



吉田蔵 u — 石川門 生酒 —

要冷蔵

柔らか
フレッシュ
微発泡

地酒本来の姿を未来に繋ぐ、
地元の米・水・酵母で醸した
「モダン山廃」のナチュラルなお酒です。
乳酸や酵素剤など、表示義務のない
添加物は一切使用していません。

品目

清酒

生酒

内容量
1800ml

原材料名 米(石川県産)、米麴(石川県産米)
原料米 石川門 100% 精米歩合 60%
アルコール分 13%(原酒)
保存方法 冷蔵庫に保管
製造者 株式会社 吉田酒造店
石川県白山市安吉町41 0076-276-3311

加熱処理をしていないお酒です
飲酒は20歳になってから
開封後はお早め
にお召し上がりください

製造年月 21. 12



1本につき10円を
環境保護活動の
ために寄付します



4

手取川 純米吟醸 生原酒 "石川門"

Tedorigawa Junmaiginjo "Ishikawamon"

「石川門」は石川県で開発された良質の酒米。特徴である大きな心白は、綺麗で優しい甘味を出してくれますが、割れやすくとでも繊細。それ故に蔵人が苦労する酒米ですが、上手に醸すと魅力的な甘味となってお酒に現れます。当社も何年間も試行錯誤の末、やっと最高の状態でお届け出来るようになりました。爽やかな香りと洋梨をかじったようなフレッシュでジューシーな味わいをお楽しみ下さい。

品目 **清酒 生酒** 内容量 1800ml
原材料名 米(国産)、米こうじ(国産米)
原料米 石川門100%
精米歩合 麴米50% 掛米60%
アルコール分(Alc) 15%(原酒)
保存方法 冷蔵庫に保管
製造者 株式会社 吉田酒造店 TEL(076)276-3311
石川県白山市安吉町41番地 FAX(076)276-3378
<http://www.tedorigawa.com/>

