



ISOJIMAN 伝統と革新の融合そして本質へ

特別純米「青春 特別純米58・磯自慢」は、酒造好適米、特A地区産山田錦を58%に精米して、南アルプス白峰三山、間ノ岳を源泉とする名水、大井川伏流水を用いて、冷蔵仕込室で低温で大切に醗酵させました。
長年蓄積した磯自慢流麹造りと優良な酵母(自社培養)を利用、丹精を込めて手造りいたしました。自然なフルーティーな香りと、まろやかな味わいを冷やしたまま(あまり冷やし過ぎない温度帯で)お試しください。
お酒は生きております。必ず冷蔵庫で保管下さい。

特別純米「青春」はオリジナルのお酒です。

使用好適米: 麴米、掛米 兵庫県特A地区特等、 東条産山田錦100%使用 日本酒度: +4~+6	原材料名: 米、米麹 アルコール分: 15度以上16度未満 精米歩合: 麴米、掛米ALL58% 酸度: 1.2
---	--

品目 **日本酒** 内容量1.8L
当社の製造年月日は冬季に搾り上った日本酒を瓶詰、冷蔵庫に瓶貯蔵した月日を記載しています。 ISOJIMAN PREMIUM NISHIMOTO
製造者 酒友 磯自慢酒造株式会社
静岡県焼津市鰯ヶ島307
<http://www.iso-jiman-sake.jp/> お酒は20歳を過ぎてから

低温瓶貯蔵生詰酒 ・開栓後はお早目にご賞味下さい。

要冷蔵 磯自慢では全商品を5℃以下の低温冷蔵庫で、管理・熟成しております

目慢

吟

生詰

醸

開封後はなるべくお早めに御賞味下さい。

蔵元冷蔵庫取出日

「3.6.月」

要冷蔵

必ず冷蔵庫で保管下さい。



伝統と革新の融合そして本質へ

吟醸 磯自慢 は、特A地区産山田錦を高度に精白し、南アルプス間ノ岳を源泉とする名水大井川伏流水を用いて吟醸冷蔵仕込室で低温でゆっくりと発酵させます。長年蓄積した独自の麹造りと優良な酵母(自社培養)を利用、丹精を込めて手造りされた作品です。上品な上立ち香、そして爽快でまろい味わいをお楽しみ下さい。かならず冷やしたまま御賞味下さい。

品目 日本酒 内容量1.8L

使用好適米: 麴米、吟米
兵庫県特A地区東条産
特産山田錦100%使用(新米)
日本酒度: +6~+7
原材料名: 米、米麹、
醸造アルコール

アルコール分: 15度以上16度未満
精米歩合: 麴米50%、
吟米55%
酸度: 1.1
使用酵母: 自社培養
粕歩合: 53%~58%

当社の製造年月日は冬季に搾り上げた日本酒を瓶詰、
冷蔵庫に瓶貯蔵した年月日を記載しています。

〔蔵元冷蔵庫取出日はアルミ袋タックシールに記載しています。〕

製造者 酒友 磯自慢酒造株式会社

静岡県焼津市鰯ヶ島307

<http://www.isojiman-sake.jp/>

お酒は20歳を過ぎてから

低温瓶貯蔵生詰酒 ・開栓後はお早目にご賞味下さい。

要冷蔵

磯自慢では全商品を5℃以下の低温
冷蔵庫倉で、管理、熟成しております

磯自慢

ISOJIMAN,
SINCE 1830
PREMIUM SHONSHU

吟醸

製造年月
2021年