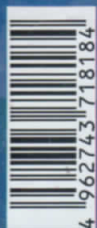


要冷蔵

※お酒は20歳になってから。妊娠中や授乳期の飲酒はお控えください。生詰めの商品です。薄くオリが出る場合がありますが、品質には何ら問題はありません。開栓時はお早めにお召し上がりください。



ひやおろし

のうかや

苗力屋

品目 日本酒 内容量 720 ml

原材料名 米(国産)、米こうじ(国産米)
精米歩合 55% アルコール分 16度
米の品種 富山県南砺産雄山錦 100%
保存方法 冷蔵庫で保存してください。
製造者 若鶴酒造株式会社

富山県砺波市三郎丸208

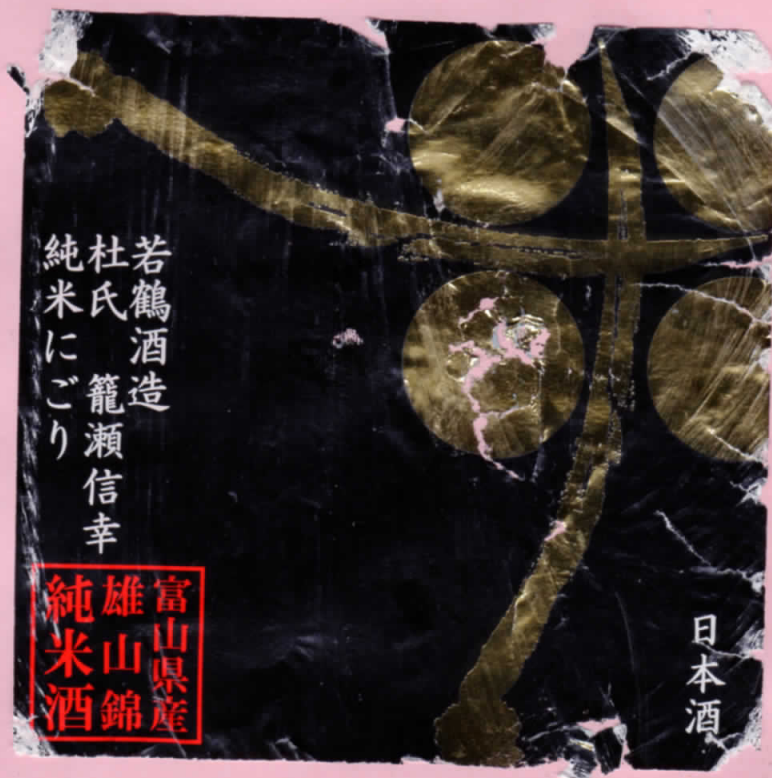


Tayama/ake



製造年月

23.08⁴²



若鶴酒造
杜氏 籠瀬 信幸
純米にぎり

富山県産
雄山錦
純米酒

日本酒

要冷蔵

無濾過
生原酒



Rin no Aka

日本酒

The Japanese sake which
"RINNOAKA" was brought up
by virtue of Toyama, and was
produced by the skill of "Korabito".
We recommend it with confidence.

純米吟醸

のうかや

りんのか

100% of "Yamada Nishiki" use.

55% of rice polishing rates.

Toyama, Tonami, Japan



琳赤

苗加屋

苗加屋(のうかや) 純米吟醸琳赤(りんのか)
無濾過生原酒

品 目: 日本酒

要冷蔵

原材料名: 米(国産)、米こうじ(国産米)

精米歩合: 55%

米の品種: 兵庫県三田産山田錦100%

製造年月: 22.030XJ

アルコール分: 17度

内 容 量: 720ml

保存方法: 冷蔵庫で保存してください。

製 造 者: 若鶴酒造株式会社

富山県砺波市三郎丸208

TEL 0763(32)3032

<http://www.wakatsuru.co.jp/>

南部流×越後流 苗加屋(のうかや)

濃醇でありながら、キレのある味わいは、南部流製法と越後流製法の
ハイブリッド。日本酒本来の躍動感と旨みを感じられる無濾過生原酒
です。

創業家は江戸時代、砺波郡苗加(のうか)という地で旅館を営んでおりました。
その時「苗加屋」という暖簾をさげていたことが由来となっております。

※熱処理をしていない「生酒」です。お酒は20歳
になってから。妊娠中や授乳期の飲酒はお控
えください。薄くオリが出る場合がありますが、
品質には何ら問題はございません。開栓後は
お早めにお召し上がりください。



4 962743 714148



苗加屋(のうかや) 純米吟醸 琳青(りんのおお)
無濾過生原酒

原材料名	米(国産)、米こうじ(国産米)
精米歩合	55%
米の品種	富山県南砺産雄山錦100%
アルコール分	17度
製造年月	19.02BYH

品目: 日本酒 内容量720ml 要冷蔵

南部流×越後流 苗加屋(のうかや)
濃醇でありながら、キレのある味わいは、南部流製法と越後流製法のハイブリッド。富山で生まれた酒米と伏流水が蔵の中で再会。生粋の富山ブランドの無濾過生原酒です。
創業家は江戸時代、越後郡苗加(のうか)という地で旅籠を営んでおりました。その時「苗加屋」という屋敷をさせていたことが由来となっております。
※熱処理をしていない「生酒」です。
お酒は20歳になってから。お酒はおいしく適量を。
妊娠中や授乳期の飲酒はお控えください。
薄くオシロイが出る場合がありますが、品質には何ら問題はございません。開栓後はお早めにお召し上がりください。

製造者 若鶴酒造株式会社
〒939-1308 富山県砺波市三郎丸 208
TEL 076-(32)3032 FAX 0763(32)1251
<http://www.wakatsuru.co.jp/>

