

# MOTOHIRA

## 元平 MOTOHIRA YELLOW

神奈川県厚木市の望月商店創業（1919年）100周年を機にスタートした企画。

「元平」とは岡山県旧赤坂町の旧字名。

この地でグローバルギャップ認証※を取得する農家・藤原氏が作る最高峰の赤磐雄町米と契約し、相原酒造（雨後の月）と望月商店が毎年酒質を検討した情熱の逸品。

農家・蔵元・酒屋を通しての価値創造を高める1本へ。

※グローバルギャップ

農業生産における様々な面での持続性に向けた取り組みであり、その結果として安全で品質のよい農産物をもたらす「GAP」のヨーロッパ発の世界認証のこと。

※ラベルの数字は田んぼの住所を表します。

### 品目 日本酒

原材料名 米（国産）、米麴（国産米）

精米歩合 60%

アルコール分 14.0度以上 14.9度以下

内容量 1.8ℓ

原材料 赤磐雄町米 100%

保存方法 冷蔵庫で保存して下さい。

製造者 相原酒造株式会社

広島県呉市仁方本町 1-25-15

### 要冷蔵

- お酒は20歳になってから。
- 開栓は十分に注意して下さい。
- 開栓後はお早くお召し上がり下さい。



4 936354 024736

製造年月 '23. 2.





創業大正八年 望月商店

純米大吟醸  
旧赤坂町産 赤磐雄町米  
元平

MOTOHIRA



940 / 960 / 961

純米大吟醸 旧赤坂町産 赤磐雄町米  
元平 MOTOHIRA 940/960/961

「元平」は望月商店で2019年に創業100年を迎えさせて頂いた事をきっかけにスタートさせて頂いた限定企画品。

『和醸良酒』

和は良酒を醸す・良酒は和を醸す。

良い酒を醸すには良い原料(米)が不可欠です。

農家・蔵元・酒屋の思いの“和”があってこそその良酒。

その上で良いお酒=「価値創造」をどうプラスしていけばよいのか? その価値を伝えるため、素晴らしい農家さんとのご縁を広島相原酒造さんから頂きました。

「オマチスト」と言われる、熱狂的なファンの多い、酒造好適米「雄町」。その雄町の中でも希少な「赤磐雄町米」。グローバルGAP認証※を取得する農家の藤原さんが作る赤磐雄町米を使用し、望月商店と相原酒造さんで酒質を検討し、限定酒がここに誕生しました。

是非、この熱き思いにあふれるお酒をお楽しみ頂ければと思います。

※グローバルギャップ

農業生産における様々な面での持続性に向けた取り組みであり、その結果として安全で品質のよい農産物をもたらす「GAP」のヨーロッパ発の世界認証のこと。

※表ラベルの数字は田んぼの住所を表します。

品目	日本酒
原材料名	米(国産)、米麹(国産米)
精米歩合	50%
アルコール分	16度
内容量	1.8ℓ
原料米	赤磐雄町米100%
保存方法	冷蔵庫で保存して下さい。
製造者	相原酒造株式会社 広島県呉市仁方本町1-25-15



4

- お酒は20歳になってから。
- 開栓は十分に注意して下さい。
- 開栓後はお早くお召上がり下さい。

要冷蔵

製造年月 '22. 1.



# Black Moon

黒月

純米大吟醸

雨後の月

製造年月

'21.10

内容量 1.8L

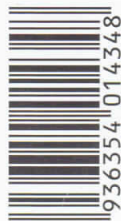
## 雨後の月 BlackMoon 内容量 1.8L

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	16度
内 容 量	1.8L
保存方法	冷蔵庫で保存してください。
製 造 者	相原酒造株式会社 広島県呉市仁方本町1-25-15 TEL 0823(79)5008 FAX 0823(79)6247

日本酒度 +2  
酸 度 1.4  
使 用 米 岡山県赤磐産雄町100%

要冷蔵

●お酒は20歳になってから。  
●開栓には十分注意して下さい。  
●開栓後はお早めにお召し上がり下さい。  
製造年月は表ラベルに記載



4

要冷蔵

純米大吟醸

雨後の

白鶴錦  
100%使用

日本酒

アルコール分16度 精米歩合48%  
原材料名 米(国産)、米こうじ(国産米)  
使用米 白鶴錦100%  
保存方法 冷蔵庫で保存してください。  
お酒は20歳になってから。

製造者 相原酒造株式会社  
広島県呉市仁方本町1-25



内容量 1.8L



製造年月 '21.10



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.

