

富士純米酒「夏」

原材料名 米・米こうじ 精米歩合60%  
静岡県産令和富士二〇〇%使用  
アルコール分15度

冷蔵推奨



日本酒

1.8ℓ



キヤップ

製造年月 2024. 6.

白隠正宗

製造者

静岡県沼津市原三五四一  
高嶋酒造株式会社

お酒は二十歳になってから

白隠正宗 逆さ富士の日 誉富士純米吟醸  
使用米 令和誉富士（静岡県産令和誉富士一〇〇%使用）  
原材料名 米・米こじ 精米歩合 60%  
アルコール分 15度

日本酒 1.8ℓ詰

製造年月 2024.03

令和六年三月二十日

逆さ富士の日

白隠正宗

hakuinmasamune

誉富士純米吟醸

お酒は二十歳になってから

製造者

静岡県沼津市原三五四の一  
高嶋酒造株式会社



誉富士純米吟醸生原酒 おりがらみ

原材料名 米・米こうじ 精米歩合 60% アルコール分 16度

静岡県産令和誉富士一〇〇%使用

令和六年二月二十三日 日本酒 1.8ℓ

富士山の目朝搾り



生酒  
要冷蔵

お酒は二十歳になってから

製造者

静岡県沼津市原三五四の一  
高嶋酒造株式会社

製造年月日 2024.02.23

高嶋酒造



白隠正宗 中伊豆産山田錦純米生原酒

原材料名 米・米こうじ

精米歩合 65% 使用米 山田錦（静岡県産山田錦100%使用）

アルコール分 16度

新米新酒

白隠正宗

中伊豆産山田錦純米生原酒

要冷蔵

日本酒  1.8ℓ キャップ

製造年月 2023.12

HAKUINMASAMUNE

製造者

静岡県沼津市原三五四一  
高嶋酒造株式会社

お酒は二十歳になってから



白隠正宗 純米吟醸03BY

|         |                |
|---------|----------------|
| 原 材 料 名 | 米・米こうじ         |
| 麴       | 米 山田錦(精米歩合50%) |
| 掛       | 米 山田錦(精米歩合50%) |
| 酵       | 母 静岡酵母NEW-5    |
| アルコール分  | 15度            |

全量国産米使用



高嶋酒造株式会社

静岡県  
沼津市  
原三軒一

お酒は20才になってから

白隠正宗

ハクインマサムネ



hakuinmasamune

清酒 1.8L  キャップ

製造年月日 2023. 9.

新米新酒

白隠正宗

中伊豆産山田錦純米生原酒

白隠正宗 中伊豆産山田錦純米生原酒  
原材料名 米・米こうじ  
精米歩合 65% 使用米 山田錦（静岡県産山田錦100%使用）  
アルコール分 16度

要冷蔵

日本酒   
1.8ℓ キップ

製造年月 2022.12

HAKUINMASAMUNE

お酒は二十歳になってから

醸造元

静岡県沼津市原三五四一  
高嶋酒造株式会社



お酒は二十歳になってから

醸造元  
静岡県沼津市原三五四一  
高嶋酒造株式会社  
1.8ℓ詰

令和四年三月二十日  
逐々富士の日  
白隠正宗

hakuinmasamune

誉富士純米酒

日本酒

原材料名 米・米麴  
精米歩合 60%  
アルコール分 15度

静岡県産誉富士一〇〇%使用

製造年月日 2022.03

誉富士純米生原酒 おりがらみ

原材料名 米・米麴 使用米 誉富士 精米歩合 60%  
アルコール分 16度

静岡県産誉富士一〇〇%使用

令和四年二月二十三日 日本酒 1.8ℓ

富士山の目朝搾り



生酒  
要冷蔵

お酒は二十歳になってから

醸造元

静岡県沼津市原三五四一  
高嶋酒造株式会社

白隠正宗



製造年月日 2022.02.23

原材料名 米・米こうじ 精米歩合60% アルコール15度

令和二年試験醸造

2

2021. 11.

製造年月  
お酒は二十歳になってから

白隠正宗

醸造元

静岡県沼津市原三五四一  
高嶋酒造株式会社

清酒 720ml  
キャップ

白隠正宗  
純米吟醸生酏雄町01BY

|            |        |           |
|------------|--------|-----------|
| 原 材 料 名    | 米・米こうじ |           |
| 麴          | 米      | 雄 町       |
| 掛          | 米      | 雄 町       |
| 精 米 歩 合    | 50%    |           |
| 酵          | 母      | 静岡酵母NEW-5 |
| アルコール分     | 16度    |           |
| 全量岡山県産雄町使用 |        |           |



高嶋酒造株式会社

静岡県  
沼津市  
鳳三町一

お酒は20才になってから

# 白隠正宗

ハクインマサムネ



hakuinmasamune

製造年月日 2020. 10.