加熱処理をしていないお酒です。
飲酒は20歳になってから。
開封後はお早めにお召し上がり下さい。
発泡性があります。
開栓にはご注意ください。

要冷蔵

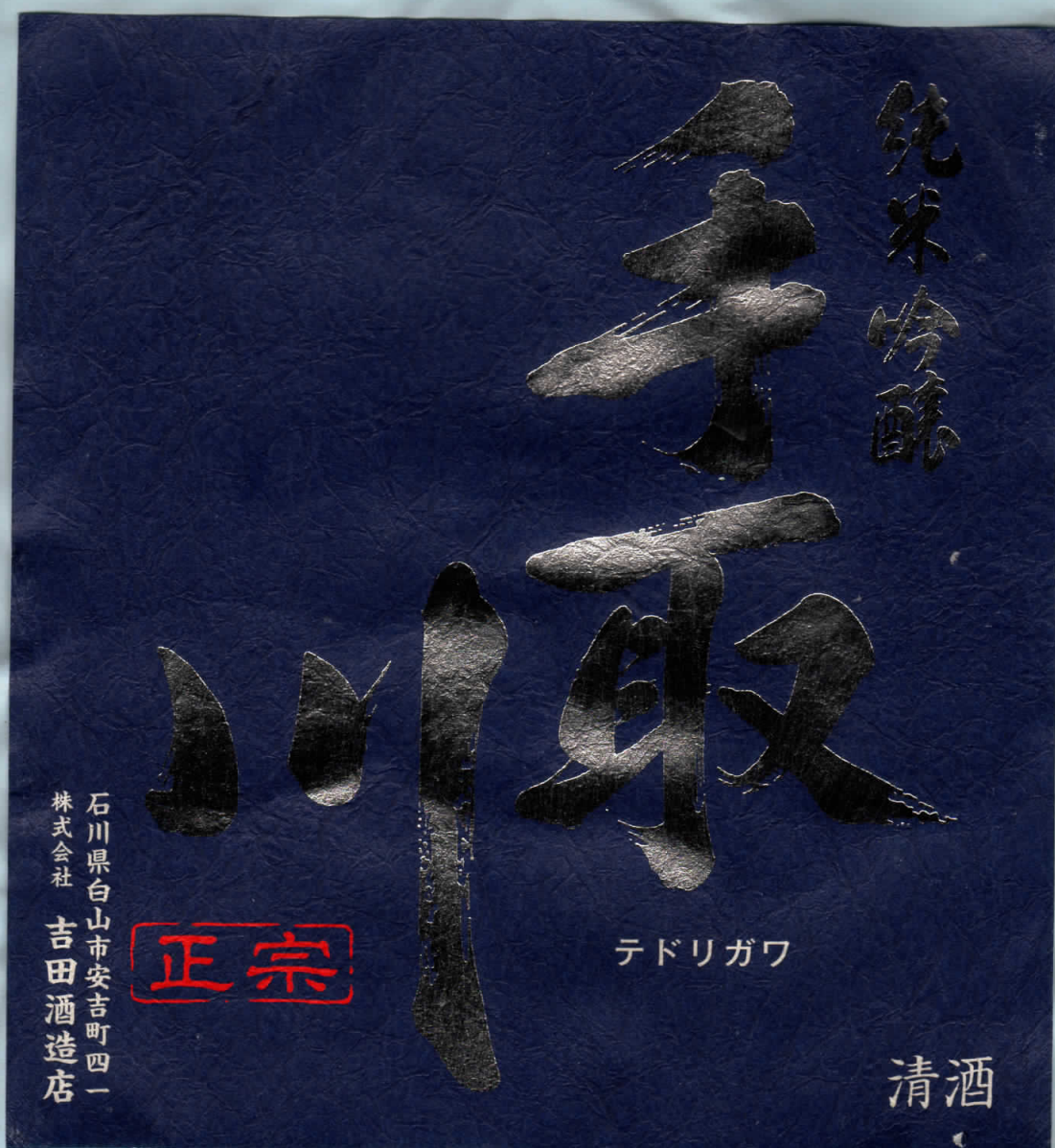


王冠の材質



製造年月 2020,04

出荷年月 2020,04



Yasu Special Edition 2017 ver.

手
川
取

TEDORIGAWA Yamahai Junmai Daiginjo Genshu

Yasu Special Edition

醸造年度	2017
スペック	YAMAHAI JUNMAI DAIGINJO GENSU
酒 米	GOHYAKUMANGOKU 90% & STICKY RICE 10%
精米歩合	45%
酵 母	KANAZAWA YEAST × No.7
アルコール分	14%
製 造 者	YASUYUKI YOSHIDA

山
廃
純
米
大
吟
醸
原
酒

清
酒

Produced and bottled by
YOSHIDA SAKE BREWERY CO., LTD.

Yasu Special Edition 2017 ver.

- 山廃純米大吟醸 無濾過 原酒 Mochi plus -

伝統 × モダン

能登杜氏の熟練の技 × 次世代の情熱と感性

6代目次期蔵元あり、今期から杜氏になった「吉田泰之」が能登杜氏の技と新感性を融合させ新たな可能性を追求していくLab シリーズ。2017.verは「もち米四段」にチャレンジ。搾る数日前に蒸したもち米をタンクに投入し、ナチュラルな甘味を出す伝統的手法。仕込みは石川が得意な「山廃仕込み」、原料米は蔵の周辺で収穫された「五百万石」、酵母は「金沢酵母×7号」で、ちよっと遊びを入れ、今回も原酒でAic 14%に仕上げました。桃のような優しい甘味が感じられる優しいお酒です。冷やしてお楽しみください。

清酒 一回火入れ

内容量 720ml

原 材 料 名 米(国産)、米こうじ(国産米)

原 料 米 五百万石90%、もち米10%

精 米 歩 合 麴米 45%・掛米 45%

アルコール分 14度

冷蔵庫に保管して、開栓後はお早めにお召し上がり下さい。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。

株式会社 吉田酒造店

石川県白山市安吉町41番地

TEL(076)276-3311

<http://www.tedorigawa.com/>

製造年月

2018-10

出荷年月

19 8.

要冷蔵



4 934347 101009 4

王冠の材質



中 栓:PEM
アルミ:外栓



手取川 大吟醸 生酒 あらばしり

Tedorigawa Daiginjo Arabashiri

高度精白した酒造好適米を原料にして醸した
しぼりたての大吟醸酒です。新鮮にしてフルー
ティーな風味をご賞味下さい。

品目 **清酒 生酒** 内容量 720ml
原材料名 米(国産)、米こうじ(国産米)、
醸造アルコール
精米歩合 45% アルコール分 16度
保存方法 冷蔵庫に保管
製造者 株式会社 吉田酒造店
石川県白山市安吉町41番地
TEL(076)276-3311
FAX(076)276-3378
<http://www.tedorigawa.com/>

