

# マニアックと言われようが・・・ 協会6号と協会7号の飲み比べ



秋田杉の木札ラベルが特徴です。

白瀑の山本です。今季の仕込みは今までにないほど順調に進んでおります。麹菌を新しいものに変更し、麹室の環境や作業工程を整えたことにより、今までのものよりも味わいに厚みが増しました。皆様の啓蒙活動の結果、ほとんどの飲食店では日本酒の冷蔵管理が徹底されるようになり、蔵の味をそのままお客様に楽しんでもいただくことが可能となりました。これと同時に我々メーカーも更に酒質の向上に努める必要が今まで以上に求められていると実感しております。それに応えられるように利益を設備に投入してきました。

今回御案内する特別純米の生原酒は昨年よりも大幅にレベルアップしております。それぞれの酵母の特徴が良く表れております。秋田県醸造試験場の先生方から「香りと味のバランスが絶妙に良い」と太鼓判を押していただきました。



木札の裏側に  
生原酒シール

	6号酵母	7号酵母
日本酒度	+1	+0
酸度	1.7	1.8
アミノ酸度	0.8	0.7
アルコール	16.8	17.1
使用米：	酒こまち 55%精米	
税抜希望小売価格		
	1.8L 2,700 円、	720ml 1,448 円