



獺

DASSAI 45

純米大吟醸
45

獺

品
清酒

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 45%

製造者
旭酒造株式会社
山口県岩国市周東町獺越二六七番地四
TEL 0827(86)0120
お酒は20歳になってから。



内容量1.8L

製造年月 2022.10 TL
B1C317



歳元は、社会とともに。
日本のそして世界中の、
子ども達の未来のために。

**ユネスコ支援
プログラム実施中**

獺祭二割三分全シリーズについて、売上金の一部 (1.8L/100 円・
720ml/50 円・300ml/20 円・180ml/15 円)を東北支援奨学金・
世界寺子屋運動ナバル支援とともに、この一年間熊本地震復興
支援として熊本県に寄付させていただきます。

旭酒造株式会社



獺祭は熊本酵母から分離培養された酵母を混合使用してい
ます。熊本酵母は日本の吟醸用酵母の代表とされ、熊本の酒
蔵から採取されたものです。私たちは熊本県を応援します。

獺

DASSAI 23

純米大吟醸

祭

磨き二割三分

清酒

アルコール分 16度
原材料名 米(国産)
米(うるち)(国産米)
精米歩合 23%

旭酒造株式会社
山口県岩国市周東町獺越二二六番地
TEL 08027(86)0120
http://asahishuzo.ne.jp/
お酒は20歳になってから

KJ
容量 1.8L

旭酒造株式会社
15-06 B

純米大吟醸

遠心分離

50

11.01

清酒

アルコール分16度
原材料名 米・米こうじ
精米歩合 50%

獺

DASSAI 50

祭

旭酒造株式会社

山口県岩国市周東町獺越二六七番地四

TEL 0827 (86) 0120
http://asahishuzo.ne.jp/
お酒は20歳になってから。



内容量 1.8ℓ 詰

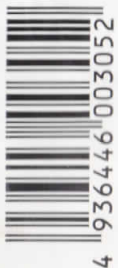


このお酒は通常のお酒のしほりのように袋などを機械的に圧力をかけて搾ったものでなく、遠心分離の技術を使ってもろみから酒を分離したものです。無加圧状態で、もろみから酒を分離するため、純米吟醸もろみの本来持つ香りやふくらみなどの美点が崩れることなく、このお酒に表現されています。



清酒

アルコール分15.0度以上16.0度未満
原材料名 米・米こうじ
精米歩合50%



純米吟醸・霞酒

純米吟醸のもろみをしぼったまま、
一切の濾過をしていない霞酒です。
ので、年末から春先にかけては少
し酵母が残ってうっすらと霞のよ
うに酒がかすんでいます。
この酵母が吟醸の後醸酵を促し、
華やかな香りを産みだします。

04.03

霞酒

山口県周東町瀬越二一六七の四
旭酒造株式会社
TEL 0827-860120
<http://asahishuzo.ne.jp/>



内容量 1.8ℓ 詰

純米吟醸

清酒

遠心分離 50

獺

白

だつさい

アルコール分 15.0 度以上
16.0 度未満
原材料名 米・米こうじ
内容量 1.8ℓ

04.01

このお酒は通常のお酒のしほりのように袋などを機械的に圧力をかけて搾ったものでなく、遠心分離の技術を使ってもろみから酒を分離したものです。無加圧状態で、もろみから酒を分離するため、純米吟醸もろみの本来持つ香りやふくらみなどの美点が崩れることなく、このお酒に表現されています。

山口県周東町獺越二一六七の四
旭酒造株式会社

TEL 0827-860120
http://asahishuzo.ne.jp/



原料米—山田錦
精米歩合—45%
酵母—9号
日本酒度—+5
酸度—1.5

獺

祭

純米吟醸
45

清酒

アルコール分15・0度以上16・0度未満
原材料名 米・米こうじ

山口県周東町獺越二一六七の四
旭酒造株式會社

お酒は20歳になってから。



内容量 1.8ℓ詰

だつさい



原料米—山田錦
精米歩合—45%
酵母—9号
日本酒度—+5
酸度—1.5

獺

純米吟醸
45

清酒

アルコール分15.0度以上16.0度未満
原材料名 米・米こうじ

山口県周東町獺越二一六七の四
旭酒造株式會社

お酒は20歳になってから。



獺

だつさい

10.9.



内容量 1.8ℓ詰

瀬祭「だつさい」かわらう
 そが捕らえた魚を岸に
 並べて、まるで祭をす
 るようにみえるところ
 から転じて詩や文をつ
 くる時、多くの参考資
 料等をひろげちらすこ
 とをさす。
 また日本文学の革命児
 正岡子規の俳号として
 もしられる。
 私達は「酒造りは夢造
 り、拓こう日本酒新時
 代」をスローガンに少
 しでも良質な酒を目指
 そつとすることの酒を世
 に出すにあたり正岡子
 規にあやかつて酒銘を
 「瀬祭」と命名しました。

原料米—山田錦
 精米歩合—45%
 酵母—9号
 日本酒度—+5
 酸度—1.5

瀬

純米吟醸 45

清酒

アルコール分15.0度以上16.0度未満
 原材料名 米・米こうじ

山口県周東町瀬越二一六七の四
 旭酒造株式會社

お酒は20歳になつてから。



だつさい

内容量 1.8ℓ詰



原料米—山田錦・五百萬石
精米歩合—50%
酵母—9号
日本酒度—+3
酸度—1.5

山口県周東町柳越二一六七の四
旭酒造株式会社



お酒は20歳になつてから。
内容量 720ml 詰

獺祭

純米吟醸 50

もしられる。
私達は「酒造りは夢語り、拓こう日本酒新時代」をスローカンに少しでも良質な酒を目指そうとするこの酒を世に出すにあたり正岡子規にあやかって酒銘を「獺祭」と命名しました。

だつさい

獺祭「だつさい」がわうそが捕らえた魚を岸に並べて、まるで祭をするようにみえるところから転じて詩や文をつくる時、多くの参考資料等をひろげちらすことをさす
また日本文学の革命児正岡子規の俳号として

清酒

アルコール分15.0度以上16.0度未満
原材料名 米・米こうじ

8.9