

2017年旨さナンバーワン純米酒！「純米酒大賞2017」最高グランプリ受賞！



明治8年創業、山口県産にこだわり、山口県の農家が大切に育てた原料を大切に使用し、“心を込めたお酒を造れば、世界中の人に気持ち伝わる”の言葉を蔵に掲げ、真心を込めた酒造りをしています。



山縣本店で杜氏を務める、小笠原 光宏氏。元々、広島蔵元で3年間経験をし、14年ほど前に山縣本店へ移り、酒造りの全てを任せられる。「夜間も発酵の状態を観察するため、冬場の酒造りの時期は、長い間、泊り込みで24時間見守っている」と語る。



地元山口県の食材を大切に使い、心を込めてお酒を手造りしています。寡黙で実直な杜氏のもと、蔵人一同「きれいな酒」を醸すため、昼夜問わず心を込めて酒造りに励んでいます。

無濾過生原酒

純米大吟醸

毛利MÔRI

お米そのものの旨味を大切に醸した無濾過原酒純米大吟醸 毛利の生酒。フレッシュですっきりとした飲み口で、料理を引き立てます。お米の旨味を大切に醸した。限定本数・新酒の季節だけの特別なお酒。



醸造元

株式会社山縣本店

〒745-0801

山口県周南市久米二九三三番地

電話 0834-25-0048(代)

原料米	八代の鶴の里 山田錦
精米歩合	50%
日本酒度	+1.0
酸度	1.7
アルコール度	17.5%