



【瓶は立てて保管して下さい】

日本酒  
要冷蔵  
1.8L

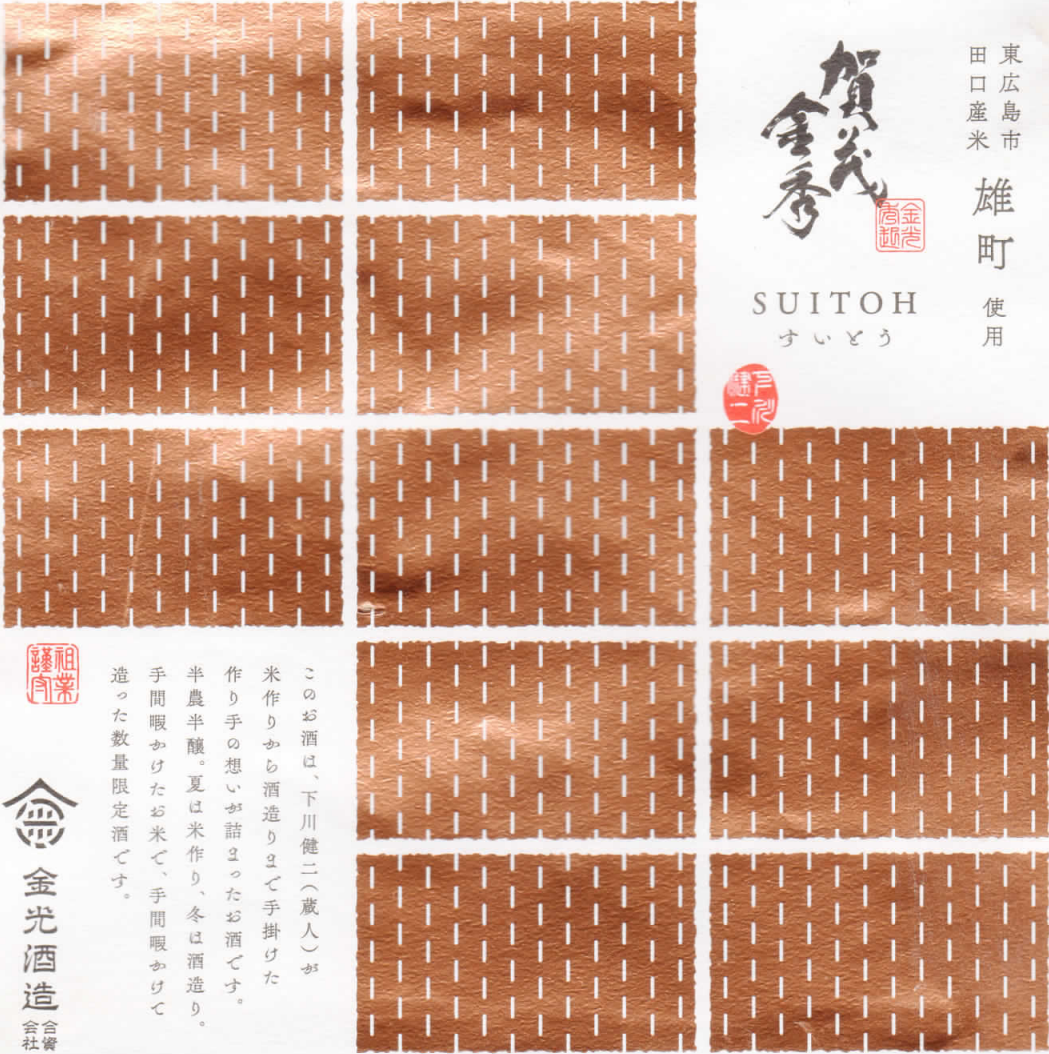


お酒は20歳になってから  
原材料名 米(国産)、米麴(国産米)  
精米歩合 麴米50% 掛米60%  
アルコール分 16度

製造者 金光酒造合資会社  
広島県東広島市黒瀬町乃美尾1364-2

製造年月:

2023.2



賀茂  
金麴



東広島市  
田口産米  
雄町  
使用

SUITOH  
すいとう



命  
金光酒造  
合資会社

このお酒は、下川健二(蔵人)が  
米作りから酒造りまで手掛けた  
作り手の想いが詰まったお酒です。  
半農半醸。夏は米作り、冬は酒造り。  
手間暇かけたお米で、手間暇かけて  
造った数量限定酒です。

