

29

生詰

製造者
亀の井酒造株式会社
山形県鶴岡市羽黒町戸野字福ノ内一



純米大吟醸
くときとろ
Jr.

醸出2024.04

内容量1.8L

純米大吟醸 くときとろ
Jr.の超高精白株式会社

精白(搗精)とはお米を白く削ること
お酒を造る前に一般に米の表層にある
糊殻 余分なタンパク質 脂肪分を
取り除くために行います
削り過ぎ 削らな過ぎ 精白は賛否両論
11% 22% 29% 30% 33% 35% 色々やっています
米品種の違い 水の吸い方 蒸しの違い
品温の推移 表情 香り
何年やっても答えは見つからない
酒造りってそういうものなのかな

品目 清酒
アルコール分15度以上16度未満
原材料名 米、米こうじ
原料米 山形県産米 出羽の里100%
精米歩合29%
国産米100%使用
飲酒は20歳になってから
妊娠中・授乳期の飲酒は避けて下さい。



0 401073 320017

吟醸
超辛口
生詰

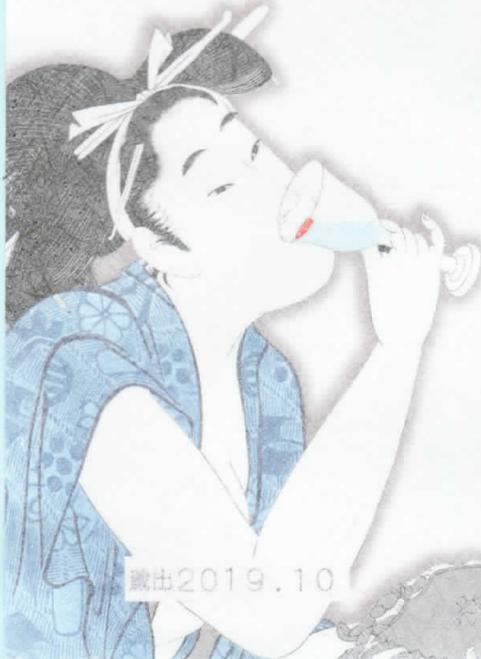
超辛口吟醸
ばくれん[®]

製造者 亀の井酒造株式会社
山形県鶴岡市羽黒町戸野字福ノ内一

清酒
アルコール分18度以上19度未満
原材料名 米、米こうじ
醸造アルコール
精米歩合55% 国産米100%使用
お酒は20歳になってから。
妊婦中・授乳期の飲酒は避けて下さい。

蔵出2019.10

内容量1.8L






播州愛山

原料米	播州愛山100%
精米歩合	44%
使用酵母	小川10・M310
日本酒度	-2.0
酸度	1.4
特徴	人気酒米の一つ 豊醇な味わい

清酒 アルコール分
16度以上17度未満
原材料名/米・米こうじ
国産米100%使用
お酒は20歳になってから。
妊娠中・授乳期の飲酒は避けて下さい。

くどきしん
愛山
純米大吟醸

製造者 亀の井酒造株式会社
山形県鶴岡市羽黒町戸野字福ノ内二

価格 2017.06

内容量 1.8L



くどきよま

純米吟醸

山形県東田川郡羽黒町戸野福の内一
亀の井酒造株式会社

1.8ℓ詰

蔵出し01



くどきよま

純米吟醸

山形県東田川郡羽黒町戸野福の内
亀の井酒造株式会社

1.8# 詰