

生

要冷蔵

純米吟醸

あさひり

樽酒

真澄

MASUMI

SUWA 1662

Miyasaka Brewing Company, Ltd.
Suwa, Nagano, JAPAN

諏訪大社のご宝鏡を酒名に戴く真澄は七号酵母の個性を活かした
食中酒を目指しています。この酒は、杉樽で数日間じっくり木香を
まどわせた「あさひり」を醸詰めした限定品です。しほりたて生
原酒ならではの迫力ある味わいと心いやす杉の香りのコンビネー
ションをお楽しみください。

真澄

あさひり

樽酒

純米吟醸酒

七号系

自社株酵母

五割五分

十七度

生原酒

要冷蔵

■名称 日本酒（純米吟醸生原酒）

■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：17度

■保存方法：要冷蔵・開栓前も必ず冷蔵庫で保管してください。

■内容量：1800ml

■製造者：宮坂醸造株式会社

長野県諏訪市元町1-16

☎0266-526161

お酒は二十歳になってから。



キャップ
(中栓)



550022 003801

製造年月

2024.11
00012A

藏冷要

七号酵母癸祥藏元

七号系
自社株酵母

五割五分

十六度

生原酒

諏訪大社のご宝鏡を酒名に戴く真澄は七号酵母の個性を活かした食中酒を旨指しています。うすにごりは活きた酵母を含む醪をそのまま掬い取ったような澄刺とした味わいです。

■名称 日本酒（純米吟醸生原酒）

■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

■保存方法：要冷蔵・開栓前も必ず

冷蔵庫で保管してください。

■ 内容量：1800 ml

製造者：宮坂釀造株式会社

長野県諏訪市元町1-16

0266526161

要冷藏



キャップ
(中粒)



製造年月

2024.01
U0634A

生

要冷蔵

純米吟醸

あらばり

樽酒

真澄

MASUMI
SUWA 1662

諏訪大社のご宝鏡を酒名に戴く真澄は七号酵母の個性を活かした
食中酒を目指しています。この酒は、杉樽で数日間じっくり木香を
まどわせた「あらばり」を塚詰めした限定品です。しほりたて生
原酒ならではの迫力ある味わいと心いやす杉の香りのコンビネー
ションをお楽しみください。

Miyasaka Brewing Company, Ltd.
Suwa, Nagano, JAPAN

真澄

あらばり

樽酒

純米吟醸酒

七号系

自社株酵母

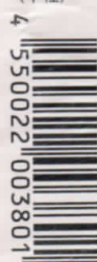
五割五分

十七度

生原酒

要冷蔵

キャップ
(中栓)



製造年月

■名称 日本酒 (純米吟醸生原酒)
■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 17度
■保存方法 要冷蔵・開栓前も必ず冷蔵庫
で保管してください。
■内容量 1800ml
■製造者 宮坂醸造株式会社
長野県諏訪市元町1-16
☎ 0266-526161
お酒は二十歳になってから。

2023. 11
00434A



真澄



MASUMI
SUWA 1662

真朱 AKA

This sake is brewed in the Yamahai style for savory umami, fine acidity, and lactic notes that pair well with meat or dairy. The Masumi brewery is the birthplace of the No.7 Yeast, which it uses to produce food-friendly sakes with exceptional balance.
Miyasaka Brewing Company, Ltd. Suwa, Nagano, JAPAN

七号酵母発祥蔵元

真朱

AKA

山廃造り

純米吟醸酒

七号系

自社株酵母

五割五分

十五度

諏訪大社のご宝鏡を酒名に戴く真澄は七号酵母の個性を活かした食中酒を目指しています。真朱は乳製品を想わせる口のかん香りと深みのある味わいが特徴です。

■名称 日本酒（純米吟醸酒）

■原料米：米（国産）、米こうじ（国産米）

■精米歩合：55% ■アルコール分：13度

■保存方法：直射日光を避け、冷暗所で保存してください。 ■内容量：720ml

■製造者：宮城醸造株式会社

長野県諏訪市元町1-16

0266-521-6161

お酒は二十歳になってから。



QR Translator



キャップ
(中栓)