このお酒は、私 下川健二(蔵人)が米作りから酒造りまで  
手掛けた商品です。「SUITOH」は、水田で栽培するイネ  
を指す「水稲」から名付けています。  
「酒造りをしたい」そう思い立ち、この世界に飛び込んで  
から、米作りに興味を持つまで、さほど時間はかかりません  
でした。半農半醸、夏は米作り、冬は酒造りの生活。自然  
や生き物相手の仕事は、とても奥深く、繊細で、複雑、  
そして何より魅力的です。  
手間暇かけたお米で、手間暇かけて造ったお酒。  
そんな作り手の想いが詰まったお酒をぜひお召し上がり  
ください。

栽培地/広島県東広島市田口 栽培者/下川 健二

原材料/米(国産)・米麴(国産米)

原料米/雄町 100%

精米歩合/ 60%

アルコール分/ 16度

品目:日本酒  
内容量 1.8L

製造者

金光酒造合資会社

広島県東広島市黒瀬町乃美尾1364-2

※ 冷暗所で保存してください

※ お酒は二十歳になってから

製造年月 2022. 1



This Junmaidaiginjo  
was created through  
mating of 2 Sake brewer  
that is the Pioneer  
in category of  
low-alcohol sake.

This sake was  
formed Omachi rice  
from Akaiwa  
as raw materials.



純米大吟醸

13

SPECIAL  
EDITION

【純米大吟醸“雄町”13 瓶火入】

各種鑑評会やコンテストで最高位を獲得してきた「雨後の月」の相原酒造と、雨後の月の杜氏から“センスの人”と称される金光秀起氏（代表兼杜氏）率いる金光酒造が、アルコール分13度の純米大吟醸を競作しました。いずれも10年前と8年前から原酒で13度の日本酒を手掛ける先駆者的な存在。2蔵が交流を重ね切磋琢磨する中で生まれたこのお酒は、2020酒造年度のみ限定醸造です。原料は酒米の祖「雄町」の中で最上級の岡山県赤磐産を使用。それぞれの技と水による味わいの違いをぜひ飲み比べてください。まずは冷やしてグラス等でどうぞ。日本酒党ではない方にもお試しいただきたい、自信のうまざけです。

| 品目     |                                     | 日本酒 |
|--------|-------------------------------------|-----|
| 原材料名   | 米（国産）、米こうじ（国産米）                     |     |
| 精米歩合   | 50%                                 |     |
| アルコール分 | 13度（原酒）                             |     |
| 内容量    | 1800ml                              |     |
| 原料米    | 岡山県赤磐産 雄町100%                       |     |
| 製造者    | 金光酒造合資会社<br>広島県東広島市黒瀬町乃美尾<br>1364-2 |     |

※瓶は立てて保管してください

※冷蔵庫で保管してください

お酒は20歳になってから

製造年月 2021.9



瓶火入

This Junmaidaiginjo  
was created through  
mating of 2 Sake brewer  
that is the Pioneer  
in category of  
low-alcohol sake.

This sake was  
formed Omachi rice  
from Akaiwa  
as raw materials.



純米大吟醸

13

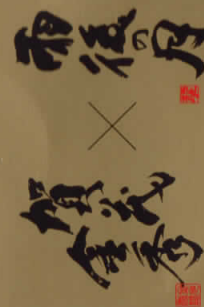
SPECIAL  
EDITION



限定  
醸造

SPECIAL  
EDITION

2020 BY



先駆者蔵の競演

生酒・要冷蔵

◀ 純米大吟醸“雄町”13 ▶

各種鑑評会やコンテストで最高位を獲得してきた「雨後の月」の相原酒造と、雨後の月の杜氏から“センスの人”と称される金光秀起氏（代表兼杜氏）率いる金光酒造が、アルコール分13度の純米大吟醸“雄町”13を競作しました。いずれも10年前と8年前から原酒で13度の日本酒を手掛ける先駆的な存在。この2蔵が交流を重ね切磋琢磨する中で生まれた新しいお酒は、2020酒造年度のみの限定醸造でお届けします。原料には酒米の祖「雄町」の中でも最上級の岡山県赤磐産を贅沢に使用。蔵元それぞれの技と水による味わいの違いを、ぜひ飲み比べてお楽しみください。まずは冷やしてグラス等でどうぞ。日本酒党ではない方にもお試しいただきたい、自信のうまごけです。

