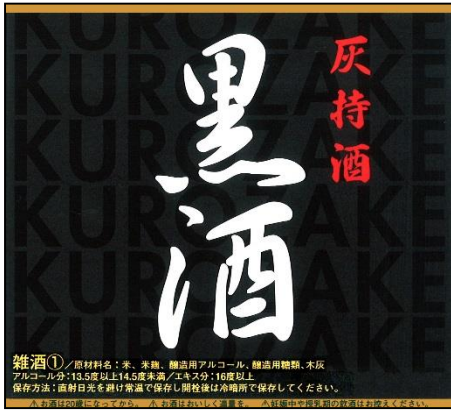


灰持酒「黒酒」



1,800ml



900ml



200ml



18L

活きた酵素が
素材の旨みを引き出す

商品名	灰持酒「黒酒」(くろざけ)			種類	灰持酒		
商品内容	18L, 1800ml, 900ml, 200ml						
酒税品目	雑酒①	製造法	黄麹仕込、清酒と同様3段仕込み、灰汁を加えて搾る。火入れ殺菌しない生々酒。				
アルコール分	13.5度以上14.5度未満						
原材料	米、米麹、醸造用アルコール、醸造用糖類、木灰						
特徴	灰持酒の醸造方法をさらに進化させ、アミノ酸や有機酸含量を高めたのが黒酒です。火入れをせず、天然木の灰汁で日持ちさせる古き伝統の製法を踏襲して造られています。そのため、麹菌や酵母の酵素が活性を保持し、調理に使うと食材の旨みを引き出し、味に深みを与えます。						
使用法	味醂に似た甘味の強いお酒ですが、精度は味醂の約半分です。さらにアミノ酸、有機酸や酵素の効果で素材の旨みを引き出します。料理前の下処理として、肉や魚を漬込んだり、または食材に噴霧して下さい。食品加工での前処理や調味、タレ・つゆなどの素材としても広く使われています。						
規格と希望小売価格(税抜)	容量・価格	容器	入数	縦×横×高さ(mm)	質量(kg)	コード	
	18L 13,000円	ナイロンポリ	1	284×284×271	20.1	JAN	4909161604118
		外箱(段ボール)					
	1800ml 1,600円	ペットボトル	6	330×230×335	12.7	JAN	4909161604330
		外箱(段ボール)					
900ml 900円	瓶	12	360×280×315	17.6	JAN	4909161614520	
	外箱(段ボール)						
200ml 300円	瓶	20	299×240×177	8.2	JAN	4909161614025	
	外箱(段ボール)						ITF

製造元

 東酒造株式会社

〒891-0114 鹿児島市小松原一丁目37-1
TEL.099(268)2020・FAX.099(268)5904
<http://higashi-sz.com>

お問合せ先

お酒は二十歳になってから。
妊娠中や授乳期の飲酒はお控えください。
飲酒運転は法律で禁じられています。
お酒は美味しく適量を。