

味醂と酒の機能性を1本で兼ね備えた

# 薩摩の伝統料理酒

料理は  
理論で  
合理的

ロジック

# 理で

# 美味しく

お米由来のアミノ酸

活きた酵素

1. 米由来の18種類のアミノ酸（必須アミノ酸含む）  
黒酒+塩、黒酒+醤油で簡単に美味しく調理
2. 肉や魚の臭み消しやタンパク質をアミノ酸に分解  
する機能性（塩こうじの機能）等の下処理として

# KUROZAKE

「美味しい！」の近道は  
仕組みを理解すること  
美味しいヒミツは  
こちらから →  
<https://kurozake.com>



「高砂の峰」は「黒酒」にリニューアルしました。



黒酒270 (赤ラベル)

※数値 はアミノ酸総量の目安

お問合せ先

 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

<https://higashi-sz.com>

東酒造

検索 

お酒は二十歳になってから。

お酒はおいしく適量を。

飲酒運転は法律で禁じられています。

妊娠中や授乳期の飲酒はお控えください。