4

550022 002866

製造年月

2023. 01
00473A

ご 注 意

発泡性のある活性にがり酒です。
開栓時に噴きこぼれる可能性が
ございますので、良く冷やして
から、ゆっくり開けてください。

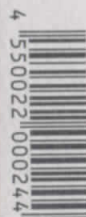
要 冷 蔵



GPR Transfer for



キャップ (中程)



4

550022000244

製造年月

2023. 01
04510A

要冷蔵

お酒は二十歳になってから。

純米吟醸酒
七号系
自社株酵母
五割五分
十六度
生原酒

諏訪大社のご宝鏡を酒名に戴く真澄は
七号酵母の個性を活かした食中酒を
目指しています。うすにがりは活きた
酵母を含む醗をそのまま掬い取った
ような淡刺とした味わいです。

■名称 日本酒 (純米吟醸生原酒)

■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

■保存方法: 要冷蔵・開栓前も必ず
冷蔵庫で保管してください。

■内容量: 720ml

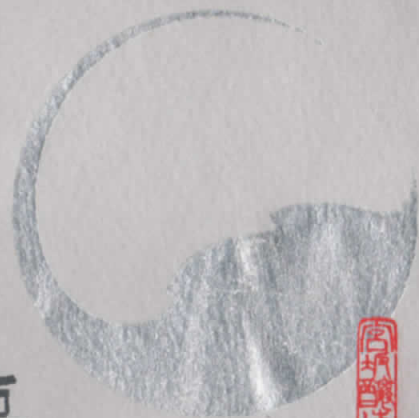
■製造者: 宮坂醸造株式会社

長野県諏訪市元町1-16

0266-5276161

USUNIGORI
This sake is lightly cloudy and delightfully effervescent thanks
to the live yeast allowed into the bottle from the fermenting
mash. The Masumi brewery is the birthplace of the No. 7
Yeast, which it uses to produce food-friendly sakes with
exceptional balance.
Miyasaka Brewing Company, Ltd.

七号酵母発祥蔵元



真澄

MASUMI
SUWA 1662

生

要冷蔵

純米吟醸

あさばり

樽酒

真澄

MASUMI
SUWA 1662

諏訪大社のご宝鏡を酒名に戴く真澄は七号酵母の個性を活かした
食中酒を目指しています。この酒は、杉樽で数日間じっくり木香を
まどわせた「あさばり」を塔詰めした限定品です。しほりたて生
原酒ならではの迫力ある味わいと心いやす杉の香りのコンビネー
ションをお楽しみください。

Miyasaka Brewing Company, Ltd.
Suwa, Nagano, JAPAN

真澄 あさばり 樽酒

純米吟醸酒

七号系

自社株酵母

五割五分

十七度

生原酒

要冷蔵

■名称 日本酒（純米吟醸生原酒）

■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 17度

■保存方法 要冷蔵・開栓前も必ず冷蔵庫
で保管してください。

■内容量 1800ml

■製造者 宮坂醸造株式会社

長野県諏訪市元町1-16
☎0266-526161

お酒は二十歳になってから。

キャップ
（中栓）



製造年月

2022. 11
00078A

「真澄」の意は「澄み渡る」で、
すっきりとしたお酒の味を
表現しています。

真澄

真澄
突
醗

真澄 突 醗

masumi sake
TSUKIKOSHI

突醗（つきこし）——江戸時代に

行われていた特別なろ過の技法を

再現。空気に触れさせず、ゆっくり

自然に酒をにしみ出させるやり方で、

ほのかな泡とふくよかな味わいを

生み出しました。その希少性ゆえに

数量限定での販売です。

真澄 突 醗

masumi sake
TSUKIKOSHI

FILTERING METHOD Core extraction
POLISHING RATIO 55%
ALCOHOL 15%

Miyasaka Brewing Company, Ltd. Suwa, Nagano, JAPAN

名称：日本酒（純米吟醸生原酒）

■原料名：米（国産）米こうじ（国産米）

■精米歩合：55% ■アルコール分：15度

■保存方法：要冷蔵・開栓後も必ず冷蔵庫

で保管してください。■内容量：720 ml

■製造者：宮坂醸造株式会社

TEL：0266-526161 長野県諏訪市元町1-16

製造年月

21.4.

