

# 海外でも 高い人気

純米吟醸酒 伝衛門  
青りんご様の華やかな香り、甘めでまるやかな口あたり。冷にすると酸が立ちキリッとした味わいになり、燗にすると豊かな旨味が広がる。



## 全国燗酒コンテスト2017受賞酒

純米吟醸酒伝衛門

純米大吟醸[文]

大吟醸 越後の縁  
生貯瓶火入

## 純米吟醸酒 新潟自然農場

原料米は全量新潟県産コシヒカリを使用しています。香り穏やか味わい軽く、すっきりとしたドライテイストなお酒に仕上げました。食べ合わせる料理の邪魔をしないので、食中酒としておすすめです。

# コシヒカリ で造るお酒



## 株式会社越後伝衛門



軽やかでキレのある味わいを追求しており、その口当たりの良さから試飲即売会やイベントでは、実際に試飲いただいた方から大きな驚きとともにお買い上げいただくなど高い評価を博す。当社では原料仕入から醗(もろみ)の搾りまで、その作業の大半を杜氏が管理している。そのため米の硬さ、麴の具合、発酵の状況など仕込み1本1本の変化につぶさに対応でき、雑味の少ない綺麗な酒を仕上げ続けられている。

会社名：株式会社越後伝衛門 住所：新潟県新潟市北区内島見101-1  
TEL：025-388-5020 FAX：025-388-5120  
E-mail：info@denemon.com Webサイト：http://denemon.com

## 大吟醸酒 伝衛門



新潟伝統の淡麗辛口。徹底した生産管理と利き酒を重ね、出荷されるまで-2℃の低温で静かな眠りにしています。メロン様の香りを纏い、穏やかで上品な味わいの仕上がり。

- 使用米 五百万石 ■精米歩合 50%
- ALC. 16度 ■酒度+3 ■酸度1.6
- 1.8L ¥4,860 ■720ml ¥2,430



## 純米吟醸酒 伝衛門



原料・製造・製法が全て新潟と呼べる、新潟清酒産地呼称協会(NIIGATA・O・C)の認定酒。青りんご様の華やかな香りを持ち、甘めでまるやかな口当たり。全国燗酒コンテストでは2016、2017と2年連続で最高金賞を受賞。ぬる燗にすると、冷とは一味違った顔を見せる。

- 使用米 こしいぶき ■精米歩合 60%
- ALC. 15度 ■酒度-1 ■酸度1.9
- 1.8L ¥2,592 ■720ml ¥1,296



## 吟醸酒 伝衛門



柑橘系の爽やかな香りとフレッシュな酸味があり、レモンの様な爽やかで軽い口当たりのお酒です。サラダなどの酸味の利いたソースを使用した料理との食べ合わせがおすすめです。

- 使用米 こしいぶき ■精米歩合 60%
- ALC. 15度 ■酒度+3 ■酸度1.6
- 1.8L ¥2,376 ■720ml ¥1,203



## 純米酒 伝衛門



香りは穏やかでスモモのような甘酸っぱい味わいを持つ、程よく厚みのあるお酒です。いろいろな食事と合わせて楽しむ方向けの一品です。

- 使用米 こしいぶき ■精米歩合 70%
- ALC. 14度 ■酒度+1 ■酸度2.0
- 1.8L ¥2,160 ■720ml ¥1,123



## 純米大吟醸[文]



原料米は新潟県産“五百万石”を50%に磨いています。程よい果実のような香りと、柔らかい口当たりが特徴です。今も昔も思いを伝える手段として最も優れた手紙(文)。私達作り手の想いが、このお酒を通して皆様へ届くように...そんな願いを込めて手紙(文)をモチーフにデザインしました。

- 使用米 五百万石 ■精米歩合 50%
- ALC. 16度 ■酒度±0 ■酸度1.8
- 1.8L ¥6,000 ■720ml ¥3,330



## 大吟醸 越後の縁 生貯瓶火入



鑑評会出品酒規格の大吟醸酒。-6℃に設定したタンクで生酒のまま貯蔵し、生詰の封緘後に瓶火入れをしています。上品で澄んだ味わいと香りをお楽しみください。ラベルデザインは新潟市松浜出身の切り絵作家、小出寛さんに“万代橋と手紙を持った女性”をキーワードに作製いただきました。

- 使用米 山田錦 ■精米歩合 40%
- ALC. 16度 ■酒度-2 ■酸度1.5
- 1.8L ¥6,550 ■720ml ¥3,672



## 純米吟醸酒 新潟自然農場



原料米は全量新潟県産コシヒカリを使用しています。香り穏やか味わい軽く、すっきりとしたドライなお酒に仕上げました。食べ合わせる料理の邪魔をしないので食中酒としておすすめ。ワイングラスでおいしい日本酒アワード2017 最高金賞受賞。

- 使用米 こしひかり ■精米歩合 60%
- ALC. 14度 ■酒度-3 ■酸度2.1
- 1.8L ¥2,592 ■720ml ¥1,296 ■300ml ¥734



## 無濾過生原酒 桶取り傳衛門



貯蔵や加熱といった工程を省いた、正に名前のままの“濾過無し、加熱無し、割り水無し”の酒です。口当たりが良く切れもあり、果実のような華やかな香りが特徴です。生原酒ならではのフレッシュな風味をお楽しみください。

- 使用米 こしいぶき ■精米歩合 60%
- ALC. 17度 ■酒度-1 ■酸度1.9
- 1.8L ¥2,916 ■720ml ¥1,620



## 純米吟醸 満月



新潟県で似顔絵師といえばご存知、やまだみつるさんのコラボ企画。秋の始めに生詰めた“ひやおろし”。甘めの口当たりでゆったりとした時間を過ごすのにおすすめの一品です。

- 使用米 こしいぶき ■精米歩合 60%
- ALC. 16度 ■酒度-1 ■酸度1.8
- 1.8L ¥2,775 ■720ml ¥1,387



価格は税込希望小売価格です。 お酒は20歳になってから。妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児・乳児へ影響するおそれがありますので気をつけましょう。飲酒運転は絶対にやめましょう。 お酒はおいしく適量を。