雨後の月



純米大吟醸

13

SPECIAL  
EDITION



限定  
醸造

SPECIAL  
EDITION

2020 BY

雨後の月  
×  
金光秀起

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、自信のうまざけです。

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	相原酒造株式会社 広島県呉市仁方本町 1-25-15

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 936354 014362

製造年月: 21.3.

純米大吟醸 雨後の月 山田錦  
無濾過生原酒

品目 日本酒 内容量 1.8ℓ

アルコール分 17度 精米歩合 50%

原材料名 米(国産)、米麹(国産米)

原料米 山田錦 100%

保存方法 冷蔵庫で保存して下さい

製造者 相原酒造株式会社  
広島県呉市仁方本町1丁目25の15

- お酒は20歳になってから。
- 開栓には十分注意して下さい。
- 開栓後はお早めにお召し上がり下さい。



製造年月は裏ラベルに記載

要冷蔵



日本酒

お酒は20歳になってから。



純米大吟醸

製造者 相原酒造株式会社  
広島県呉市仁方本町1丁目25の15

山田錦



内容量1.8L  
製造年月

'20.1





瓶内のガス圧でお酒が  
噴き出す場合があります

**⚠ 開栓ご注意ください**

冷やして保管し、開栓時は振らずに  
キャップをおさえながら少し開け  
ガスを抜きつつ徐々に開いてください

**日本酒**  
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 麴米50% 掛米60%

4 936354 026594

内容量720ml  
製造年月  
'19.6

微発泡にこり

雨後の月  
THE RAIN AFTER THE MOON  
YAMASHIRO BREWERY

純米吟醸生酒

要冷蔵  
お酒は20歳になつてから。  
開栓時噴きほれに御注意下さい。  
振らずに冷やしてからゆっくりと開栓して下さい。

製造者 相原酒造株式会社  
広島県豊後市仁方本町1-25-15







雨後の月 純米 無濾過生原酒

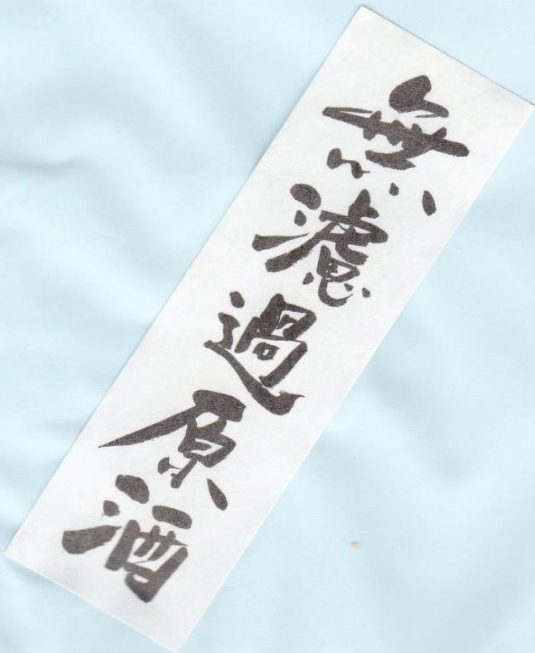
日本酒度	+6	
酸度	1.8	
使用酵母	協会9号	
精米歩合	麴米 60%	掛米 65%
アルコール分	18度	
原材料名	米(国産)・米麴(国産米)	
内容量	1.8L	
製造年月		