お酒は20歳になつてから。



QR Translator
日本語 繁体中文
français English
詳しい商品情報は
こちらをご覧ください



真澄 突 醗

masumi sake
TSUKIKOSHI

FILTERING METHOD Core extraction
POLISHING RATIO 55%
ALCOHOL 15%

Miyasaka Brewing Company, Ltd. Suwa, Nagano, JAPAN

宮坂醸造株式会社

長野県諏訪市元町1-16

表示事項は外装袋に記載

眞澄
MASUMI
1662

開栓注意
開栓後
横倒厳禁

要冷蔵

発泡性のある活性にごり酒です。
開栓時にキャップが勢いよく飛びます
ので、人や顔などに向けないようご注意ください。
開栓後は必ず立てて保存してください。
横倒しにするとキャップが外れて中身
が漏れ出します。



MASUMI
SUWA 1662

眞澄

USUNIGORI

This sake is lightly cloudy and delightfully effervescent thanks to the live yeast allowed into the bottle from the fermenting mash. The Masumi brewery is the birthplace of the No. 7 Yeast, which it uses to produce food-friendly sakes with exceptional balance.

Miyasaka Brewing Company, Ltd. Suwa, Nagano, JAPAN

七号酵母発祥蔵元

純米吟醸酒

七号酵母

自社株

五割五分

十六度

生原酒

諏訪大社のご宝鏡を酒名に戴く眞澄は
七号酵母の個性を活かした食中酒を
目指しています。うすにごりは活きた
酵母を含む醪をそのまま掬い取った
ような澄刺とした味わいです。

- 名称 日本酒（純米吟醸生原酒）
- 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
- 保存方法：要冷蔵・開栓前も必ず
冷蔵庫で保管してください。
- 内容量：1800ml
- 製造者：宮坂醸造株式会社
長野県諏訪市元町1-16
0266-526161

要冷蔵

お酒は二十歳になってから。



製造年月
2021.01
00616A

MIYASAKA



美山錦

みやさか



Challenge with No. 7

MIYASAKA 美山錦 生原酒

MIYASAKA MIYAMANISHIKI NAMAGENSYU

半年間の氷温熟成を経ることで、レーズンやドライフィグのようなドライフルーツに似た凝縮感のある味わいに変化。7号酵母特有の繊細な酸味と、生原酒ならではの甘みやボディ感のある味わいが特徴です。一般的に美山錦を原料とした酒はやや硬質で、直線的なガラスやコンクリートを使った近代建築のような印象になりやすいのですが、この酒は同じ美山錦を使用しながらも、全体に丸みや重厚感を感じさせ、さながら米国の建築家 Frank Gehry による建築作品の様。自由で時に大胆、そんな造形を思わせる酒になりました。

- 名称：日本酒（純米吟醸生原酒）
 - 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
 - 保存方法：要冷蔵・開栓前も必ず冷蔵庫で保管してください。■内容量：720ml
 - 製造者：宮坂醸造株式会社
- 長野県諏訪市元町1-16 TEL.0266-52-6161

製造年月

2017. 05
00853A

お酒は20歳になってから。



MIYASAKA



美山錦
みやさか

Challenge with No. 7
MIYASAKA 美山錦
MIYASAKA "MIYAMANISHIKI"

日本酒造りに欠かすことができない酵母。この酵母により私達は日々美味しいお酒を楽しむことができます。人にもそれぞれ個性特徴があるように酵母にも多くの種が存在し、1946年に私達の蔵で発見されたのが協会7号酵母。今もお、日本中、世界中で使われているこの酵母は我々真澄のルーツ。この7号酵母にもう一度向き合い、挑戦する。それがMIYASAKA。クラシックとモダン。お楽しみください。

