

2017年難関の審査委員の中から選ばれた純米酒！「純米酒大賞2017」金賞受賞！



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

山口県の酒造好適米「西都の栗」で醸した純米の無濾過原酒。穏やかな香りで、キシとうまみのバランスが良いお酒。燗酒でも、お米の旨みがふくらみ、甘みが出てきます。



原料米	西都の栗
精米歩合	60%
日本酒度	+4.0
酸度	1.5
アルコール度	17%

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)

数量限定品

毛利MÔRI