日本酒

1.8L  
キャップ

白隠正宗 誉富士純米生原酒（新米新酒）  
使用米 誉富士（静岡県産誉富士一〇〇％使用） 精米歩合60％  
原材料名 米・米こうじ アルコール分16度

令和二年 誉富士純米生原酒

白隠正宗

HAKUIN MASAMUNE

新米新酒

要冷蔵

日本酒 1.8ℓ キヤップ

製造年月 2020.12

お酒は二十歳になってから

醸造元

静岡県沼津市原三五四一  
高嶋酒造株式会社



高嶋酒造株式会社

醸造元

静岡県沼津市原三五四一  
高嶋酒造株式会社

1.8L 詰

令和二年三月二十日  
逐々富士の山  
白隠正宗

hakuinmasamune

誉富士純米酒

静岡県産誉富士一〇〇%使用

清酒

原材料名 米・米麴  
精米歩合 60%  
アルコール分 15度

製造年月日 2020.03

誉富士純米生原酒 おりがらみ

原材料名 米・米麴 使用米 誉富士 精米歩合 60%  
アルコール分 16度 静岡県産誉富士100%使用

令和二年二月二十日 日本酒 1.8ℓ

富士山の日朝搾り



生酒  
要冷蔵

お酒は20才になってから

醸造元

静岡県沼津市原三五四一  
高嶋酒造株式会社

白隠



製造年月日 2020.02.23

白隠正宗 純米吟醸 30BY

|        |              |
|--------|--------------|
| 原料名    | 米・米こうじ       |
| 麹      | 山田錦(精米歩合50%) |
| 酒      | 山田錦(精米歩合50%) |
| 酵母     | 静同酵母NEW-5    |
| アルコール分 | 16度          |

全量国産米使用

白隠正宗

高橋酒造株式会社

お酒は20才になってから

静岡県  
沼津市  
三軒一丁

製造年月日 2019. 12.

白隠正宗

ハクインマサムネ



hakuinmasamune

日本酒   
1.8L キヤップ

誉富士純米生原酒 おりがらみ

原材料名 米・米麴 使用米 誉富士 精米歩合 60%

アルコール分 16度

静岡県産誉富士一〇〇%使用

平成三十年二月二十日

日本酒

1.8ℓ

富士山の目朝搾り



生酒  
要冷蔵

高嶋酒造株式会社

静岡市  
藤原区

お酒は20才になってから

製造年月日 31.02.23

白隠正宗

ハクインマサムネ



hakuinmasamune

誉富士純米酒「夏」

使用米 誉富士(全量国産) 精米歩合 60%  
 原材料名 米・米麴 アルコール分 15 度

白隠正宗

高嶋酒造株式会社

静岡県 掛川市 高嶋酒造

お酒は20才になってから



日本酒   
 1.8L キャップ

製造年月日 2018. 8.



誉富士純米生原酒

日本酒

  
キャップ  
1.8L

原材料名 米・米麴 使用米 誉富士 精米歩合 60%  
アルコール分 16度

静岡県産誉富士一〇〇%使用

ハクインマサムネ



hakuinmasamune

要冷蔵

白隠平原

高嶋酒造株式会社

静岡市  
製造年月日 28.11  
お酒は20才になってから

27 BREWING YEAR

秘米吟醸生酏雄町

|              |                    |     |
|--------------|--------------------|-----|
| 白隠正宗         |                    |     |
| 純米吟醸生酏雄町27BY |                    |     |
| 原 材 料 名      | 米・米こうじ             |     |
| 麴            | 米                  | 雄 町 |
| 掛            | 米                  | 雄 町 |
| 精 米 歩 合      | 50%                |     |
| 日 本 酒 度      | +6                 |     |
| 酵 母          | 静岡酵母NEW-5<br>協会11号 |     |
| アルコール分       | 15度以上16度未満         |     |
| 全量岡山県産雄町使用   |                    |     |

高嶋酒造株式会社

静岡県  
沼津市  
原三郎

お酒は20才になってから

製造年月日 28. 4.

白隠正宗

ハクインマサムネ



hakuinmasamune

日本酒 1.8L キャップ

27 BREWING YEAR

秘米吟醸生酏雄町

白隠正宗  
純米吟醸生酏雄町27BY

| 原 材 料 名    |   | 米・米こうじ             |
|------------|---|--------------------|
| 麴          | 米 | 雄 町                |
| 掛          | 米 | 雄 町                |
| 精 米 歩 合    |   | 50%                |
| 日 本 酒 度    |   | +6                 |
| 酵          | 母 | 静岡酵母NEW-5<br>協会11号 |
| アルコール分     |   | 15度以上16度未満         |
| 全量岡山県産雄町使用 |   |                    |

高嶋酒造株式会社

静岡県  
沼津市  
原三郎一

お酒は20才になってから

製造年月日 28. 3.

