

おすすめは共に2009年より発売された「栄光富士純米吟醸しづらりたて無濾過仙龍(せんりゆう)」と「栄光富士純米吟醸(はくよう)」です。どちらも唯一無二の鮮烈な味わいをもつたお酒です。

如龍はばかりが、仙龍(せんりゆう)は、「栄光富士純米吟醸(はくよう)」です。どちらも唯一無二の鮮烈な味わいをもつたお酒です。

耀(はくよう)が、「栄光富士純米吟醸(はくよう)」です。どちらも唯一無二の鮮烈な味わいをもつたお酒です。

「栄光富士純米吟醸(はくよう)」と「栄光富士純米吟醸(はくよう)」は、どちらも唯一無二の鮮烈な味わいをもつたお酒です。

仙龍(せんりゆう)は、「栄光富士純米吟醸(はくよう)」です。どちらも唯一無二の鮮烈な味わいをもつたお酒です。

「栄光富士純米吟醸(はくよう)」と「栄光富士純米吟醸(はくよう)」は、どちらも唯一無二の鮮烈な味わいをもつたお酒です。

山形県鶴岡市大山三丁目32-48 TEL(0235)33-3200

【ご注文は下記URLまで。】

URL <http://www.e-sakenom.com/cart/>

富士酒造



おかげさまで多くのご支援をいただき  
復旧活動をつづけることができました。  
この場をお借りして深く感謝申し上げます。  
弊社では約一万本の破損がありましたが、  
山形県限定酒「出羽燐々55」は無事でした。  
香味良好で辛口の味わい、自信の一品です。  
ぜひともお近くの酒屋さんでお求めになり  
お楽しみいただければ幸いです。  
今後ともおいしいお酒を醸造して参ります。  
引き続きまして何卒よろしくお願ひ申し上げます。

清酒 大山醸造元 加藤嘉八郎酒造株式会社



山形県限定

お酒は二十歳になつてから

## 山形県沖地震 酒蔵応援企画

伝統美酒  
**出羽燐々**

クリーミーな味わい、  
甘やかな飲み口。

伝統の中に新しさが加わりました。

720ml詰  
2,500円(税別)

【お問い合わせ】  
山形県鶴岡市大山二丁目2番8号  
株式会社 渡會本店  
TEL (0235) 33-3262  
mail [dewanoyuki@bb-town.jp](mailto:dewanoyuki@bb-town.jp)

山形県沖地震からの復興を願い、「不苦労」ラベルのデザイン画を現在大学院生である社長の娘より会社へプレゼントされました。

地震後初の「ひやおろし」。難をのがれ前に進む願いを込めて、当社の得意とするきもと造りで「ひやおろし不苦労」が誕生いたしました。

蔵 [kura]

地吹雪の止んだ快晴の朝。降り続いた粉雪が巻かれ、転がってきた俵雪が、広い庄内平野のあちらこちらに姿を見せます。そして日本海の荒波は岩肌を削り、磯に波の花を咲かせます。銘醸地、大山。出羽三山を臨み、酒造家が軒を連ねる一角に「羽前白梅」の羽根田酒造はあります。黒光りする太い柱や梁。土蔵には夥しい数の古文書が保管され、創業文禄元年(1592)の歴史を物語ります。強い乾燥蒸氣で米を蒸す。昔も今も変わらぬ酒造りの基本を守り、純米酒を中心に爽やか個性豊かな酒を造り続けて参ります。「羽前白梅」を末永くご愛飲下さい。

蔵元敬白

全量無炭素ろ過

【無炭素生詰】  
少量仕込みの真面目な酒  
炭を一切使用しない無炭素ろ過の酒造りは原料処理を丁寧にした少量仕込み。  
仕込み水は蔵の井戸水を使い、強い乾燥蒸氣で米を蒸し長期発酵の吟醸造りにこだわります。搾りも柔らかな味を出すために手間のかかる槽絞り、さらには旨みを逃さないように全量瓶臍貯蔵を徹底しています。

「常温で香りと味のバランスがとれた酒を目指す」  
食中酒として飲み飽きしない酒はお闇にもおすすめ

文禄元年(1592)創業以来、酒造りの基本を守っています。炭素ろ過をしないにもかかわらず、雑味が無く、米の旨みと熟成を楽しめる酒は一飲の価値があります。規模は小さいが歴史の古さは国内有数で、蔵元が自ら杜氏として陣頭に立ちます。昔ながらの樽で米を蒸し濾過に炭は使わないなど、典型的な高品質少量生産手作りの蔵です。酒名にある俵雪は、風に巻かれた粉雪が雪原を転がってできる俵型の雪の塊のこと、俵雪が出来ると豊作の吉兆といわれています。