品目: 日本酒 要冷蔵

- 未成年者の飲酒は禁じられています。
- 開栓には十分注意して下さい。
- 生酒ですので冷蔵庫に保管し、なるべくお早めにお召し上がり下さい。

製造者 相原酒造株式会社

広島県呉市仁方本町1丁目25の15  
TEL 0823(79)5008 FAX 0823(79)6247



製造年月  
30.11

内容量1.8L



純米大吟醸 雨後の月 愛山 内容量 1.8L

日本酒度	+2
酸 度	1.5
使用酵母	協会9号
使 用 米	愛山100%
精米歩合	50%
アルコール分	16度
原材料名	米(国産)・米こうじ(国産米)
製造年月	

品 目:日本酒 要冷蔵

- 未成年者の飲酒は禁じられています。
- 開栓には十分注意して下さい。
- 直射日光を避け冷暗所で保管して下さい。
- 開栓後はお早めにお召し上がり下さい。

製造者:相原酒造株式会社  
広島県呉市仁方本町1-25-15  
TEL0823(79)5008 FAX0823(79)6247



純米大吟醸



製造年月

29.7.

内容量1.8L

# 純米吟醸



製造年月

28.10.

1.8L詰

純米吟醸 雨後の月 山田錦 内容量 1.8L

日本酒度	+3
酸度	1.5
使用酵母	協会9号
使用米	山田錦100%
精米歩合	麴米 50%   掛米 55%
アルコール分	16度
原材料名	米(国産)・米こうじ(国産米)
製造年月	

品目: **日本酒** 要冷蔵

- 未成年者の飲酒は禁じられています。
- 開栓には十分注意して下さい。
- 本商品はデリケートなお酒のため冷蔵庫に保管して下さい。
- 開栓後はお早めにお召し上がり下さい。

本製品は、プレートヒーターで加熱殺菌後、プレートクーラーで急冷し、冷蔵庫貯蔵でゆっくり熟成したお酒を製品にしています。

製造者: **相原酒造株式会社**  
 広島県呉市仁方本町1-25-15  
 TEL 0823 (79) 5908 FAX 0823 (79) 6247







製造年月

27.10.

1.8L詰

純米大吟醸  
八反錦

純米大吟醸 雨後の月 八反錦 内容量 1.8L

日本酒度	+3
酸度	1.5
使用酵母	協会9号
使用米	八反錦100%
精米歩合	45%
アルコール分	16度
原材料名	米(国産)・米こうじ(国産米)
製造年月	

品目: 日本酒 要冷蔵

- 未成年者の飲酒は禁じられています。
- 開栓には十分注意して下さい。
- 本商品はデリケートなお酒のため冷蔵庫に保管して下さい。
- 開栓後はお早めにお召し上がり下さい。

製造者: 相原酒造株式会社

広島県呉市仁方本町1-25-15  
TEL0823(79)5008 FAX0823(79)6247





山田錦  
 生原酒  
 + 2  
 1.5  
 山田錦 100 %  
 50 %  
 1801号+901号  
 17度  
 米(国産)・米麹(国産米)  
 要冷蔵  
 相原酒造株式会社  
 〒79-6247

山田錦  
 生原酒

日本酒

自然の恵み  
 雨後の月  
 UGO NO TSUBIKI

純米吟醸

相原酒造株式会社  
 広島県呉市仁方本町1-25-15

1.8L詰  
 製造年月  
 H27. 1.



# 純米大吟醸 雨後の月 八反錦

日本酒度	+3
酸度	1.5
使用酵母	協会9号
使用米	八反錦(100%)
精米歩合	45%
アルコール分	16度
原材料名	米(国産)・米こうじ(国産米)

## 日本酒 要冷蔵

- 未成年者の飲酒は禁じられています。
- 開栓には十分注意して下さい。
- 本商品はデリケートなお酒のため冷蔵庫に保管して下さい。
- 開栓後はお早めにお召し上がり下さい。

相原酒造株式会社  
広島県呉市仁方本町1-25-15  
TEL 0823(79)5008 FAX 0823(79)6247



製造年月

H26.10.