味のタビと飲む頃温度

香り強い	冷酒
甘め	常温
辛め	燗酒
香り程やか	

Scan QR

商品情報の詳しくはこちらをご覧ください。

日本語 English
Français 繁體中文

QR Translator

■名称：日本酒（純米吟醸酒）
■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：15度
■保存方法：直射日光を避け冷暗所に保管してください。■内容量：720ml
■製造者：宮城醸造株式会社
長野県諏訪市... 0266-52-6161
製造年月... 04
酒は20歳以上

4 902703 619328

キャップ (中栓)

MASUMI

真澄



YAWARAKA
TYPE-1

製造年月
2016.04
01325A

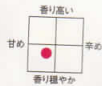
純米吟醸 真澄 YAWARAKA TYPE-1

イメージは真っ白なTシャツ。ドレスの様な年に数回しか楽しむことのできない酒ではなく、日常の一枚となるような酒。次の時代のスタンダードとなるよう願いを込め、大切に醸しました。柔らかで透明感のある味わいは食中酒として料理を引き立てます。日々の食卓で、家族や友人とお楽しみください。

清酒

原材料名／米(国産)・米こうじ(国産米)
アルコール分／12度 精米歩合／55%
内容量／720ml

味のタイプと
おすすめ料理



フルーティーな香りと味わい。
野菜サラダ、海老やチキンなどの
軽い料理に。

飲み頃温度／ ◎冷酒 ◎常温 ◎燗酒

直射日光を避け冷暗所に保管してください。

詳しい商品情報・原料米情報は弊社ウェブサイトにて
ご案内しております。

7号酵母発祥の酒蔵

宮坂醸造株式会社

〒392-8686 長野県諏訪市元町1-16
TEL. 0266-52-6161

www.masumi.co.jp

未成年者の飲酒は法律で禁じられています。





——真澄を代表する黒ラベル——

真澄 純米吟醸 からくちきいっばん 辛口生一本

諏訪大社のご宝物「真澄の鏡」を酒名に戴く清酒真澄は1662年より酒造りに専念。数々の品評会に抜群の成績を残し7号酵母発祥の酒蔵としてもその名を馳せて来ました。

真澄は長野県産美山錦・ひとごち・兵庫県産山田錦など産地と品種が明確な米だけを使用。全てを自社で精米しています。

この酒は真澄を代表する辛口の純米吟醸酒です。透明感のあるすっきりした香りと味わいをお楽しみください。

原材料名／米(国産)・米こうじ(国産米)
アルコール分／15度 精米歩合／55%

味のタイプと おすすめ料理		辛口ながら柔らかさも兼ねそなえた味わい。野菜料理や山菜料理、苦味のある魚などに。
------------------	--	--

飲み頃温度／ ☒ 冷酒 ☐ 常温 ☐ 燗酒

直射日光を避け冷暗所に保管してください。

詳しい商品情報・原料米情報は弊社ウェブサイトにてご案内しております。

7号酵母発祥の酒蔵
宮坂醸造株式会社
〒392-8686 長野県諏訪市元町1-16
TEL. 0266-52-6161
www.masumi.co.jp
未成年者の飲酒は法律で禁じられています。

720ml

キャップ (中栓)

4 902703 501043

信州諏訪

真澄

純米
あらばしり
生原酒

製造年月
2016年 2月
025918

七号酵母誕生之蔵元
宮坂醸造株式会社
長野県諏訪市元町一十六

MASUMI SAKE
JUNMAI ARABASHIRI

Miyasaka Breiwing Company, Ltd.
Ryuetsu, Nagano, JAPAN

要冷蔵

——新米で造った純米酒のしぼりたて——

真澄 純米あらばしり

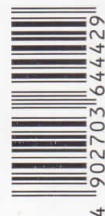
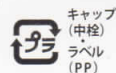
諏訪大社のご宝物「真澄の鏡」を酒名に戴く清酒真澄は1662年より酒造りに専念。数々の品評会に抜群の成績を残し7号酵母発祥の酒蔵としてもその名を馳せて来ました。この酒は7号酵母仕込みの純米生原酒です。洗練された香りと芳醇な味わいをお楽しみください。

