshino Brewery  
YOSHINO  
NARA JAPAN

このラベルは、奈良吉野の  
手漉き和紙職人上杉鉄男氏  
による作品です。

NANSEN 南遷 オガニック ORGANIC

奈良吉野の風土に寄り添い、  
人の心に伝わり、感銘を与え、腑に落ちる酒。

紀伊半島は、山深い立地ゆえに様々な農業スタイルがあります。「南遷(なんせん)」は、吉野地域の農業と共に歩む酒造りを目指り中、自然の淘汰と共存を意識した「酵母無添加」製法にたどりつきました。それは正に「酸を抑制せず、酸を開放する酒造り」。是非、自由度を高めた酒造りから生まれる、多種多様な酸の表現に触れ、新しい美味しさに出会っていただきたいと願います。

※2017 醸造年度より、弊蔵のすべての酒を酵母無添加で製造しています。

原料米 奈良県産契約有機栽培米100% 使用  
原材料 米(国産)、米こうじ(国産米)  
精米歩合 80% アルコール分 17%  
内容量 500ml 製造年月 2021.11  
製造者 美吉野醸造株式会社  
奈良県吉野郡吉野町六田1238番地1

このラベルに使用されている和紙は、  
奈良吉野の手漉き和紙職人  
「上杉鉄男」氏による作品です。





4532411120139

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。

品目 日本酒(有機農産物加工酒類)

奈良県産契約有機栽培米100%で醸されたお酒です。



	<p>自然淘汰 Natural selection</p>	
<p><b>品目 日本酒</b> ※要冷蔵※</p>		
<p>原材料名 米 (奈良県産)、米こうじ (奈良県産米)</p>		
<p>アルコール分 19% 内容量 720ml</p>		
<p>製造者 美吉野醸造株式会社 奈良県吉野郡吉野町六田 1238 番地 1</p>		
<p>製造年月日 2021.2.26 [2020BY]</p>		
<p>飲酒は20歳になってから</p>		
<p>《冬》 1-702 (澄)</p>		



TARUMARU 樽丸 ~ 水配 × 水配 ~ MIZUMOTO × MIZUMOTO

ものは変化する ~ 景色みたいな酒 ~

蔵のある奈良県吉野郡は歴史的に林業の盛んな地域。日本酒造りにおいて樽や桶を作る産地として江戸時代に発展しました。樽丸(たるまる)とは、江戸時代の名醸地である灘から江戸に日本酒が樽廻船で運ばれる際の、吉野杉で作られた樽の側板を丸く束ねたもの。当時、日本酒を入れた樽は10日くらいかかり江戸に運ばれていました。当時から今まで営みとして続いている奇跡、そしてその杉の香りは季節によって、樽に入れる日本酒によってうつろいでいきます。日本酒の普遍的な本質とは「どうしようもないところにも合わせていこうよ生きていく中で」を受け入れた自然と歴史、ひとへの感謝なのではないでしょうか？日本酒と林業、農業がこれからも共に歩んでいきますようお願いを込めて。

日本酒ソムリエ 千葉麻里絵  
画 寺田克也



原料米 奈良県産契約栽培米 100% 使用  
原材料 米(国産)、米こうじ(国産米)、日本酒  
精米歩合 70% アルコ-ル分 17% 内容量 720ml  
製造年月 2021.11  
製造者 美吉野醸造株式会社  
奈良県吉野郡吉野町六田 1238 番地 1

00B07D20210719-4

《樽貯蔵酒》  
品目 日本酒

お酒は二十歳になってから



日本酒  
 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。お酒はおいしく適量を。

美吉野醸造株式会社  
 奈良県吉野郡吉野町六田二三八番地一

### 花巴 速醸純米酒 火入れ酒

奈良吉野の風土に寄り添い、人の心に伝わり、感銘を与え、腑に落ちる酒。

紀伊半島は、山深い立地ゆえに様々な発酵食文化が根付いています。「花巴」は、吉野の発酵食文化と共にある酒造りを目指す中、自然の淘汰と共存を意識した「酵母無添加」製法にたどりつきました。それは正に「酸を抑制せず、酸を開放する酒造り」。山麴・水飴・速醸という3つの製法が持つ、酸の表現を引き出し、酸っぱいのではなく、心地良い酸と旨味が同調した味わいです。ぜひ、酵母無添加の「花巴」がもつ、多種多様な酸の表現に触れ、新しい美味しさに出会って頂きたいと願います。

※2017醸造年度より、弊蔵のすべての酒を酵母無添加で製造しています。

「速醸」で醸す酒は、酵母本来の酸や香りの影響がよく表れる酒造りだと考えています。その特徴を活かし、酵母無添加にすることで、酸と旨味をストレートに表現しています。スマートな酸による軽やかな飲み口が魅力です。奈良吉野の四季を通じて、自然調製させ米のうまみを引き出す事で、まるやかな仕上がりになります。

原料米 奈良県産契約栽培米 100% 使用 720ml 詰  
 原材料 米(国産)、米こうじ(国産米)  
 精米歩合 70% アルコール分 16%  
 製造年月 2020.11.11  
 製造者 美吉野醸造株式会社  
 所在地 奈良県吉野郡吉野町六田1238番地1 4 532411 000059

品目 日本酒  
 お酒は20歳になってから

# 花巴 山麩純米四段仕込み 無濾過生原酒

奈良吉野の風土に寄り添い、  
人の心に伝わり、感銘を与え、腕に落ちる酒。

紀伊半島は、山深い立地ゆえに様々な発酵食文化が根付いています。「花巴」は、吉野の発酵食文化と共にある酒造りを目指す中、自然の淘汰と共存を意識した「酵母無添加」製法にたどりつきました。それは正に「酸を抑制せず、酸を開放する酒造り」。山麩・水斬・速醸という3つの製法が持つ、酸の表現を引き出し、酸っぱいだけではなく、心地良い酸と旨味が調った味わいです。ぜひ、酵母無添加の「花巴」がもつ、多種多様な酸の表現に触れ、新しい美味しさに出会って頂きたいと願います。

※2017 醸造年度より、すべての酒を酵母無添加で製造しています。

じっくり寒仕込みで醸す「山麩」の酒は、米の旨味・甘味・苦味・渋味を最大限に引き出す酒造りだと考えます。フレッシュな酸から、熟果の様なまろやかな酸まで幅広い酸質を生み出します。搾ったままの無濾過生原酒は、爽やかな果実味を持つパワーあふれる複雑味を味わえます。

原材料名 米(国産)、米こうじ(国産米) **要冷蔵**  
精米歩合 70%  
アルコール分 17%  
製造年月 021.4  
内容量 1.8L  
製造者 美吉野醸造株式会社  
所在地 奈良県吉野郡吉野町六田1238番地1



品目 日本酒  
お酒は 20歳になってから