1.8L詰





純米大吟醸 雨後の月 愛山



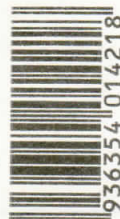
日本酒度	+2
酸度	1.5
使用酵母	協会9号
使用米	愛山(100%)
精米歩合	50%
アルコール分	16度
原材料名	米(国産)・米こうじ(国産米)

日本酒

- 未成年者の飲酒は禁じられています。
- 開栓には十分注意して下さい。
- 直射日光を避け冷暗所で保管して下さい。
- 開栓後はお早めにお召し上がり下さい。

相原酒造株式会社

広島県呉市仁方本町1-25-15  
TEL 0823(79)5008 FAX 0823(79)6247





酒造 相原 株式会社

未成年者の飲酒は法律で禁じられています。



日本酒

アルコール分15度  
原材料名 米(国産)  
精米歩合 55%

(国産米)



相原酒造株式会社  
広島県呉市仁方本町1-25-15



1.8L 詰  
製造年月

H26.0



製造年月

H25. 9.

1.8L詰

吟醸

## 吟醸 雨後の月 山田錦

日本酒度	+4	
酸度	1.4	
使用酵母	協会9号	
使用米	山田錦100%	
精米歩合	麴米 50%	掛米 55%
アルコール分	16度	
原材料名	米(国産)・米麴(国産米)・醸造アルコール	

## 日本酒

- 未成年者の飲酒は禁じられています。
- 開栓には十分注意して下さい。
- 直射日光を避け冷暗所で保管して下さい。
- 開栓後はお早めにお召し上がり下さい。

本製品は、プレートヒーターで加熱殺菌後、プレートクーラーで急冷し、冷蔵庫貯蔵でゆっくり熟成したお酒を製品にしています。

## 相原酒造株式会社

広島県呉市仁方本町1-25-15  
TEL 0823(79)5008 FAX 0823(79)6247







Date

No.

無濾過原酒

純米酒



製造年月

25.11.

1.8L詰

雨後の月 純米 無濾過生原酒

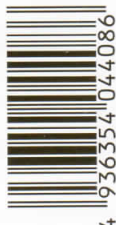
日本酒度	+ 6.5	
酸度	1.8	
使用酵母	協会9号	
精米歩合	麴米 60%	掛米 65%
アルコール分	18度	
原材料名	米(国産)・米麴(国産米)	
製造年月		

日本酒 要冷蔵

- 未成年者の飲酒は禁じられています。
- 開栓には十分注意して下さい。
- 生酒ですので冷蔵庫に保管し、なるべくお早めにお召し上がり下さい。

相原酒造株式会社

広島県呉市仁方本町1丁目25の15  
TEL 0823(79)5008 FAX 0823(79)6247





製造年月  
H25.10.

1.8L詰

### 辛口純米 雨後の月

日本酒度	+6	
酸度	1.8	
使用酵母	協会9号	
精米歩合	麴米 60%	掛米 65%
アルコール分	16度	
原材料名	米(国産)・米こうじ(国産米)	

### 日本酒

- 未成年者の飲酒は禁じられています。
- 開栓には十分注意して下さい。
- 直射日光を避け冷暗所で保管して下さい。
- 開栓後はお早めにお召し上がり下さい。

本製品は、プレートヒーターで加熱殺菌後、プレートクーラーで急冷し、冷蔵庫貯蔵でゆっくり熟成したお酒を製品にしています。

**相原酒造株式会社**  
 広島県呉市仁方本町1-25-15  
 TEL 0823 (79) 5008 FAX 0823 (79) 6247



辛口純米





製造年月

H25.9.

1.8L詰

純米吟醸

純米吟醸 雨後の月 八反

日本酒度	+2
酸度	1.6
使用酵母	協会9号
使用米	八反(80%)山田錦(20%)
精米歩合	50%
アルコール分	15度以上16度未満
原材料名	米(国産)・米こうじ(国産米)

### 日本酒

- 未成年者の飲酒は禁じられています。
- 開栓には十分注意して下さい。
- 直射日光を避け冷暗所で保管して下さい。
- 開栓後はお早めにお召し上がり下さい。

相原酒造株式会社

広島県呉市仁方本町1-25-15  
TEL 0823(79)5008 FAX 0823(79)6247



4 936354 024583

千本錦



製造年月

¥25.9  
1.8L詰

純米吟醸 雨後の月 千本錦

純米吟醸

日本酒度	+ 2
酸 度	1.6
使用酵母	協会9号
使用米	広島県産 千本錦100%使用
精米歩合	50%
アルコール分	15度以上16度未満
原材料名	米(国産)・米こうじ(国産米)