- 名称: 日本酒 純米生原酒 ■ 内容量: 300ml
- 原材料名: 米(国産)・米こうじ(国産米)
- アルコール分: 17度 ■ 精米歩合: 60%
- 保存方法: 要冷蔵・開栓前も必ず冷蔵庫で保管してください。

- 製造者: 宮坂醸造株式会社
〒392-8686 長野県諏訪市元町1-16
TEL.0266-52-6161

詳しい商品情報はWebサイトまたはQRコードからご覧ください。
<http://www.masumi.co.jp>

お酒は20歳になってから。



4 902703 644429

「J」マークの付いたラベルを貼付して分別廃棄をお願いします。

家蔵

厳封

直詰之酒

生原酒

お酒は20歳になってから

七号酵母誕生之蔵元
宮坂醸造株式会社
長野県諏訪市元町一十六



樽酒

あらばり

真澄



要冷蔵 開封後も必ず冷蔵庫で保管してください

生

アルコール分/18度
原材料名/米(国産)・米こうじ(国産米)・醸造アルコール

清酒

販売者・詰替者

神奈川県横浜市中区

山下町97

有限会社 一石屋酒店

内容量: 1800ml

2014年12月詰替



二〇〇八年封

純米吟醸

あらばり

真澄

搾りたて生原酒

七号酵母誕生之蔵元

宮坂醸造株式会社

長野県諏訪市元町一十六



MASUMI ARABASHIRI

清酒

製造年月日

08.01.31

50003582

内容量1800ml

Miyasaka Brewing Company, Ltd. Motomachi, Suwa, Nagano, JAPAN

登録商標

山一花

MASUMI SANKA

真澄

純米大吟醸

清酒

七号酵母誕生之蔵元
宮坂醸造株式会社
長野県諏訪市元町一十六



内容量 720ml

Miyasaka Breweries Co., Ltd.
Motomachi, Suwa, Nagano, Japan

製造年月日
05.11.25
0002741

アルコール分（一八〇度以上一九〇度未満）
原材料名 米・米麹・醸造アルコール

お酒は20歳になってから

清酒
製造年月日

真澄

MASUMI

あらばり
樽酒

要冷蔵

開栓前も必ず冷蔵庫で保管してください。

内容量

ml

七号酵母誕生之蔵元

宮坂醸造株式会社
長野県諏訪市元町一十六



登録商標



七号酵母誕生之蔵元
宮坂醸造株式会社
長野県諏訪市元町一十六



七



号



MASUMI NANAGO

真澄

山廃
純米大吟醸

清酒

内容量 720ml

Miyasaka Brewing Company Ltd.
Motomachi, Suwa, Nagano, JAPAN

製造年月日
05.08.18

No.

二〇〇五年封

純米吟醸

山麴

真澄

完熟燗あがり

仕号 醱母誕生之感元
宮坂醸造株式会社
長野県諏訪市元町一十六



清酒

製造年月日

05.09.13
0006223

MASUMI YAMAHAI-ZUKURI

Miyazaka Brewing Company, Ltd.
Motoyama, Suwa, Nagano, JAPAN

内容量 720ml

No.

