



Junmai Ginjo

HATSUKAME

純米吟醸

はつかめ

Blue



Since 1636
Premium Japanese Sake

Hatsukame Sake Brewery Co., Ltd.
744, Okabe, Okabe-cho, Fujieda-shi,
Shizuoka, 421-1121, JAPAN



初日のように光輝き、亀のように末永く栄える
純米吟醸 Blue うすにごり

JUNMAI GINJO BLUE USUNIGORI

「静岡のヒト・食文化との調和」を第一に考え、蔵内の井戸(地下約50m)から汲み上げられる清冽な南アルプスの伏流水を仕込み水とし、感謝の心と丁寧な手仕事で酒を醸しております。爽やかで品のある香りを纏い、控えめな有機酸と米由来の自然な甘みが軽やかに口の中で広がり、四季折々の御料理を引き立てます。初亀が理想とする“静岡型”のクラシックな日本酒の世界観をご堪能くださいませ。

季節限定品

推奨飲用温度: 8℃~20℃でお楽しみください。

品目 **日本酒** (純米吟醸酒) **火入れ**

■原料名: 米(日本産)、米麴(日本産米) ■使用米: 兵庫県特A地区東条産山田錦100% ■精米歩合: 55% ■アルコール分: 15度 ■酵母: 静岡酵母(酢酸イソアミル優勢) ■杜氏: 八重樫次幸 ■内容量: 1800ml

●お酒は20歳になってから、楽しく適量を。

創業1636年 静岡最古の酒蔵

製造者: 足名屋 初亀醸造株式会社

静岡県藤枝市岡部町岡部744番地



HATSUKAME
SINCE 1636

www.hatsukame.jp



4 936074 100116

製造年月

2025.05 B



初亀 特別純米
かすみさけ 【生酒】

原材料名	米（国産）、米麹（国産米）
アルコール分	15度
使用米	静岡県産：令和富士（90%使用） 兵庫県東条産：山田錦（10%使用）
精米歩合	麴米：55% 掛米：60%
杜氏	八重樫次幸
製造年月	2024年12月

- ・品質保持の為、必ず冷蔵庫にて保管し、開封後はお早めにお召し上がり下さい。
- ・妊娠中や授乳期の飲酒はお控え下さい。
- ・お酒は20歳になってから、楽しく適量を。

製造者 初亀醸造株式会社 1636年創業

Hatsukame Sake Brewery Co., Ltd.

静岡県藤枝市岡部町岡部744番地

TEL 054-667-2222

要冷蔵



初

Junmai Ginjo

HATSUKAME

純米吟醸

はつかめ

Tojo Yamada-nishiki

東条山田錦

Since 1636

Premium Japanese Sake

Hatsukame Sake Brewery Co., Ltd.
744, Okabe, Okabe-cho, Fujieda-shi,
Shizuoka, 421-1121, JAPAN



品目 日本酒

● 飲酒は20歳になってから。

内容量1.8ℓ

初日のように光輝き、亀のように未永く栄える

純米吟醸 東条山田錦

JUNMAI GINJO TOJO YAMADANISHIKI

「静岡のヒト・食文化との調和」を第一に考え、蔵内の井戸(地下約50m)から汲み上げられる清冽な南アルプスの伏流水を仕込み水とし、感謝の心と丁寧な手仕事で酒を醸しております。爽やかで品のある香りを纏い、控えめな有機酸と米由来の自然な甘みが軽やかに口の中で広がり、四季折々の御料理を引き立てます。初亀が理想とする“静岡型”のクラシックな日本酒の世界観をご堪能くださいませ。

通年商品

推奨飲用温度: 8℃~40℃でお楽しみください。

品目 日本酒 (純米吟醸酒) 火入れ

■ 原材料名: 米(日本産)、米麹(日本産米) ■ 使用米: 兵庫県特A地区東条産山田錦100% ■ 精米歩合: 麹米・掛米 ALL55% ■ アルコール分: 15度 ■ 酵母: 自社培養(酢酸イソアミル優勢) ■ 杜氏: 八重樫次幸 ■ 内容量: 1800ml

● お酒は20歳になってから、楽しく適量を。

創業1636年 静岡最古の酒蔵

製造者: 足名屋 初亀醸造株式会社

静岡県藤枝市岡部町岡部744番地



4 936074 005107

製造年月 2024.07 B



初亀

HATSUKAME
SINCE 1636

www.hatsukame.jp



No.