### 日本酒

- 未成年者の飲酒は禁じられています。
- 開栓には十分注意して下さい。
- 直射日光を避け冷暗所で保管して下さい。
- 開栓後はお早めにお召し上がり下さい。

相原酒造株式会社

広島県呉市仁方本町1-25-15  
TEL 0823(79)5008 FAX 0823(79)6247





No.

Date



大吟醸 月七	
日本酒度	+3
酸度	1.2
原料米	千本錦(56%)
精米歩合	40%
容量	1.8L
製造年月	H25.5.

〒737-0152 広島県呉市仁方本町1-25-15

相原酒造株式会社

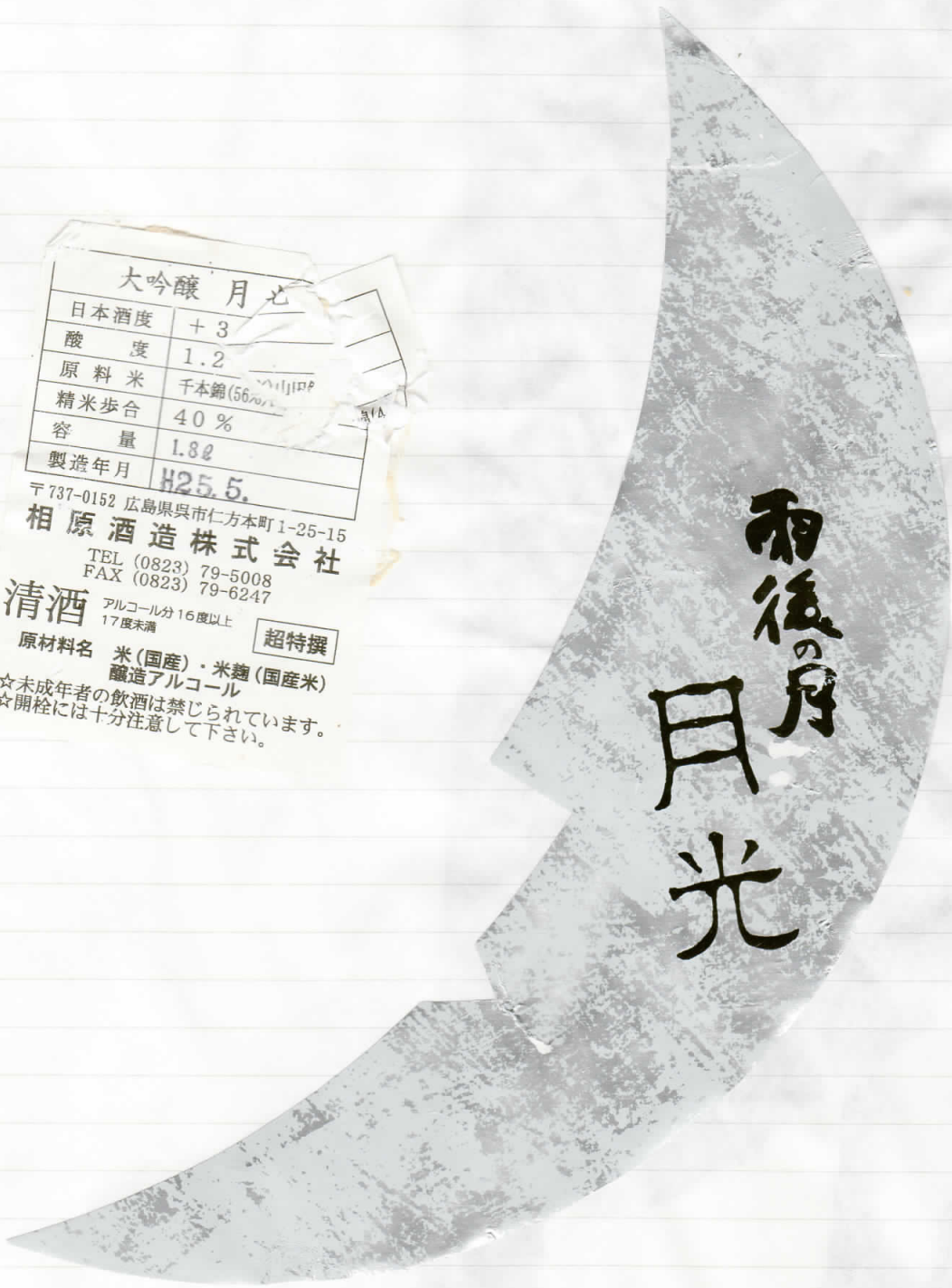
TEL (0823) 79-5008  
FAX (0823) 79-6247

清酒 アルコール分16度以上  
17度未満

超特撰

原材料名 米(国産)・米麹(国産米)  
醸造アルコール

☆未成年者の飲酒は禁じられています。  
☆開栓には十分注意して下さい。



純米酒



製造年月  
H25.5.

1.8L詰

辛口純米 雨後の月

日本酒度	+6	
酸度	1.8	
使用酵母	協会9号	
精米歩合	麴米 60%	掛米 65%
アルコール分	16度	
原材料名	米(国産)・米こうじ(国産米)	

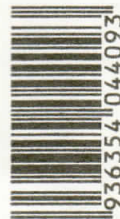
日本酒

- 未成年者の飲酒は禁じられています。
- 開栓には十分注意して下さい。
- 直射日光を避け冷暗所で保管して下さい。
- 開栓後はお早めにお召し上がり下さい。