| 品 目     |                                     | 日本酒 |
|---------|-------------------------------------|-----|
| 原 材 料 名 | 米(国産)、米麴(国産米)                       |     |
| 精 米 歩 合 | 50%                                 |     |
| アルコール分  | 13度(原酒)                             |     |
| 内 容 量   | 1800ml                              |     |
| 原 料 米   | 岡山県赤磐産 雄町100%                       |     |
| 保 存 方 法 | 冷蔵庫で保管してください                        |     |
| 製 造 者   | 金光酒造合資会社<br>広島県東広島市黒瀬町<br>乃美尾1364-2 |     |

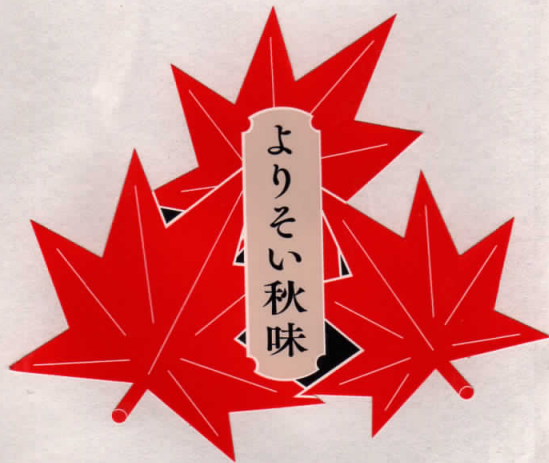
お酒は20歳に  
なってから  
※開栓後はお早く  
お召し上がりください  
※瓶は立てて保管して  
ください



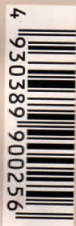
4 930389 902175

製造年月:

2021. 3



よりよい秋味



瓶は立てて  
保管して下さい

AKI  
AGARI

賀茂  
金造

お酒は20歳になってから  
原材料名 米(国産)、米麴(国産米)  
精米歩合 麴米50% 掛米60%  
アルコール分 16度

製造者 金光酒造合資会社  
広島県東広島市黒瀬町乃美尾 136412

金光酒造

特別  
純米



秋  
あがり



日本酒

要冷蔵 1.8L

製造年月:

2020. 9

辛口

からくち 純米 じゆんまい

金光酒造 資会社 KANEMITSU SHUZO



お酒は20歳になってから  
【瓶は立てて保管して下さい】

純米酒

日本酒

要冷蔵

1.8L

賀茂  
金秀



辛口  
夏純

からくちなつじゆん



KARAKUCHI JUNMAI NATSUJUN

原材料名 米(国産)、米麴(国産米)  
精米歩合 60%  
アルコール分 15度

製造者 金光酒造合資会社  
広島県東広島市尾道町美尾 136412

製造年月:

2020. 5

純特別  
米別  
生っ(に)すう



【瓶は立てて保管して下さい】

日本酒

要冷蔵

1.8L

sakura  
fubuki

賀元  
金秀  
命

くらふぶき

お酒は20歳になってから  
原材料名 米(国産)、米麴(国産米)  
精米歩合 麴米50% 掛米60%  
アルコール分 16度

製造者 金光酒造合資会社  
広島県東広島市黒瀬町乃美尾1364-2

製造年月:

2020. 2



明治  
十三年  
創業

製造者 金光酒造合資会社  
広島県東広島市黒瀬町乃美尾 136412

金光酒造 合資  
会社

1.8L

製造年月: 2019. 11.

純米しぼりたて生



賀茂  
金秀



原料米 八反錦 100%  
原材料名 米(国産)、米麴(国産米)  
精米歩合 60%  
アルコール分 16度

お酒は20歳になってから  
【瓶は立てて保管して下さい】

日本酒

要冷蔵



このお酒は、私 下川健二(蔵人)が米作りから酒造りまで手掛けた商品です。「SUITOH」は、水田で栽培するイネを指す「水稲」から名付けています。  
 「酒造りをしたい」そう思い立ち、この世界に飛び込んでから、米作りに興味を持つまで、さほど時間はかかりませんでした。半農半職、夏は米作り、冬は酒造りの生活。自然や生き物相手の仕事は、とても奥深く、繊細で、複雑、そして何より魅力的です。  
 手間暇かけたお米で、手間暇かけて造ったお酒。そんな作り手の思いが詰まったお酒をぜひお召し上がりください。

栽培地/広島県東広島市田口栽培者/下川 健二

原材料/米(国産)・米麴(国産米)  
 原料米/雄町100%  
 精米歩合/60%  
 アルコール分/16度

日本酒  
 内容量 1.8L



製造者  
**金光酒造合資会社**  
 広島県東広島市黒瀬町乃美尾1364-2  
 ※ 冷蔵所で保存してください  
 ※ お酒は二十歳になってから  
 製造年月 2019. 1.



