

清酒

作成 令和元年9月6日(価格等は変わることがあります)

		レッテル	肩	瓶	醸造年度		酒母 酵母	酒米	精米%	アルコール	日本酒度	酸度	内容量	小売/鳥取 /税別	備考
1	富玲 純粋清酒 (上撰)			茶 	1~3年 熟成	加水	速醸 協7	山田錦 鳥取県産	80~82	15.0 ~ 15.9	+8 ~ +15	1.5 ~ 3.5	1800 180	2,000 330	鳥取県産山田錦の中米を使用。きちんと作った麴、しっかりした発酵により、味わい、深みがある。
2	天宝(てんぼう) 純米吟醸酒			グリーン 		加水	速醸 協7	山田錦 鳥取県産	50~60	16.0 ~ 16.9	+5 ~ +13	1.5 ~ 2.5	720	2,000	フルーティーな香りはしない。吟醸酒でも冷やだけでなく、お燗も美味しい。旨味タイプ。
3	じげの酒 うまいがな 味わい/濃醇				2~3年 熟成	原酒	速醸 協7	玉栄 北栄町産	60	18.0 ~ 18.9	+5 ~ +13	1.5 ~ 2.0	1800 720	4,000 2,000	ジゲの酒 うまいがな 濃醇 (原酒)
4	じげの酒 うまいがな 柔らか/軽快				2~3年 熟成	加水	速醸 協7	玉栄 北栄町産	60	14.0 ~ 14.9	+5 ~ +12	1.5 ~ 1.8	1800 720	3,200 1,600	ジゲの酒 うまいがな 軽快 (加水)
5	富玲 秘蔵熟成 辛口原酒					原酒	速醸 協7	山田錦 鳥取県産	80~82	20 ~ 21	+10 ~ 20	1.8 ~ 2.7	720 180	1,200 390	『純粋清酒 富玲』の原酒。 適度に熟成した旨味とコクの辛口。 火入済
6	富玲 秘蔵熟成 にごり原酒			グリーン 	1~2年 熟成	原酒 コリ	速醸 協7	山田錦 鳥取県産	80~82	18 ~ 21	+8 ~ 20	1.8 ~ 2.7	1800 720	2,400 1,200	にごり原酒 火入済
7	富玲 特別純米酒 阿波山田錦 H21			茶 	H21	加水	速醸 協9	山田錦 徳島県産	60	15.0 ~ 15.9	+12.5	1.6	1800 720	3,200 1,600	上品さの中に力強さと、長期熟成された 枯れた味わいを感じる。
8	富玲 特別純米酒 阿波山田錦 H22			茶 	H22	加水	速醸 協7	山田錦 徳島県産	80	15.0 ~ 15.9	+10.5	1.3	1800 720	3,200 1,600	上品さの中に力強さと、長期熟成された 枯れた味わいを感じる。 H21に比べて膨らみがいくらか強い。
9	富玲 特別純米酒 阿波山田錦 H24			茶 	H24	加水	生酏 自然	山田錦 徳島県産	60	15.0 ~ 15.9	+7.5	2.3	1800 720	3,200 1,600	生酏造りだが、“梅津の生酏”とはひと 味違って、大人しめに仕上がっている。

清酒/生酏

作成 令和元年9月6日(価格等は変わることがあります)

	銘柄	レッテル	肩	瓶	醸造年度		酒母 酵母	酒米	精米%	アルコール	日本酒度	酸度	内容量	小売/鳥取 /税別	備考
10	梅津の生酏 山田錦50		H27/50	茶	H27	原酒	生酏 自然	山田錦 鳥取県産	50	21.1	+20	2.5	1800 720	9,000 4,500	原料米栽培者:山本哲嗣
11	梅津の生酏 山田錦60		H27/60	茶	H27	原酒	生酏 自然	山田錦 鳥取県産	60	20.7	+15	2.7	1800 720	3,500 1,750	原料米栽培者:山本哲嗣
12	梅津の生酏 山田錦80		H27/80	茶	H27	原酒	生酏 自然	山田錦 鳥取県産	80	21.2	+17	2.1	1800 720	2,800 1,400	原料米栽培者:田中農場
13	富玲 生酏仕込 山田錦60 「山」の60		H26/60	茶	H26 在庫少 次はH27	加水	生酏 自然	山田錦 鳥取県産	60	14.9	+2	1.9	1800 720	3,000 1,500	原料米栽培者:山本哲嗣
14	富玲 生酏仕込 山田錦80 「山」の80		H27/80	茶	H27	加水	生酏 自然	山田錦 鳥取県産	80	14.9	+14	1.4	1800 720	2,500 1,250	原料米栽培者:田中農場
15	梅津の生酏 玉栄60 (たまさかえ)		H27/60	茶	H27	原酒	生酏 自然	玉栄 鳥取県産	60	20.4	+6	2.7	1800 720	3,143 1,571	『梅津の生酏』の入門的な酒。 原料米栽培者:日置健生
16	梅津の生酏 玉栄80		H27/80	茶	H27	原酒	生酏 自然	玉栄 鳥取県産	80	21.3	+14	2.5	1800 720	2,600 1,300	『梅津の生酏』の入門的な酒。 原料米栽培者:日置健生
17	富玲 生酏仕込 玉栄60 「玉」の60		H27/60	茶	H27	加水	生酏 自然	玉栄 鳥取県産	60	14.9	+5	2.0	1800 720	2,743 1,371	原料米栽培者:日置健生
18	富玲 生酏仕込 玉栄80 「玉」の80		H27/80	茶	H27	加水	生酏 自然	玉栄 鳥取県産	80	14.9	+11	2.5	1800 720	2,400 1,200	原料米栽培者:日置健生