本製品は、プレートヒーターで加熱殺菌後、プレートクーラーで急冷し、冷蔵庫貯蔵でゆっくり熟成したお酒を製品にしています。

相原酒造株式会社

広島県呉市仁方本町1-25-15  
TEL 0823 (79) 5008 FAX 0823 (79) 6247



4

辛口純米



日本酒

自然の恵み  
雨後の月  
UDOU NO TSUBKI



未成年者の飲酒は法律で禁じられています。



純米吟醸

相原酒造株式会社  
広島県呉市仁方本町1-25-15

1.8L詰  
製造年月

2018.4.



お酒は20歳になってから。

# 日本酒

アルコール分15度以上16度未満 一・八し詰  
 原材料名 米・米こうじ・醸造アルコール  
 精米歩合 麴米60% 掛米60%



吟醸酒



製造年月

¥18.4

36 lines

相原酒造株式会社  
 広島県呉市仁方本町1-25-15



お酒は20歳になってから。



# 日本酒

アルコール分15度以上16度未満 一・八し詰  
原材料名 米・米こうじ・醸造アルコール  
精米歩合 麴米60% 掛米60%



## 吟醸酒



相原酒造株式会社  
広島県呉市仁方本町1-25-15



製造年月

18. 4.

# 日本酒

アルコール分15度以上16度未満 一・八し詰  
原材料名 米・米こうじ・醸造アルコール  
精米歩合 麴米60% 掛米60%



製造年月

18.4

5mm ruled 36lines



お酒は20歳になってから。



## 吟醸酒



相原酒造株式会社  
広島県呉市仁方本町1-25-15



日本酒



純米吟醸



1.8L詰  
製造年月

¥184.

