

灰持酒「黒酒」



商品名	灰持酒「黒酒」	麹菌	黄麹		
小売希望価格 / 本		仕込方法	清酒造りと同等		
アルコール度数	13.5度以上14.5度未満	蒸留方法			
原材料	米・米麹・醸造用アルコール・醸造用糖類・木灰	貯蔵年数			
容量(ml)	容器	梱包入数	外箱寸法(mm)	重量(kg)	
18L	キュービテナー	1	300×300×285	20.1	
1800	ペット	6	230×330×335	12.7	
商品特徴	<p>豊富な種類のアミノ酸が豊富に含まれています。 (含有量は「高砂の峰」の約2倍です) 酵素が生きています。 (火入れされていませんので、酵素が活性を保持しています) 食材の本来の旨味を巧みに引き出す力を持っています。</p>				

製造元



東酒造株式会社

鹿児島県鹿児島市小松原1-37-1

電話 099-268-2020

FAX 099-268-5904

E-mail: info@higashi-sz.com

未成年の飲酒は法律で禁じられています。
 妊娠中や授乳期の飲酒は胎児・乳児の発育に
 悪影響を与えるおそれがあります。

