



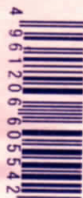
KAWATSURU

KAWATSURU Olive

純米吟醸 (W)

～ さぬきオリーブ酵母仕込み ～

香川で生まれた「さぬきオリーブ酵母」と酒米「さぬきよいまい」で醸した生酏仕込みの純米吟醸。生酏特有の乳酸と酵母がもたらす爽やかな酸味のコントラストが楽しめるさっぱりとした味わいです。



原材料名 米(国産)、米こうじ(国産米)
原料米 さぬきよいまい100%使用
精米歩合 58% アルコール分 14度
製造者 川鶴酒造株式会社
香川県観音寺市本大町836番地

品目
日本酒
内容量 720ml



KAWATSURU OLIVE YEAST
カワツスル オリーブ酵母

- 飲酒は20歳になってから美味しく適量を
- 新酒をしばらく、新鮮な状態ですぐに瓶詰しました
そのため、開栓時に栓が飛ぶ場合がございます
開栓時、天面を押さえてゆっくりと開けてください

製造年月
2022.9

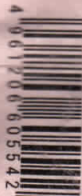
KAWATSURU

KAWATSURU Olive

純米吟醸 (W)

～ さぬきオリーブ酵母仕込み ～

香川で生まれた「さぬきオリーブ酵母」と香川で育った酒米「オオセト」で醸した純米吟醸。綺麗で軽快な酸がアクセントとなるお酒です。ひと夏を越え、熟成し抑揚のある旨みを実現しました。



原材料名	米(国産)、米こうじ(国産米)	品目	日本酒
原材料	オオセト100%使用	内容量	720ml
精米歩合	55%	アルコール分	14度
製造者	川鶴酒造株式会社		
	香川県観音寺市本大町836番地		



SANUKI OLIVE YEAST
さぬきオリーブ酵母

- 飲酒は20歳になってから美味しく適量を
- 妊娠中や授乳期の飲酒は控えましょう

製造年月
2020.9



川鶴 純米吟醸原酒 Advance 品目/日本酒
~進化~

「進化」をテーマに醸した純米吟醸原酒。アルコール度数は低めながらも旨味を持たせ、ふくよかでキレの良い酒質を目指しました。これまでの弊蔵の味わいとは異なる新しい川鶴のスタイルを表現しました。プロトタイプとして限定で出荷させていただきます。軽快で躍動的な味わいをお楽しみください。

原材料名 / 米(国産)・米こうじ(国産米)
精米歩合 / 58% アルコール分 / 14度

内容量 1.8L
製造年月

・お酒は20歳になってから美味しく適量を
・妊娠中や授乳期の飲酒は控えましょう

2017. 3

製造者/ 川鶴酒造株式会社
香川県観音寺市本大町836番地
電話(0875)25-0001/FAX(0875)25-2487
URL <http://kawatsuru.com>
E-mail kura@kawatsuru.com



4 961206 604873

純米吟醸 限定生原酒

川
鶴

Wisdom
～継承～



川鶴 純米吟醸 Wisdom ～継承～ 品目/日本酒
限定生原酒

平成28酒造年度の醸造テーマの一つ「継承」。弊蔵が長年使い続けている“雄町米”を使用し、今まで培ってきた技術力を最大限に活かして醸し上げた純米吟醸です。“雄町米”がもたらす特有のコクと味幅、深みを表現しました。じっくりと味わって頂ければ幸いです。

原材料名 / 米(国産)・米こうじ(国産米)
精米歩合 / 58% アルコール分 / 17度

要冷蔵
内容量 1.8L
製造年月

・お酒は20歳になってから美味しく適量を
・妊娠中や授乳期の飲酒は控えましょう。

2017.1



4 961206 604798

製造者/ 川鶴酒造株式会社
香川県観音寺市本大町836番地
電話(0875)25-0001/FAX(0875)25-2487
URL <http://kawatsuru.com>
E-mail kura@kawatsuru.com



川鶴 讃岐くらうでい 720ml 詰

麴を3倍使用(当社比)して生まれた低アルコールの日本酒です。麴の旨みとフルーティーな吟醸香とクリーミーで甘ずっぱい爽やかな味わい。肉料理のジューシーでスパイシーな味わいによく合います。ロックスタイルがおすすめです。

・お酒は20歳になってから美味しく適量を
・妊娠中、授乳期の飲酒は控えて下さい
・飲酒運転は法律で禁止されています

原材料名	米こうじ(国産米)・米(国産)・醸造アルコール
アルコール分	6%

～おいしい飲み方～
グラスいっぱい、氷を入れるのがポイント

ロック	冷	常温	ぬる燗	熱燗
◎				

製造年月
2016.5

本製品は、にごり酒です。もろみの成分が沈殿したり液色に変化する場合がありますが品質に問題ありません。開栓する際は、もろみ成分を混ぜてお召し上がり下さい。開栓後は冷蔵庫に保管の上、お早めにお召し上がり下さい。



川鶴酒造株式会社
香川県観音寺市本大町836番地
電話 (0875) 25-0001 / FAX (0875) 25-2487
Email kura@kawatsuru.com