

「びびび。」本醸造

原材料名	米(国産)・米こうじ(国産米) 醸造アルコール
精米歩合	70%
アルコール分	16度

品目:清酒 内容量/ 720ml 詰

- 保存は冷暗所で開栓後はお早めにお召し上がり下さい。
- お酒は20歳になってから。

製造者:小豆島酒造株式会社

香川県小豆郡小豆島町島木甲1010番地1

TEL 0879-61-2077

製造年月 2020. 10.



4 560285 750732

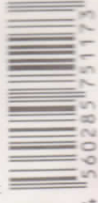
島を愛したひとりの杜氏が情熱を仕込んだお酒です。

島 仕 込 み
本 醸 造

星ヶ城山湧き水 瀬戸の黄金米

Made in Shodosima Island Setouchi Forest Sakegura -Morikuni 720ml 本醸造

純米酒 はちばち
 品目: 清酒 内容量: 300ml
 原材料名: 米(国産)・米麹(国産米)
 使用米: 小豆島産オオセト
 アルコール分: 17.5度
 精米歩合: 88%
 ◎保存は冷蔵庫で開栓後はお早めにお召し上がりください。
 ◎お酒は20歳になってから。
 製造者: 小豆島酒造株式会社
 香川県小豆郡小豆島町馬木甲 1010-1
 製造年月: 2020. 8.



精米歩合 88% 日本酒 MORIKUNI

小豆島の棚田のお米でつくった はちばち はちばち

はじめのお酒

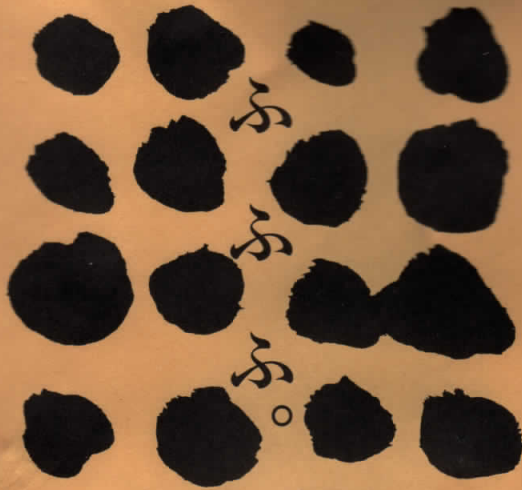
「はちばち」について

瀬戸内海に浮かぶ小豆島には、美しい風景がそのまま残っており、日本棚田100選・里山100選にもなっております。中山地区の棚田は、特に7月の虫おくりの頃、田植えを終えた水面に青い空と白い雲が太陽の光に反射して何とも言えず素晴らしい景色です。その棚田に小豆島中山棚田保存協議会の皆様のご協力のもと、香川県の酒米オオセトを作付け致しました。そして、小豆島の地酒にこだわりたく、小豆島のお米屋さんにご協力していただき、棚田で取れたお米が一番美味しく味わえるよう精米歩合88%まで削ったお米を小豆島酒造の杜氏が丹精込めて造ったお酒、それが「はちばち」です。真正正銘、美しい島小豆島の地酒です。

小豆島唯一の酒蔵
 小豆島酒造



島を愛したひとりの杜氏が情熱を仕込んだお酒です。



島仕込み
吟醸酒



Made in Shodosima Island, Setouchi Forest Sakegura - Morikuni 720ml 吟醸酒

吟醸酒

原料名	米(国産)・米こうじ(国産米)
醸造アルコール	60%
酒米配合	17%
アルコール	17%
容量	720ml 詰

●保存時、お早めにお召し上がり下さい

●お酒は20歳になってから

製造者：小豆島酒造株式会社
香川県小豆郡小豆島町馬木甲11
TEL 0879-61-2971

2020.10.