

灰持酒 黒酒500(金ラベル) / 旧 黒酒

2025年7月より発売予定

従来の黒酒からのブランド統合に伴い黒酒500(金ラベル)と改名しました。
酒質は旧黒酒と変更はありません。
※500はアミノ酸の総量

イメージ



1800ml



900ml



18Lキュービテナー

商品名	黒酒500（金ラベル）	種類	灰持酒				
商品内容	18L、1800ml、900ml	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。				
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、米麹、醸造用アルコール、醸造用糖類／木灰				
特徴	黒酒は、灰持酒の発酵方法をさらに進化させ、アミノ酸や有機酸を豊富に含んだお酒です。保存性を高めるために灰汁を入れる伝統製法を踏襲して造られています。そのため、発酵由来の酵素が活性を保っています。						
使用法	味噌と酒の機能性を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	15,600	ナイロンポリ					
		外箱(段ボール)	1	284×284×271	20.1	JAN	4909161601117
1800ml	2,000	ペットボトル		105×105×320	2.02	JAN	4909161601339
		外箱(段ボール)	6	330×230×335	12.74		
900ml	1,140	瓶		80×80×290	1.42	JAN	4909161601629
		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