

富士 砂

http://www.fuji-takasago.com/



FUJITAKASAGO



FUJITAKASAGO SHUZO Co.,Ltd. Fujinomiya Shizuoka

富士高砂酒造株式会社 静岡県 富士宮市

<http://www.fuji-takasago.com/>

Located in Shizuoka Fujinomiya, Japan. FUJITAKASAGO is the product of the beautiful underground water and the climate from Fuji Mountain.

清麗な富士山の伏流水、爽やかな気候の中、やわらかな富士山の伏流水と富士山麓の気候を活かした酒造り。



FUJITAKASAGO Chief sake brewer
Kouji Ono

富士高砂酒造 杜氏 小野 浩二

LINEUP

ラインナップ

Sake, a story teller of Japanese tradition and history

日本の文化、歴史を伝える酒

FUJITAKASAGO GOLD DAIGINJYO Alc15% 720ml

FUJITAKASAGO GOLD DAIGINJYO is the "dai-ginjo" sake made from thorough Yamada Nishiki, the premier rice for sake brewing. The sake uses only its 35% of a piece of rice and is fermented nice and steadily. You will discover its luxury aroma and smooth texture.

酒造米最高峰山田錦100%使用。その山田錦を六割半も削り低温で時間をかけ丁寧に仕込んだ、上品な香りとなめらかな口当たりの酒。



FUJITAKASAGO PREMIUM UMESHU Alc11% 720ml

FUJITAKASAGO PREMIUM UMESHU is the peerless plum sake that is produced from Mt. Fuji's first-class underwater water. Its ultimately full-favored quality is completed exclusively by being brewed more than twice as slowly and steadily as usual with the natural home-fungus.

長年の歳月をかけ湧き出した富士伏流水と、蔵内に自生する乳酸菌により、通常の倍以上の時間をかけ醸しだされた日本酒を厳選し、究極でふくよかな他に類を見ない梅酒。



FUJITAKASAGO BLACK JUNMAI Alc15% 720ml

FUJITAKASAGO BLACK JUNMAI is the pure rice sake brewed from Toyama Gohyakumangoku rice and clear Fuji's underground water.

糙米に酒造好適米の富山県産五百万石を使用富士山の地下水（伏流水）で仕込みました。名前の通り米だけで造られた、口当たりの良い逸品酒。



FUJITAKASAGO UMESHU Alc11% 720ml

FUJITAKASAGO UMESHU is the full-flavored plum sake that is brewed gradually by the method called "yamahai" with the natural home-fungus.

清冽な富士伏流水と蔵内に自生する酵母により、倍の時間をかけ、じっくりと醸し出される山廃仕込みの日本酒を使用した芳醇で味わい豊かな梅酒に静岡県産の緑茶をブレンド。



FUJITAKASAGO RYOKUCHA UMESHU Alc11% 720ml

FUJITAKASAGO RYOKUCHA UMESHU is the green tea blended plum sake that is fermented slowly by the "yamahai" method with natural home-fungus.

清冽な富士伏流水と蔵内に自生する酵母により、倍の時間をかけ、じっくりと醸し出される山廃仕込みの日本酒を使用した芳醇で味わい豊かな梅酒に静岡県産の緑茶をブレンド。