相原酒造株式会社  
広島県呉市仁方本町1-25-15

本酒造りの製造はすべて手作業で行われています。

日本酒



未成年者の飲酒は法律で禁じられています。



純米吟醸

相原酒造株式会社  
広島県呉市仁方本町1-25-15

1.8L詰  
製造年月

¥18.4

5mm ruled 30lines



# 日本酒

アルコール分15度以上16度未満・一・八し詰  
原料名 米・米こうじ・醸造アルコール  
精米歩合 麴米60% 掛米60%



製造年月

¥18.4

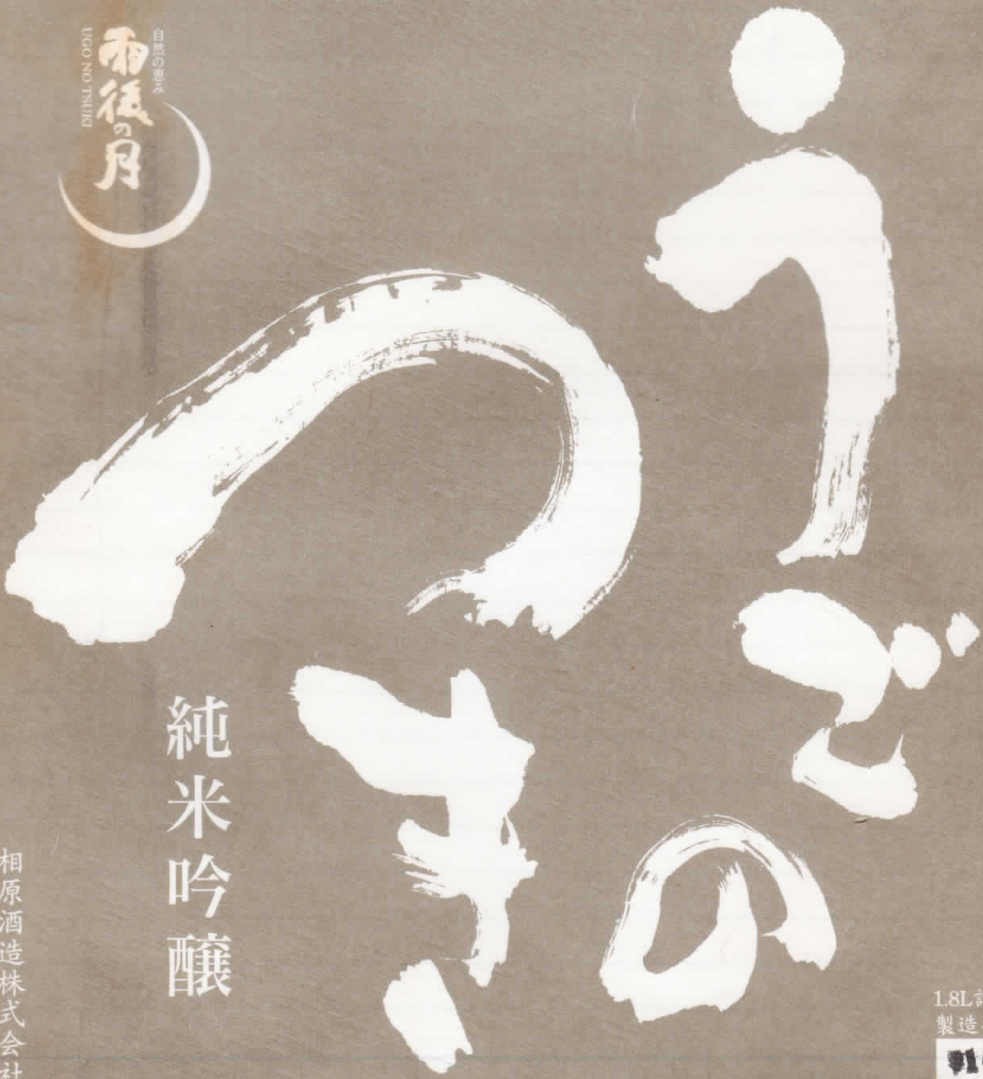


吟醸酒



相原酒造株式会社

日本酒



自然の恵み  
雨後の月  
HIKARI NO TSUKI

未成年者の飲酒は法律で禁じられています。

純米吟醸

相原酒造株式会社  
広島県呉市仁方本町1-25-15

1.8L詰  
製造年月

18.4

lines



日本酒

雨後の月  
UJIO MOTSUKI

本醸造酒の製造は法律で禁じられています。

純米吟醸

相原酒造株式会社  
広島県呉市仁方本町1-25-15

1.8L詰  
製造年月

2018.4

日本酒



酒者の飲酒は法律で禁じられています。



純米吟醸

1.8L詰  
製造年月

16.7.

相原酒造株式会社  
広島県呉市仁方本町1-25 15