

出展企業紹介

出展企業名		株式会社 佐藤酒造店						HP	
代表者	役職	代表取締役社長	氏名	佐藤 博之					
メッセージ	当蔵は、酒造りに適した、水と空気が清浄な秋田県南・鳥海山麓にて、1907年(明治40年)に創業しました。酒造りはチームワークが必要不可欠です。そこで、当蔵では、楽しい職場作りを心掛け、丁寧で心のこもった酒造りを行っております。				TEL	0184-55-3010	FAX	0184-55-3012	
					ホームページ	http://dewanofuji.co.jp/			
担当者	役職	代表取締役社長	氏名	佐藤 博之		E-mail	dewa@dewanofuji.co.jp		
会社所在地	〒015-0404 秋田県由利本荘市矢島町七日町26番地				工場等所在地		会社所在地と同じ		
認証等 (商品・工場等)	☐ HACCP ☐ 秋田県版HACCP ☐ ISO 9000 ☐ ISO 14000 ☐ 有機JAS ☐ その他()								

商品情報

出羽の富士 天之美禄 大吟醸

				品 目 清酒 特定名称区分 大吟醸、長期熟成酒 原 材 料 名 米(国産)、米麹(国産米)、醸造アルコール アルコール分 17度 原 料 米 山田錦 100% 精 米 歩 合 42% 使 用 酵 母 秋田県産酵母 熟 成 期 間 3年以上 内 容 量 720mL 製 造 年 月 製造者 株式会社佐藤酒造店 秋田県由利本荘市矢島町七日町26番地 電話 0184-55-3010 FAX 0184-55-3012 飲酒は二十歳になってから。
希望小売価格(税込) 3,410円 賞味期限 なし 業務用対応 ———				発注リードタイム 1~2営業日 内容量 720ml JANコード 4522502002208
				商品の特徴・セールスポイント 「酒米の王様」兵庫県産山田錦と秋田県産酵母を用い、当蔵敷地内から湧き出る鳥海山からの伏流水で仕込みました。アル添酒ならではのキレのある味わいをお楽しみ下さい。 ☒ 常温 ☐ 冷蔵 ☐ 冷凍

出羽の富士 天之美禄 純米大吟醸

				品 目 清酒 特定名称区分 純米大吟醸 原 材 料 名 米(国産)、米麹(国産米) アルコール分 16度 原 料 米 山田錦34%、美山錦66% 精 米 歩 合 42% 使 用 酵 母 秋田県産酵母 内 容 量 720mL 製 造 年 月 製造者 株式会社佐藤酒造店 秋田県由利本荘市矢島町七日町26番地 電話 0184-55-3010 FAX 0184-55-3012 飲酒は二十歳になってから。
希望小売価格(税込) 2,640円 賞味期限 なし 業務用対応 ———				発注リードタイム 1~2営業日 内容量 720ml JANコード 4522502002215
				商品の特徴・セールスポイント 「酒米の王様」兵庫県産山田錦と秋田県産美山錦を併用し、かつ、秋田県産酵母を用い、当蔵敷地内から湧き出る鳥海山からの伏流水で仕込みました。純米ならではの旨味と円やかな味わいをお楽しみ下さい。 ☒ 常温 ☐ 冷蔵 ☐ 冷凍