

日本酒の種類と特徴を紹介

日本酒の海外輸出量は、この10年間で、右肩上がりに伸びています。
 しかしながら、日本国内出荷量については、対前年比▲3%と減少しています。
 日本の皆様にも色々な種類のおいしい日本酒を飲んでいただきたいと思います。

特定名称酒精米歩合などによる分類

日本酒の種類	分類	精米歩合	使用原料	特徴
じゅんまい けい 純米系	純米大吟醸	50%以下	米・米麹	吟醸造り、固有の香味、色沢が特に良好 透明感のある味わいと華やかな吟醸香が魅力
	純米吟醸	60%以下	米・米麹	純米酒ならではの米の旨味と、吟醸酒ならではの華やかな香りの両方を楽しめる
	特別純米	60%以下	米・米麹	香味、色沢が特に良好 特別な製法により造られているのが特徴
	純米	—	米・米麹	香味、色沢が良好 米のおいしい旨味やコクを味わえる
ぎんじょうけい 吟醸系	大吟醸	50%以下	米・米麹・ 醸造アルコール	吟醸造り、固有の香味、色沢が特に良好 吟醸酒よりもより香り高い
	吟醸	60%以下	米・米麹・ 醸造アルコール	吟醸造り、固有の香味、色沢が良好 フルーティーで華やかな香りがある
ほんじょうぞうけい 本醸造系	特別本醸造	60%以下	米・米麹・ 醸造アルコール	香味、色沢が特に良好 特別な製法は酒蔵ごとに異なる
	本醸造	70%以下	米・米麹・ 醸造アルコール	香味、色沢が良好 スッキリした辛口に仕上がっている

お申し込みやお支払方法等は、島原酒造のホームページ
 または、下記の申込用紙をご利用ください。

銘酒購入申込書

酒名	島原 誉	島原 梅香	白土 盛	白土 湖	森 岳 城
分類	純米大吟醸	特別吟醸	特別純米	大吟醸	特別本醸造
金額	15,000 円	10,000 円	12,000 円	12,000 円	8,000 円
本数					
小計					

すべて四合瓶（よんごうびん）：720ml です

合計金額 円

購入希望本数と合計金額をご記入ください。。（送料無料 無料です。）