

山口県オリジナル酒米
「西都の雫」
使用

「西都の雫」は、県の農業試験場で育成された
山口県オリジナルの酒米です。
幻の米「穀良都」と「西海222号(親:山田錦)」の交配から生まれた、
酒づくりに適したお米を使用しています。

2011年 春季

全国酒類コンクール
純米酒部門

第1位



お問い合わせ TEL 0827-46-1111

受付時間 / 平日9:00~17:00 FAX 0827-46-1117 (24時間受付)



村重酒造 株式会社

〒741-0083 山口県岩国市御庄5丁目101-1

ホームページ <http://www.kinkan-kuromatsu.jp>

お酒は20歳になってから。未成年者への酒類販売はいたしていません。
飲酒運転は法律で禁止されています。妊娠中・授乳期の飲酒は医師に相談してください。



岩国の地酒
金冠
黒松

2011年 春季

全国酒類コンクール
純米酒部門

第1位



容量 1.8L
2,415円(税込)

容量 720ml
1,208円(税込)

容量 180ml
305円(税込)

純米酒「金冠黒松」
山口県産の酒米「西都の雫」を100%
使用しております。爽やかな酸味
と、キレのある味わいで、癖が無
い飲み口ですので色々な料理と
相性の良い日本酒です。

〔原材料〕米(国産)・米麴(国産米)
〔アルコール分〕15度以上16度未満
〔精米歩合〕60%

純米酒「金冠黒松」で使用している
こだわりの酒米

「西都の雫」

さいと

しずく

山口県オリジナル酒米
「西都の雫」とは

「西都の雫(さいと)のしずく」は、県の
農業試験場で育成された山口県オ
リジナルの酒米です。幻の米「穀良
都」と「西海222号(親:山田錦)」の
交配・選抜して生まれました。平成
15年から試験栽培と並行して醸造
試験を行い、平成18年より産地種
銘柄を「西都の雫」と申請しました。

美味しい日本酒の為に
「西都の雫」特徴

酒米とは、日本酒を作るのに適し
たお米のことです。普通のご飯の
ように炊いても美味しくありませ
ん。しかし、普通のお米と比べ米粒
が大きく、美味しい日本酒を作るの
に必要な、中心部の心白(しんぱく)
という白い部分を出すための精米
がしやすくなっています。

- 稈長は90cm程度と酒米品種の中
では短く、倒れにくい為、栽培しやす
い。
- 収量は酒米品種「山田錦」より10~
15%多い。
- 酒造適性に優れ、「淡麗で切れの良
い」酒ができます。
- 山口県オリジナル品種であり、県内
で特色ある酒づくりに利用します。
- 高度精米が可能なことから、一般酒
から吟醸酒などの高級酒まで幅広く
利用できます。

岩国の地酒
金冠
黒松

「金冠黒松」銘柄の由来

古来、黒松は式典、結婚式等お祝い事には必ず飾られた喜びを象徴
するもので、初代蔵元が当社の酒を飲む事によって皆様により多く
幸せがもたらされる様、金冠を上に乗せ金冠黒松と名付けました。

お問合せ TEL 0827-46-1111

お問合せ対応時間/平日9:00~17:00 FAX0827-46-1117(24時間受付)



村重酒造 株式会社 〒741-0083 山口県岩国市御庄5丁目101-1
■ホームページ <http://www.kinkan-kuromatsu.jp>
■メールアドレス info@kinkan-kuromatsu.jp

お酒は20歳になってから。未成年者への酒類販売はいたしていません。飲酒運転は法律で禁止されています。妊娠中・授乳期の飲酒は医師に相談してください。