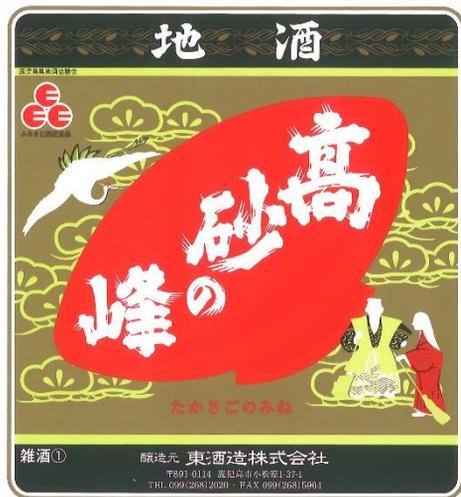


地酒「高砂の峰」



伝統製法にこだわった
鹿児島島の地酒（灰持酒）

1,800ml

900ml

18L

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、清酒と同様三段仕込み、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	灰持酒はもろみをしぼる前に、保存性を高めるために灰汁をいれる、昔ながらの手法で造る日本酒の事です。火入れ殺菌をしない製法により、発酵由来の酵素が活性を保っています。また、一般的な清酒や味醂よりアミノ酸を多く含んでいます。					
使用法	料理酒と味醂の両特性を持ち合わせたものです。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 11,500円	ナイロンポリ	1	284×284×271	20.1	JAN 4909161684110
		外箱（段ボール）				
	1800ml 1300円	瓶	6	395×270×420	19.0	JAN 4909161684325
		プラ箱				
	900ml 700円	瓶	12	360×280×315	17.6	JAN 4909161684523
外箱（段ボール）						

※2022年10月より新価格

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。

お問合せ先