

瓶の中で醗酵する [生] のどぶろく
今年も6種類の酵母でお届けします!!



黒どぶ [生]

ご予約承り中

できたばかりの新鮮などぶろくをお届けします。
酵母によって変わる味わいをお楽しみください。

4月

協会1001号
(小川酵母)

5月

協会601号
(新政酵母)

6月

協会701号
(真澄酵母)

7月

協会901号
(熊本酵母)

8月

協会1401号
(金沢酵母)

9月

協会1801号

2024年販売スケジュール

	使用酵母	ご予約締切	蔵元出荷日
第1回(4月)	協会1001号	4/12(金)	4/15(月)
第2回(5月)	協会601号	5/8(水)	5/10(金)
第3回(6月)	協会701号	6/7(金)	6/10(月)
第4回(7月)	協会901号	7/10(水)	7/12(金)
第5回(8月)	協会1401号	8/7(水)	8/9(金)
第6回(9月)	協会1801号	9/11(水)	9/13(金)



●山形県産酒造好適米 出羽の里 100%使用 ●容量 / 600ml ●アルコール分 / 7% ●賞味期限 / 製造後20日間 (要冷蔵)



どぶろく醸造元

酒田醗酵株式会社

山形県飽海郡遊佐町藤崎茂り松2-1174