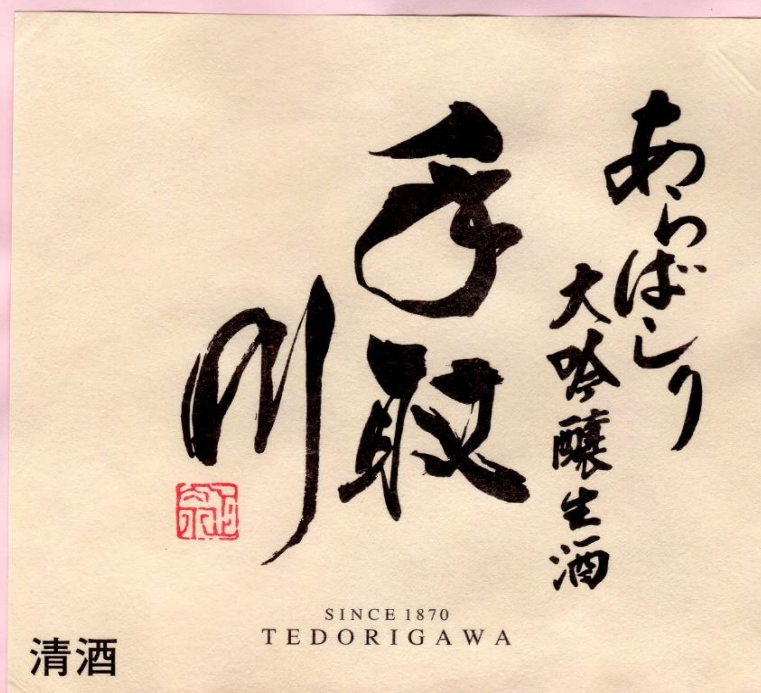
要冷蔵

加熱処理をしていないお酒です。
お酒は20歳になってから。
開封後はお早めにお召し上がり下さい。

製造年月 2019.07

出荷年月 19. 8.

王冠の材質
中栓：PE-M
アルミ：外栓





yoshidagura
— 山廃純米無濾過原酒 —
Traditional × Modern × Terroir
Alc. 13% Yamahai Junmai

U は漢字で優しいの“優”。

自然界に生存する乳酸菌の力を借りて造ったアルコール度数13%の純米酒。優しい甘みとフレッシュな酸味が特徴。お米は石川の酒米“石川門”。酵母は石川を代表する“金沢酵母”。製法は能登杜氏が得意とする“山廃造り”。地元の原料と技から造られる伝統の新しいスタイル。完璧なテロワールを表現するために酵母以外は無添加のナチュラルな味わいに仕上げてあります。

清酒 純米酒 一回火入れ
品目 内容量720ml

原材料名 米(国産)、米こうじ(国産米)
精米歩合 麴米50%・掛米60%
アルコール分 13度 原料米品種 石川門100%
保存方法 直射日光を避け、冷暗所で保管

製造者 株式会社 吉田酒造店
石川県白山市安吉町41番地
TEL(076)276-3311
お酒は20歳になってから。

製造年月 **2019.07**
出荷年月 **19. 8.**

王冠の材質
中栓: PE-M
アルミ: 外栓



W yoshidagura

— 山廃純米無濾過生原酒 —
Traditional × Modern × Terroir
Alc.13% Yamahai Junmai

u は漢字で優しいの“優”。

自然界に生存する乳酸菌の力を借りて造ったアルコール度数13%の優しい純米生原酒。栗のような優しい甘みとフレッシュで爽やかな酸味が特徴。

お米は石川の酒米“石川門”。酵母は石川を代表する“金沢酵母”。

製造は石川が誇る醸造社氏集団の得意とする昔ながらの“山廃造り”。

地元の原料と数から造られる伝統の新しいスタイル。

完全なるゼロワールを目指すからこそ、更なる進化が必要不可欠。お酒も蔵もまだ進化の途中。このお酒を完成させる事が新たな境地への鍵になっています。進化の過程をお楽しみ下さい。

清酒 純米酒 生酒
内容量 1800ml

要冷蔵

原材料名 米(国産)、米こうじ(国産米)

精米歩合 糙米50%・掛米60%

アルコール分 13度

加熱処理をしていない生酒です。冷蔵庫に保管して、開栓後はお早めにお召し上がり下さい。 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。

製造者 株式会社 吉田酒造店

石川県白山市安吉町41番地

TEL:076(276-3311)

<http://www.tedorigawa.com/>

製造年月 2017.12

出荷年月

2018.03



王冠の材質



中栓:PEM
アルミ:外栓

W yoshidagura 2017

吉田蔵

W
yoshidagura

yamahai junmai

Produced and bottled by

YOSHIDA SAKE BREWERY CO., LTD.