SUITOH

雄町

日本酒

純米吟醸山田錦

アルコール分/16度

原材料名/米(国産)・米こうじ(国産米)

精米歩合/55%

広島県造賀産 山田錦100%使用

要冷蔵生酒

五度以下で保管し  
お早目にお召し  
上がり下さい。

少量生産ですので品切れの際はご容赦下さい。  
お酒は二十歳になってから。

金光酒造合資会社

広島県東広島市黒瀬町乃美尾一三六四―二

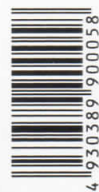


キャップ  
(中栓)

製造年月

28.01

日本酒  
1.8L詰



日本酒

広島県東広島市黒瀬町乃美尾一三六四―二

金光酒造合資会社

純米吟醸

造賀山田錦

賀茂  
金秀

かもきんしゅう



1.8L詰

かもきんしゅう

Kamokinshu



ALC. 13% BY VOL.

特別純米酒

Produced and bottled by  
Kanemitsu Shuzou & Co., Ltd.

【原酒】

特別純米13

アルコール分/13度(原酒)

原材料名/米(国産)・米こうじ(国産米)

精米歩合/こうじ米50%・掛米60%

品質管理のため冷暗所で保管  
してください

少量生産ですので品切れの際はご容赦下さい。  
お酒は二十歳になってから。

金光酒造合資会社

広島県東広島市黒瀬町乃美尾一三六四―二



製造年月

27.05

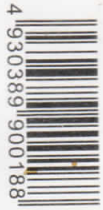
日本酒 1.8L詰



お酒は20歳になってから。



金盃秀



要冷蔵 製造年月 2011

純米しぼりたて生

かもきんしゅう



加賀

原料米/八反錦100%  
原材料名/米(国産)・米こうじ(国産米)  
精米歩合/60%  
アルコール分/16度

日本酒

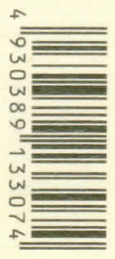
金光酒造合資会社 1.80詰  
広島県東広島市黒瀬町乃美尾1364-2

出品仕込



要冷蔵

大吟醸



原料米/千本錦100%  
原材料名/米・米こうじ・醸造アルコール  
精米歩合/40% 国産米100%使用  
アルコール分/17度  
金光酒造合資会社  
広島県東広島市黒瀬町乃美尾1364-2  
製造年月 26・03

さくらふぶき

日本酒  
1.8ℓ詰

お酒は20歳になってから。

No.

Date

賀茂  
金秀

かもきんしゅう



純米吟醸

特別栽培米  
造賀山田錦

日本酒

広島県東広島市黒瀬町乃美尾一三六四一三

金光酒造合資会社



1.8L詰



毎度お買い上げ頂きありがとうございます。  
このお酒に使用した山田錦は、農薬、肥料を  
通常使用量の半分以下に抑え栽培された  
ものです。(特別栽培米)

