

受注生産品  
ご予約承り中

冬季限定！酵母が生きている **生** のどぶろく

# [黒どぶ × 5つの酵母]

生きている酵母が織りなす、今だけの特別な味わい

第1回 協会601号 分離源：新政酒造場（秋田県）

蔵元出荷日：2024年11月22日

第2回 協会701号 分離源：真澄醸（長野県）

蔵元出荷日：2024年12月12日

第3回 協会901号 分離源：熊本県酒造研究所

蔵元出荷日：2024年12月23日

第4回 協会1401号 分離源：北陸地方醸  
（石川県金沢市）

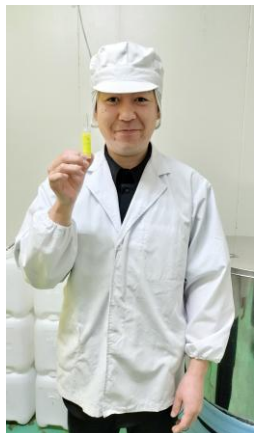
蔵元出荷日：2025年1月23日

第5回 協会1801号 分離源：交配株  
（協会1601号・協会9号）

蔵元出荷日：2025年2月21日



杜氏から  
皆様へ



醗酵の進み具合や温度管理に細心の注意を払いながら、最適な飲み頃の状態でお客様のもとにお届けいたします。「生」のどぶろくは、甘口から辛口へ、そして食べる感覚から飲む感覚へと、毎日瓶の中でゆっくりと進化を続けている、まさに**生きているお酒**です。まずは、出来立てのフレッシュでふんわりとした甘みを味わってみてください。また少し時間をおいて飲むことで、日に日に変化する味わいをお楽しみいただけます。「今日はどんな表情かな？」という楽しみを持ちながら、ご自身のペースでお召し上がりください。私たちは、一つ一つの工程に心を込めて醸しています。その手間と時間が詰まったこの一杯が、あなたの毎日を少しでも彩り、元気をくれる存在になれば嬉しいです。ぜひ、自分だけの特別な瞬間をこの「生」のどぶろくでお楽しみください。

黒どぶ(生)

- 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  
山形県飽海郡遊佐町藤崎茂り松2-1174

