

灰持酒 黒酒270(赤ラベル)／旧 高砂の峰

2025年7月より発売予定



1800ml



900ml



18Lキュービテナー



従来の高砂の峰がブランド統合に伴い黒酒270(赤ラベル)と改名しました。
酒質は旧高砂の峰と変更はありません。
※270はアミノ酸の総量
賞味期限1年半

商品名	黒酒270（赤ラベル）	種類	灰持酒				
商品内容	18L、1800ml、900ml	製 造 法	黄麴仕込、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。				
酒税品目	雑酒①						
アルコール度数	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	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	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。米由来の豊富なアミノ酸により、黒酒 +塩、黒酒+醤油で簡単に美味しく調理出来ます。また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）等の下処理としても活用出来ます。						
規格と希望小売価格（税抜）							
容量	価格	容器	入数	寸法(mm)	質量(kg)	コード	
18L	12,650	ナイロンポリ					
		外箱(段ボール)	1	284×284×271	20.1	JAN	4909161602114
1800ml	1,430	瓶		105×105×400	2.9	JAN	4909161602329
		プラ箱	6	395×270×420	19.0		
900ml	770	瓶		80×80×290	1.40	JAN	4909161602626
		外箱(段ボール)	12	360×280×315	17.6		

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。
お酒はおいしく適量を。
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。

■お問合せ先