純米吟醸 山田錦

原材料名/米・米こうじ

アルコール分/16度 精米歩合/55%

広島県造賀産 山田錦 100%使用

品質管理の為、冷暗所で保管して下さい。  
尚、「生」表示のある場合は「要冷蔵」にて  
お早目にお召し上がり下さい。

少量生産ですので品切れの際はご容赦下さい。  
お酒は二十歳になってから。

金光酒造合資会社

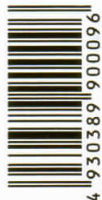
広島県東広島市黒瀬町乃美尾一三六四一三



製造年月

24-4

日本酒 1.8L詰



純米吟醸

特別栽培米

造賀山田錦

賀茂  
金吾

かもきんしゅう



原料米 山田錦100%  
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

製造年月 23-5

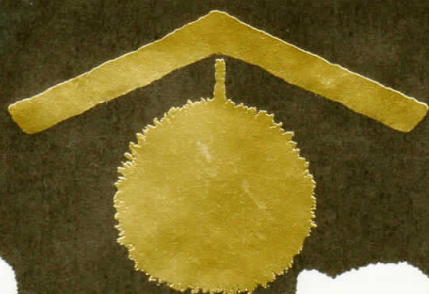
日本酒

お酒は20歳になってから

金光酒造合資会社  
広島県東広島市黒瀬町乃美尾一三六四一二

1800ml

日本酒



純米吟醸

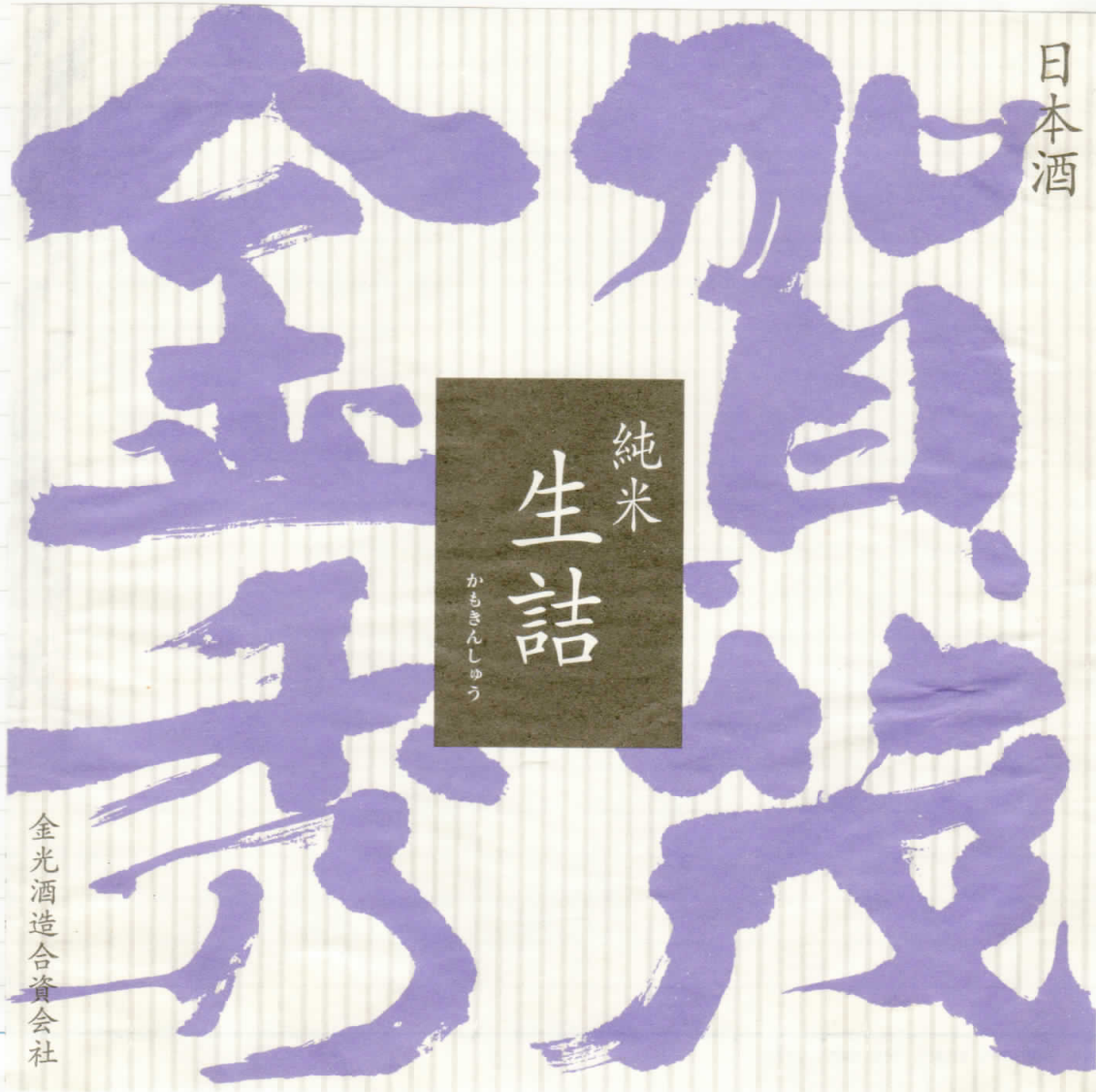
かもきんしゅう



純米吟醸  
かもきんしゅう  
純米吟醸

金光酒造合資会社





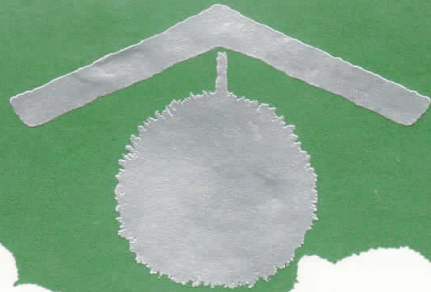
日本酒

純米  
生詰

かもきんしゆう

金光酒造合資会社

日本酒



特別純米

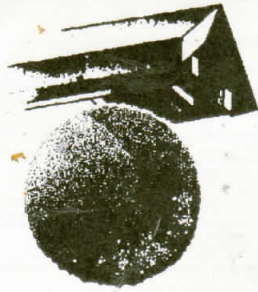