白隠正宗

ハクインマサムネ



hakuinmasamune

日本酒 1.8L キップ

# 少汲水純米酒

seasonVIII

現在流通している日本酒の汲み水歩合は平均で130～140%ですが、昔ながらの酒造りで用いられた汲み水歩合は110%だったそうです。

昔は酒屋さんが桶で酒を仕入れ、その買った酒を加水して販売をしておりましたので、味の濃いお酒がもてはやされたと聞きます。

当時の日本酒は現在流通している酒よりも度数が低かったものと考えられます。

弊社ではいずれ13%～14%のアルコール度数で飲み易く心地よい日本酒を造るため、この度実験的に少汲水純米酒を醸造致しました。

白隠正宗 少汲水純米酒 (しょうくみずじゅんまいしゅ)

使用米 麴米 誉富士 / 掛米 あいちのかおり

精米歩合 麴米 誉富士 精米歩合65% / 掛米 あいちのかおり 精米歩合65%

使用酵母 静岡酵母NEW-5

原材料名 米・米麴

アルコール14度

醸造元 高嶋酒造(株) 静岡県沼津市原354-1

全量静岡県産米使用

お酒は20歳になってから

日本酒

1.8L

製造年月日 27. 8.



No.

Date

| 白隠正宗 純米吟醸   |            |             |
|-------------|------------|-------------|
| 原 材 料 名     | 米・米こうじ     |             |
| 麴           | 米          | 兵庫県産 山田錦50% |
| 掛           | 米          | 兵庫県産 山田錦50% |
| 酵           | 母          | 静岡酵母NEW-5   |
| アルコール分      | 16度以上17度未満 |             |
| 日 本 酒 度     | +4         |             |
| 酸           | 度          | 1.5         |
| 全量兵庫県産山田錦使用 |            |             |

高嶋酒造株式会社

静岡県  
沼津市  
原三丁目

お酒は20才になってから

製造年月日 25. 8.

白隠正宗

ハクインマサムネ



hakuinmasamune

清酒 1.8L キャップ

純米大吟醸雄町

22 BREWING YEAR

No.

Date

高嶋酒造株式会社

静岡県  
沼津市  
三浦一

お酒は20才になってから

製造年月日 12-1

白隠正宗

ハクインマサムネ



hakuinmasamune

清酒 1.8L



No.

Date

高嶋酒造蔵元直詰蔵封之証

# 生酏の純米酒

23BY

生酏造りは現存する日本酒造りのなかでもっとも伝統的な造り方です。

日本酒は、醪を仕込む前に、まず「酏(もと)」と呼ばれる酒母で酵母を培養します。どうしても空気中から雑菌や野生酵母が混入してくため、それらを駆逐する目的で速醸仕込みでは乳酸を加えます。このとき、あらかじめ別にとっておいた乳酸を加えるのではなく、もともとその蔵や自然のなかに生息している天然の乳酸菌を取り込んで、それが生成する乳酸で雑菌や野生酵母を死滅させるのが、生酏系の酒母の造り方の基本的な特徴です。

「おし味」といわれる生酏独特の味わいがあり常温～上燗で楽しめます。

## 白隠正宗 生酏の純米酒

使用米 誉富士(使用割合22%)・あいちのかおり(使用割合78%)

精米歩合 麴米 誉富士60% 掛米 あいちのかおり65%

使用酵母 静岡酵母NEW-5

原材料名 米・米麴

アルコール15度以上16度未満

醸造元 高嶋酒造(株) 静岡県沼津市原354-1

お酒は二十歳になってから

清酒

1.8L

製造年月日 24.10

清酒



1.8 L



キャップ



ハクインマサムネ



hakui masamune

*Heterosiphonia japonica*

## 白 隠 正 宗

山廃純米ひやおろし23BY

【原材料名】米・米麴

【使 用 米】掛：山田錦 65% (使用割合22%)

麴：山田錦 65% (使用割合78%)

使用米全て静岡県産米

【酵 母】静岡酵母NEW-5

【アルコール分】 16度以上17度未満

【日本酒度】 + 7

【酸 度】 1.5

醸造元 高嶋酒造株式会社  
静岡県沼津市原354-1

製造年月日 24. 9.

お酒は二十歳になってから。

# 純米大吟醸雄町

22 BREWING YEAR

ハクインマサムネ



hakuinmasamune

清酒 1.8L



キャップ

# 白隠正宗

高嶋酒造株式会社

静岡県  
沼津市  
原三丁目一

お酒は20才になってから

製造年月日 24. 5.

## 純米大吟醸雄町

| 原材料名   | 米・米こうじ           |
|--------|------------------|
| 麴      | 米 雄町45%(使用割合22%) |
| 掛      | 米 雄町45%(使用割合78%) |
| 酵母     | 静岡酵母NEW-5        |
| アルコール分 | 16度以上17度未満       |
| 日本酒度   | +4               |
| 酸度     | 1.5              |