

本商品は必ず冷蔵庫で保管し、開封後は出来る限りお早めにお召し上がり頂きます様をお願いします。



Dewa-no-Sato

山形県が開発した86番目の酒造好適米。特に「純米酒用」の原料米として開発され、稈長が7.9cmと酒造好適米の中でも短く、倒伏しにくく、冷害への耐性も大変強く、いもち病にもやや強く、収穫量が少な目。

系統番号「山形酒86号」

心白の発現率が高く、タンパク質が低い



山形県産 出羽の里 全量使用

1年に1度だけ出荷する
精米歩合38%の特別なお酒。



仕込乃壺號

富士酒造・蔵元
加藤有慶

2018

富士酒造・杜氏
加藤宏大

要冷蔵

目を閉じていても、暗闇の中でも、口の中に鳴り響く旨味！
純米大吟醸 無濾過生原酒 闇鳴秋水
Special Reservations Limited Edition



● 1年に1度しか出荷しない超限定酒！

SAKE DATA

使用酒米 : 出羽の里
生産地 : 山形県
精米歩合 : 38%
使用酵母 : 山形酵母
A.L.C. : 16.6度
日本酒度 : -2.0
酸度 : 1.9
アミノ酸度 : 0.8

戦国武将・加藤清正ゆかりの山形県鶴岡市の酒蔵「富士酒造」がお届けする、秋の超限定酒「純米大吟醸 無濾過生原酒 闇鳴秋水」！山形県産の「出羽の里」を38%まで磨き上げた、雑味の無い、澄んだ旨味が口の中いっぱいになり響く、是非とも1度は飲んで頂きたい、杜氏渾身の1本です！

富士酒造株式会社 山形県鶴岡市大山三丁目32-48 0235-33-3200



美味しいお酒は20歳になってから。