かもきんしゅう



純米酒

金光酒造合資会社

お酒は20歳になってから。



純米

純米しぼりたて生

かもきんしゅう



加賀

原料 米 / 八反錦  
原材料名 / 米・米麹  
精米歩合 / 60%  
アルコール分 / 16.8度

日本酒

金光酒造合資会社 1.80詰  
広島県東広島市黒瀬町乃美尾1364-2

製造年月

21.12.

秋の便り



No.

Date

大吟醸



さくらふぶき



原料米/千本錦  
 原材料名/米・米麴・醸造アルコール  
 精米歩合/40%  
 アルコール分/17度以上18度未満

金光酒造合資会社  
 広島県東広島市黒瀬町乃美尾1364-2  
 製造年月 21.3.

日本酒  
 1.8ℓ詰

お酒は20歳になってから。

日本酒

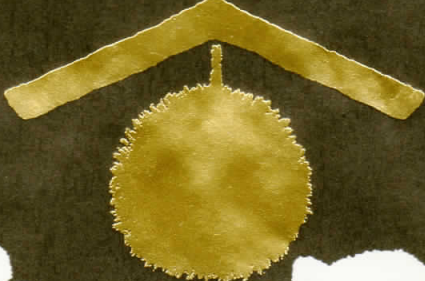
純米  
生詰  
かもきんしゅう

純米  
生詰

金光酒造合資会社

日本酒

No.

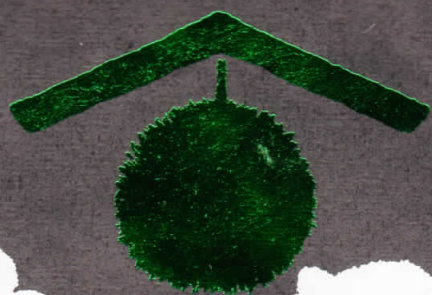


純米吟醸  
純米吟醸  
純米吟醸

かもきんしゅう



金光酒造合資会社



特別純米

かもきんしゅう



金 光 酒 造 合 資 会 社

広島県賀茂郡黒瀬町乃美尾三六四一ニ 金光酒造合資会社





Japanese Sake  
**SAKURA FUBUKI**

PRODUCT OF JAPAN  
KANEMITSU SHUZO CO.  
HIROSHIMA, JAPAN

Net cont. 1.8L

203.

