日本酒本来の香りと奥深い旨み 毎日の食事に合う味のプロが認めた旨さ

本醸造生貯蔵酒

INTERNATIONAL TASTE INSTITUTE
国際味覚審査機構

2021年優秀味覚賞を受賞

5つの国際官能分析基準（第一印象、見た目、香り、味、後味）に基づいて目隠し方式で客観的に審査されます。世界でも有数な味の専門家によって15年間の審査経験からその評価には一貫性があることが実証されています。

本醸造酒をこだわりの製法組み合わせで

生囲い
上品な旨み

貯蔵前は火入れをせず、瓶詰めの前に1度だけ加熱処理をします。生貯蔵する時間が長く、特有の風味が生まれます。

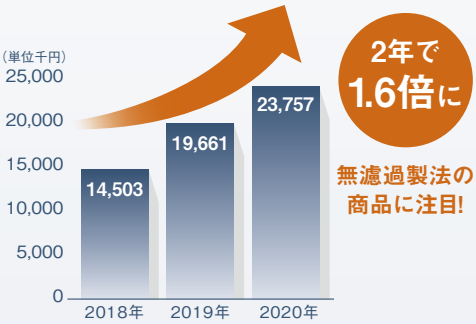
×

無濾過
豊かな香り

濾過工程を行わない為、ほんのり黄色かかった見た目です。もともとのお酒に含まれる旨みをそのまま味わえます。

すっきりとした味わいのまま、
日本酒本来の香り立ちと奥深い旨み
一年を通して晩酌用冷酒としてお楽しみいただけます

「無濾過」商品 販売金額推移



出典：KSP-POS　2018年−2020年　収集店舗の清酒販売金額
品名に「無濾過」「無ろ過」を含む商品を抽出

「生囲い無濾過」のペアリング　刺身、冷奴、塩辛、天ぷら、など幅広い和食に。

ブランド名	商品名	荷　姿	賞味期間	希望小売価格	単品サイズ（mm）	JANコード	ITFコード	ケースJANコード	商品コード
ねのひ	生囲い無濾過	720ml×6本入	12ヵ月	オープン	77×77×296/1350g	4902856 691127	04902856 691134	4902856 691134	3031091585
原材料名：米（国産）、米麹（国産米）、醸造アルコール									
酒質：Alc.14〜15 ／ 日本酒度+3 ／ 酸度1.3 ／ アミノ酸度1.7　※酸度、アミノ酸度は参考値です									

盛田株式会社
MORITA
Web site https://moritakk.com
Online Store https://kyodo-ajikiko.com

事業者様からのお問い合わせ先（最寄りの拠点までご連絡ください）
酒類・飲料事業部
□ 東日本酒類支店 TEL:03-3664-6081 FAX:03-3660-1026
□ 中部酒類支店 TEL:052-229-1536 FAX:052-220-7558
□ 西日本酒類支店 TEL:06-4800-3857 FAX:06-4800-3858
一般のお客様からのお問い合わせ先
お客様相談窓口　0120-691-601（9時〜17時　土・日・祝日除く）