



49048380123699

奥の松 純米生酒

本生

熟成過程にある生きている酒

要保冷

熟成過程にある生きている酒
の味と香りを保冷にて貯蔵し
たもの。

お飲みになるまで冷蔵庫へお入れ下さい
専門お買い求めはお早目にお飲み下さい

清酒 原材料名(米・米麹)
アルコール度数15度以上 16度未満 アミノ酸量1.14±0.03

奥の松酒造株式会社
福島県一本松市長命68

720ml

OKUNOMATSU

奥の松

「杜氏の一言」(高津恭次郎)

入魂の酒奥の松「純米生酒」は安達太良
山の良水と最高の好適米を使用し、古良
くから住みついている奥の松伝統の家
付き酵母により、日夜寝食を忘れて造
り上げたまろやかな最高の味で、愛飲者
家の皆様方老若男女を問わず誰もが喜
んでいただけるように造り上げました
どうぞこの奥の松の最高峰「純米生酒」
をご賞味下さい

96.09.YC

OKUNOMATSU

奥の松

酵母が生きている純生

本生

特選純米

杜氏の一言(高津恭次郎)

入魂の酒奥の松「特選純米」は安達太良
山の良水と最高の好適米を使用し、古
くから住みついている奥の松伝統の家
付き酵母により、日夜寝食を忘れて造
り上げたまろやかな最高の味で、愛飲
家の皆様方老若男女を問わず誰もが喜
んでいただけるように造り上げました。
どうぞこの奥の松の最高峰「特選純米」
をご賞味下さい。

要冷蔵

熟成過程にある生きている酒の味
と香りを保冷にて貯蔵したもの
お飲みになるまで冷蔵庫へお入れ下さい
車尚お買い求後はお早目に飲んで下さい

日本酒

精米歩合 50%以下
アルコール分 15度以上 16度未満
日本酒度 1.3 度

奥の松酒造株式会社
福島県一本松市長命69番地

1.8l

製造年月 95.12月

お酒はおいしく適量を。未成年者の飲酒は法律で禁じられています。



ふじ大吟醸

八入折の酒にひたせばしをれたる藤なみの花よみがへり咲く。正岡子規…八入折とはよく釀された酒のことを言い、藤は松にからみつく花といわれ、おれそそうになった花に酒を与えるとよみがえったように元気に花をさかせる。藤は寒肥には酒粕を与え、花を生ける時も酒をつぐことを忘れないと言う。馥郁とした藤の花の香りに酔ったような心地をお楽しみ下さい。

日本酒度+4.5

甘 口	やや甘口	普 通	やや辛口	辛 口								
-6	-5	-4	-3	-2	-1	0	+1	+2	+3	+4	+5	+6

米の磨き(精米歩合40%以下)



●アルコール分/16度以上17度未満 ●玄米品種/山田錦
●酸度/1.3 ●原材料名/米、米こうじ、醸造アルコール ●杜氏名/高津恭次郎

おいしい召し上がり方

フルーティーな吟醸香と、すっきりと淡麗な風味を損なわぬよう、冷やてお召し上りください。好みにより冷蔵庫にて適宜冷やしますと、より芳醇な清涼感をお楽しみいただけます。吟醸酒はデリケートな風味のお酒です。お燗にしますと微妙な香味のバランスがくずれますので、おすすめできません。なるべく温度変化の少ない冷蔵庫に保存してください。

奥の松

1.8ℓ詰

製造年月日
94.06.ZB

4 964838 940609