**清酒**

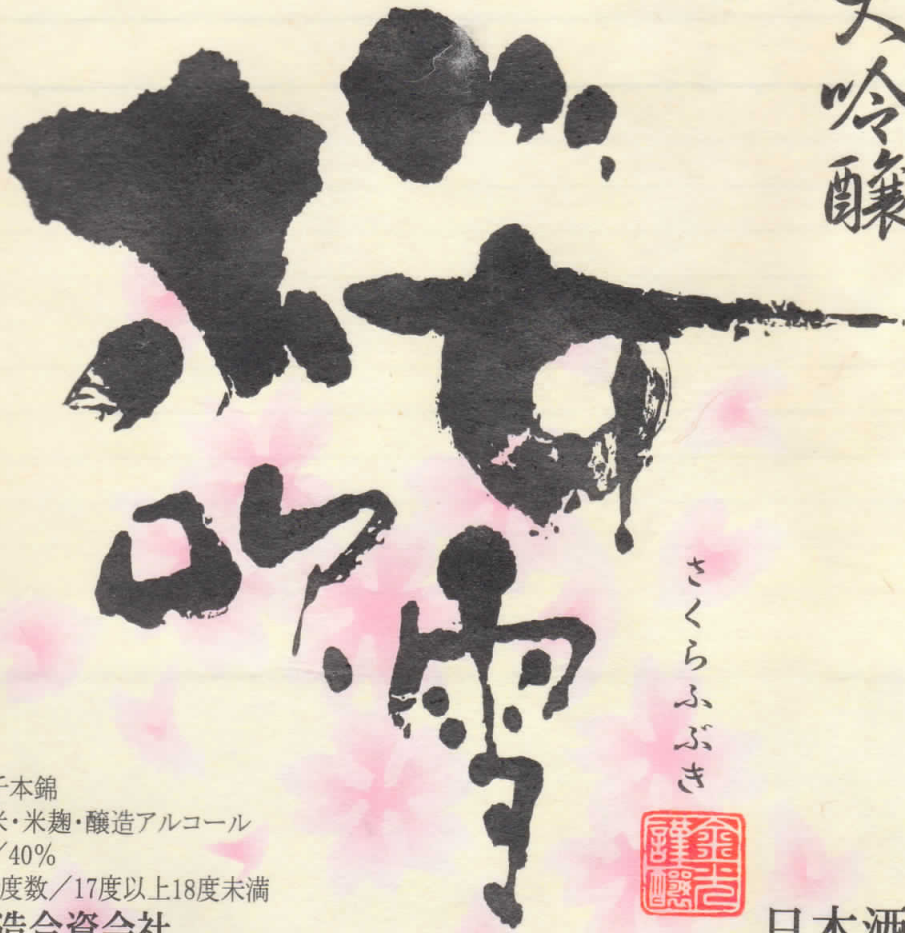
アルコール分 16.5度  
原材料名 米・米麴  
精米歩合 麴50%  
掛60%

1.8L詰

金光酒造合資会社 / 広島県東広島市黒瀬町乃美尾1364-2

36 lines

大吟醸



さくらふぶき



原料米 / 千本錦  
原材料 / 米・米麹・醸造アルコール  
精米歩合 / 40%  
アルコール度数 / 17度以上18度未満

金光酒造合資会社

広島県東広島市黒瀬町乃美尾1364-2

製造年月 20.3.

日本酒

1.8ℓ 詰

お酒は20歳になってから。

日本酒

金光酒造合資会社

加賀 金秀

かもきんじゅう



純米吟醸  
金 秀  
加 賀 殿

かもきんしゅう



金光酒造合資会社

日本酒

加賀 金秀

かもきんしゅう

金光酒造合資会社

日本酒

純米大吟醸

かもきんしゅう



加賀 金造

金光酒造合資会社

日本酒

純米 生詰

かもきんしゅう

金光酒造合資会社

日本酒

純米大吟醸

金 魚 燻

かもきんしゅう



金光酒造合資会社

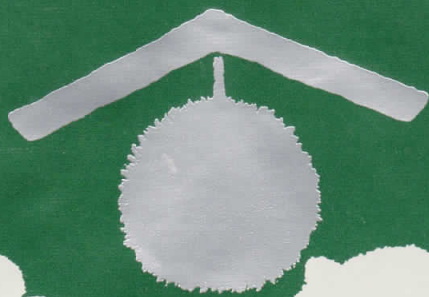


日本酒

純米 生詰  
かもきんしゅう

金光酒造合資会社

36 lines



特別純米  
かもしんしゅう  
金 光 酒 造 合 資 会 社

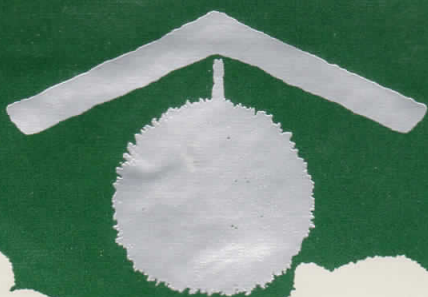




純米吟醸  
かもしんしゅう  
金 光 酒 造 合 資 会 社

庄島栗賀茂郡黒瀬町乃美尾一三六四一ニ





特別純米  
加賀  
金吾  
秀

かもきんしゅう



金光酒造合資会社