

地酒「高砂の峰」



1,800ml



900ml



18L

正統技法にこだわった
鹿児島島の地酒（灰持酒）

商品名	地酒「高砂の峰」(たかさごのみね)		種類	灰持酒		
商品内容	18L, 1800ml, 900ml					
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, 米麴, 醸造用アルコール, 醸造用糖類, 木灰					
特徴	古き灰持酒造りの伝統の技を守りながら, 麴造りから発酵, ろ過まで丁寧に造られたお酒です。天然木を焼いた純粋な灰汁(あく)を使用し, 火入れをしないで製造されています。琥珀色の甘味のある醸造酒で, 清酒やみりんよりアミノ酸を多く含んでいます。また, 火入れ(加熱殺菌)をしていないので, 麴菌や酵母由来の酵素が活性を保っています。主に料理や食品加工に用いられています。					
使用法	家庭料理をはじめ, 年始のお屠蘇, 「さつま揚げ」や「酒ずし」などに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 10,950円	ナイロンポリ	1	284×284×271	20.1	JAN 4909161684110
		外箱(段ボール)				
	1800ml 1,181円	瓶	6	395×270×420	19.0	JAN 4909161684325
		プラ箱				
	900ml 631円	瓶	12	360×280×315	17.6	JAN 4909161684523
外箱(段ボール)						

製造元

 東酒造株式会社

〒891-0114 鹿児島市小松原一丁目37-1
TEL099(268)2020・FAX099(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。