生貯蔵 やわらか純米



み
や
か

清酒

製造年月日

04.02.17
0002366

真澄

七号酵母誕生之蔵元
宮坂醸造株式会社
長野県諏訪市元町一十六



内容量 1800ml

MASUMI CUVÉE SPÉCIALE MIYASAKA

KOKUYO LOOSE-LEAF /- 8348 6 mm ruled x 36 lines

純米吟醸 山廃50 生酒

清酒

製造年月日
03.03.24
0001756

子夜



真澄

七号酵母誕生之蔵元
宮坂醸造株式会社
長野県諏訪市元町一十六



内容量1800ml

MASUMI CUVÉE SPECIALE MIYASAKA

樽酒

あらばり

真澄

マスミ

〈要冷蔵〉

本醸造しぼりたて生原酒

醸造元

宮坂醸造株式会社

長野県諏訪市元町一六

アルコール分一八・〇度以上一九・〇度未満

原材料名 米・米こうじ・醸造アルコール

内容量



清酒

MASUMI -- famous since 1662 and the winner of many national competitions --- is a traditional saké made by the people who first developed the kôbo (yeast) now used in almost all saké in Japan. Produced at the foot of Mt. Kirigamine in the Japan Alps in the region of Nagano, renowned for its pure, delicious waters and high quality rice, Masumi has a smooth, mild taste carefully developed through generations of service to our customers.

Miyasaka Breweries, Ltd., Suwa-shi, Nagano-ken, Japan.

(Should be kept refrigerated)

製造年月

二〇〇〇年封

純米吟醸

あらばり

真澄

MASUMI

搾りたて生原酒

七号酵母誕生之蔵元
宮坂醸造株式会社
長野県諏訪市元町一十六



清酒

製造年月日

01.01.24.
00004444

アルコール分 17.0度以上18.0度未満 内容量1.8L 原材料名 米・米こうじ

樽酒

あらばり

真澄

マスミ

〈要冷蔵〉

本醸造しぼりたて生原酒

清酒

醸造元

宮坂醸造株式会社

長野県諏訪市元町一―一六

アルコール分一八〇度以上一九〇度未満

原材料名

米・米こうじ・醸造アルコール

内容量



MASUMI -- famous since 1662 and the winner of many national competitions --- is a traditional saké made by the people who first developed the kôbo (yeast) now used in almost all saké in Japan. Produced at the foot of Mt. Kirigamine in the Japan Alps in the region of Nagano, renowned for its pure, delicious waters and high quality rice, Masumi has a smooth, mild taste carefully developed through generations of service to our customers.

Miyasaka Breweries, Ltd., Suwa-shi, Nagano-ken, Japan.

(Should be kept refrigerated)

製造年月

真澄
MASUMI

純米吟醸
山廃造り

2000年封

おひさし

七号酵母誕生之蔵元
宮坂醸造株式会社
長野県諏訪市元町一十六



清酒

製造年月日

00.10.10.
00001291

アルコール分 16.0度以上17.0度未満 内容量 1.8L 原材料名 米・米こうじ

山廃
純米

九九九年封

真澄

原酒

マスミ

清酒

アルコール分十七・〇度以上一八・〇度未満
原材料名 米・米麴 内容量 一・八ℓ 詰

醸造元
宮坂醸造株式会社
長野県諏訪市元町一―一六



99.10.06.

00005299

製造年月

登錄商標

清酒

幸日生一本

真澄

特別純米酒

マスミ

醸造元

宮坂醸造株式会社

長野県諏訪市元町一六



MASUMI — famous since 1662 and the winner of many national competitions — is a traditional sake made by the people who first developed the kōbalyeast now used in almost all sake in Japan. Produced at the foot of Mt. Kirigamine in the Japan Alps region of Nagano, renowned for its pure, delicious waters and high quality rice, Masumi has a smooth, mild taste carefully developed through generations of service to our customers.

登 録 商 標

清酒

醸造元

宮坂醸造株式会社
長野県諏訪市元町一―一六



特別
本醸造

真澄

家伝手造り

マスミ

MASUMI — famous since 1662 and the winner of many national competitions — — —
is a traditional sake made by the people who first developed the kôbo(yeast) now used
in almost all sake in Japan. Produced at the foot of Mt. Kirigamine in the Japan Alps region
of Nagano, renowned for its pure, delicious waters and high quality rice, Masumi has
a smooth, mild taste carefully developed through generations of service to our customers.

アルコール分 15.0度以上 16.0度未満 内容量 720ml
原材料名 米・米こうじ・醸造アルコール 製造年月