清酒/生酏

梅津酒造の生酏(きもと)シリーズ

作成 令和元年9月6日(価格等は変わることがあります)

	銘柄	ラベル	肩	瓶	醸造年度		酒母 酵母	酒米	精米%	アルコール	日本酒度	酸度	内容量	小売/鳥取 /税別	備考
19	富玲 生酏仕込 しろ (にごり)			グリーン	H27	加水 ニコリ	生酏 自然	山田錦 鳥取県産	80	14.5	+14		1800	2,600 1,300	お燗酒専用 にごり酒 原料米栽培者:田中農場
20	梅津の生酏 「箆」 山田錦60			グリーン	H28	原酒 ニコリ	生酏 自然	山田錦 鳥取県産	80	21.5	+20	3.0	1800 720	3,800 1,900	原酒 にごり酒 お燗又は炭酸割りなど 原料米栽培者:山本哲嗣
21	梅津の生酏 「箆」 玉栄60			グリーン	H29	原酒 ニコリ	生酏 自然	玉栄 鳥取県産	60	21.2	+17	3.3	1800 720	3,500 1,750	原酒 にごり酒 お燗又は炭酸割りなど 原料米栽培者:日置健生
22	梅津の生酏 「箆」 玉栄80			グリーン	H28	原酒 ニコリ	生酏 自然	玉栄 鳥取県産	80	21.2	+24	2.5	1800 720	3,100 1,550	原酒 にごり酒 お燗又は炭酸割りなど 原料米栽培者:日置健生

23	自然米の酒 (在庫少)			茶	H26	原酒	生酏 自然	山田錦 鳥取県産	92	17.8	+6	2.5	1800 720	4,600 2,300	自然農法米(木村式)による、無農薬、 無肥料で栽培した山田錦。 原料米栽培者:日置健生
24	自然米の酒			茶	H27	原酒	生酏 自然	山田錦 鳥取県産	麴96.5 掛98.5	19.7	+11	2.5	1800 720	4,600 2,300	自然農法米(木村式)による、無農薬、 無肥料で栽培した山田錦。 原料米栽培者:日置健生
25															

梅津酒造株式会社 電話 0858-37-2008 Email sake@umetsu-sake.jp /取扱店をご紹介します。鳥取県外の酒販店では運賃等を含んだ価格になります。

清酒

作成 令和元年9月6日(価格等は変わることがあります)

		レッテル	肩	瓶	醸造年度		酒母 酵母	酒米	精米%	アルコール	日本酒度	酸度	内容量	小売/鳥取 /税別	備考
26	熟成古酒 祥(さち)		一九九八		H10	原酒	速醸 協9	玉栄 北栄町産	60	16.5	-10	1.9	1800 720	8,000 4,000	熟成古酒 祥(さち) 平成10酒造年度
27	酒仕込 醸醸 (じょうじょう)		一九九一	茶	H3	原酒	速醸 協会 7,9	鳥取県 産米	50	16.3	-38		1800 720	12,000 6,000	お酒を仕込水として使ったお酒 原材料:米、米麴、清酒(純米酒)
28	清酒カップ よいとこととり (富玲純粋清酒)						加水 速醸 協7	山田錦 鳥取県産	80-82	15.0 ~ 15.9	+10 ~ 20	1.8 ~ 2.7	180	330	40本入 バラでも可
29	梅ちゃん 果実の酒用清酒			茶 		原酒	速醸 協7	山田錦 鳥取県産	80-82	20.0 ~ 21.9	+10 ~ 20	1.8 ~ 2.7	1800	2,400	梅、カリン、ブルーベリー、その他果実の酒 用。料理酒にも使えます。 本当は飲んでも美味しい。
30	季節限定 しぼりたて にごり原酒			グリーン 	H30	原酒	速醸 協7	山田錦 鳥取県産	80-82	20.0 ~ 21.9	+10 ~ 20	1.8 ~ 2.7	1800 720	2,400 1,200	しぼったまま瓶詰めをした生の原酒 ニゴリ酒 季節限定 冬から春にかけて

梅津酒造有限公司 電話 0858-37-2008 Email sake@umetsu-sake.jp /取扱店をご紹介します。鳥取県外の酒販店では運賃等を含んだ価格になります。