



加賀山麴 純米 超辛口 無濾過 生

伝統の手造り山麴仕込みで丹念に仕込んだ純米酒を、一切の火入れ、濾過をせずにそのまま詰めました。しぼりたてならではの濃醇な旨味と絶妙の酸味をもつ、鋭く切れる超辛口です。

全量契約栽培米・酒造好適米使用

原材料名: 米(国産)、米麹(国産米)

精米歩合: 65% アルコール分: 16度

保存方法: 冷蔵庫で保管してください

製造者: 株式会社福光屋 金沢市石引二丁目8-3

076-231-2191(代) www.fukumitsuya.co.jp

製造法: 山麴仕込・純米・生・原酒

味わいのタイプ: 超辛口で旨味のあるタイプ

原料米: 五百万石100%(石川県産) 飲み方: ロック◎ 冷やす◎

●飲酒は20歳になってから。●飲酒運転は絶対にやめましょう。●妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児・乳児の発育に影響するおそれがあります。

●無濾過のため沈殿物がありますが、おいしさ、品質には影響ありません。●開封後はお早めにお召し上がりください。●純米仕込みのお酒にはそれぞれ固有の色合いがあります。純米蔵・福光屋ではお酒本来の色合いを大切にしています。

生酒

要冷蔵



製造
年月

AKE2023.01

製造機転写を禁ず。2301



FUKUMASAMUNE

福正宗 丸福 夏 爽涼純米 生酒 氷温囲い

良質の国産米と霊峰白山から百年の時をかけて酒蔵に辿り着く
清冽な仕込み水「百年水」を使用し伝統の技で丹念に仕込んだ
酒を氷温貯蔵しました。さわやかな香味と、たっぷりとしたコク、さらり
とした後味を合わせもつ、夏の料理に良く合う純米生酒です。

原材料名／米、米麴(国産米100%使用)
精米歩合／70% アルコール分／16度
製造法／純米・生酒 飲み方／冷やす◎
保存方法／冷蔵庫で保管してください。

要冷蔵	開封後はお早めにお召し上がりください。
-----	---------------------

製造者
株式会社 福光屋
金沢市石引二丁目8-3
076-231-2191 (代)
www.fukumitsuya.co.jp

●お酒は20歳になってから。●飲酒運転は
絶対にやめましょう。●妊娠中や授乳期の
飲酒は、胎児・乳児の発育に影響するおそ
れがあります。

製造年月

AME2019.04

4 976876 229417

無断複製転写を禁ず。1904

金沢 純米蔵・福光屋 謹醸

福

福正宗 旬生

爽涼 純米 生酒

清酒 720ml

清酒

山麴純米

蔵

福光屋

