

「搾りたて」「または「楽ラベル」と

呼んでやってください

ちよつと贅沢なゆく年、くる年。

できたての生・大吟醸酒

稲里の  
搾りたて  
生大吟醸

搾りたてを生のまま瓶詰した大吟醸酒

いよいよ冬到来。今年も良い酒米がたくさん届く中、本格的に仕込みが始まりました。そして待望のしぼりたての新酒が出来上がります。

当蔵では今年も「稲里搾りたて生大吟醸」をご用意いたしました。どうぞこの年末年始には、冬の風物詩「稲里の搾りたて」をお楽しみ下さい。

12月中旬頃出荷予定

稲里 搾りたて 生大吟醸

富山なんと産の「五百万石」を使用した  
磯蔵酒造 冬の自信作です

原材料：米(国産)、米麴(国産米)、醸造アルコール  
原料米：五百万石(富山産) 精米歩合：50%  
アルコール分：16度 保存方法：要冷蔵  
容量：1800ml・720ml

しぼりたてを生のまま瓶詰した  
大吟醸ならではのフレッシュな香りと  
ふくらみある旨味をお楽しみください



- デリケートな生酒のため、必ず冷蔵保存してください。
- 劣化しやすく、味も不安定ですが、保存状態によっては熟成し更に旨くなる場合もあります。是非、あなたの感覚で酒を育ててください。(旨くなる方法を見つけた方は是非ご一報を!)

稲里

米の味と香りのする酒を... 磯蔵酒造有限会社  
〒309-1635 茨城県笠間市稲田 2281-1  
電話(0296)74-2002 電画(0296)74-4815  
info@isokura.jp http://isokura.jp