

夏に恋する 特別純米 生

創業1688年。天吹酒造では、佐賀平野で収穫された酒米と脊振山系のまろやかな伏流水を用い、真摯に美酒造りに努めております。
 私たちは、「花酵母」を使った酒造りを通して個性豊かなお酒を造りつづけています。香り華やかなお酒とともに、あなたに届けるくつろぎの時間。それが、天吹の使命と喜びです。

*花酵母は東京農業大学短期大学部醸造学科で分離された酵母です。

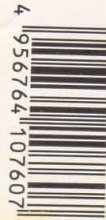
品目 日本酒

原材料名 米(国産)、米麹(国産米)
 精米歩合 60% アルコール分 16度
 内容量 1.8L
 保存方法 冷蔵庫で保存
 製造者 天吹酒造合資会社
 佐賀県三養基郡みやき町大字東尾2894

製造年月
 21.07

生酒 要冷蔵

●お酒は20歳になってから。
 ●妊娠中・授乳期の飲酒は
 お控え下さい。

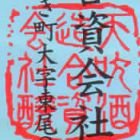


天吹 特別純米

日本酒



天吹酒造合資会社
 佐賀県三養基郡みやき町大字東尾2894



内容量 1,800ml

