

◆ 生どぶろく ご予約注文票 ◆

年に一度だけの贅沢な体験を、出来立ての新鮮などぶろくにのせてお届けします。
生きた酵母が織りなす、一瞬一瞬の変化を楽しむ今だけの特別な味わいをぜひご堪能ください。



酵母が生きている生のどぶろく

黒どぶ×5つの酵母

絶妙に程よい酸味と果実のような香り。

酵母が生きているため、ビンの中でふつふつ醗酵を継続中！

山形県産酒造好適米 出羽の里 100%使用

内容量：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

販売価格 円（税込）

	使用酵母	酵母の特徴	ご予約締切	蔵元出荷日	本数
第1回	協会601号	分離源：新政酒造場（秋田県） 現在使用されている協会酵母の中では最も古く、穏やかで澄んだ香りが特徴で旨味のある酒になりやすい酵母です。	11/19(火)	11/22(金)	
第2回	協会701号	分離源：真澄醪（長野県） 協会酵母の中では全国で最も多く使用されている酵母です。発酵力が強く、香りも華やかになるのが特徴です。	12/9(月)	12/12(木)	
第3回	協会901号	分離源：熊本県酒造研究所 極めて華やかな吟醸香を生成します。 全国新酒鑑評会をはじめ、現在の吟醸造りを牽引した代表的な酵母です。	12/19(木)	12/23(月)	
第4回	協会1401号	分離源：北陸地方醪（石川県金沢市） 通称「金沢酵母」です。酸が少なくバナナのような香りが特徴です。この香りは酢酸イソアミルから由来しています。	1/20(月)	1/23(木)	
第5回	協会1801号	分離源：交配株（協会1601号・協会9号） 協会酵母の中ではかなり新しいほぼ最新の酵母とも言える存在です。フルーティーでバランスの取れた吟醸香が特徴です。	2/18(火)	2/21(金)	

✕ きりとり

(店舗控え) 酒田醗酵の生どぶろく お申込み 2024-2025

お名前	様	第1回	第2回	第3回	第4回	第5回	
ご住所		蔵元出荷日	11/22(金)	12/12(木)	12/23(月)	1/23(木)	2/21(金)
TEL		本数					
		お引渡し日					