

小嶋総本店、不動の人気・東光シリーズ！原料はすべて山形県産にこだわった「出羽の里」を使用した人気の純米吟醸原酒。



ワイングラスでおいしい日本酒アワード2012において「最高金賞」、全米日本酒飲評会2011「金賞」、International Sake Challenge2010「銀賞」と数多くの賞を受賞しており、国内でも評価が高い酒。



現23代目小嶋 健一郎社長  
かけがえのない大切な人生のひと時に、自分の傍らに置いておきたくなる、そんなお酒を造ること目標と語る。



慶長2年(1597年)創業の米沢藩上杉家御用酒屋。江戸時代頻りに禁酒令が出された中でも、酒造りが許されていた数少ない造り酒屋の1つです。創業400有余年の歴史を有し、23代の長きにわたって酒造り一筋励んでいます。

純米吟醸原酒

# 東光

出羽の里

香りが高く、食前食後に非常に適したお酒。原酒でありながら、フルーティで飲みやすい日本酒に仕上げました。サラダ全般との相性が非常に良く、まぐろステーキやタンシチュー等、食べごたえはありながらもしつこくない料理と相性抜群！



醸造元

株式会社小嶋総本店

〒992-0037

山形県米沢市本町二丁目二三東町上通り

電話 0238-23-4848(代)

原料米：出羽の里 100% 酵母：山形酵母  
日本酒度：-4 精米歩合：60%  
アルコール度：17%  
酸度：1.5 アミノ酸度：1.0

未成年の飲酒は法律で禁じられています。妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児・乳児の発育に影響する恐れがありますので、気を付けましょう。