



はじめての梅酒。 甘酒仕込み。

日本初登場
秋田・造り酒屋のこだわり

発酵文化に長けた秋田の美味しさを
ぎゅっと凝縮して仕込んだ
新しい梅酒ができました。

滋味深い大屋梅と
甘酒のまろやかな甘みが生み出す
初めてのぜいたくな組み合わせ。

秋田の造り酒屋ならではの梅酒を
じっくりとお楽しみください。

大屋梅

秋田県横手市大屋地区で1200年近い歴史を持つ「大屋梅」。樹齢100～400年にもなる古木は、雪深い秋田の気候に長く耐え、味わい深く栄養に富む梅の実を付けます。「梅まんさく」は、この歴史ある古木の大屋梅の芳醇な実をふんだんに使用しています。

江戸後期の紀行家
菅江真澄の図画
「雪の出羽路」

“このような梅の木は他に類がないほど素晴らしい”と真澄が賞賛した見事な老梅の絵が今も残されている。



甘酒

甘酒は、必須アミノ酸やビタミンB類・オリゴ糖が自然に含まれた栄養価の高い飲み物として、古来より親しまれています。「梅まんさく」は、日本酒を造る時に用いるぜいたくな麴を100%使用した甘酒で仕込みました。味わいとともに健康を考えた、こだわりの逸品です。(梅酒はアラ漉し済みですので甘酒の麴粒は含まれておりません)

日本初 甘酒仕込み梅酒

梅まんさく

原材料：梅の実・甘酒・日本酒・米アルコール・氷砂糖

720ml 1,390円(税込)
1800ml 2,650円(税込)



元禄二年創業 秋田美酒「まんさくの花」

www.hinomaru-sake.com

日の丸醸造株式会社

秋田県横手市増田町七日町114-2
TEL:0182-42-1335
FAX:0182-42-1337

梅まんさく [注文書]

720ml (12本/ケース) ... ケース
1800ml (6本/ケース) ... ケース

ご販売店名	〒	TEL
ご住所		

※ご振金は従前通りをお願いします。