菜の花米使用

熊本	瑞鷹	
じゅんまいしゅ　さいさい　そうさんあまくち 純米酒　菜々 爽酸甘口		
使用米/ 熊本県産吟のさと		
精米歩合/ 65%	ALC度/ 15	
酸度/ 1.8	日本酒度/ −10	
Dコード	12867	
容量/入数	720ml　/　12	
720ml /JAN	4956203154612	

除草剤のいらない健康な土と菜の花の菜種から搾った粕で作る、有機肥料でつくる菜の花栽培という特別栽培で生産した酒米「吟のさと」を全量使用。爽やかな酸味とお米の甘みを存分に楽しめる味わいと、熊本酵母のキレの良さをお楽しみいただけます。

備考	

菜の花米使用

熊本	瑞鷹	
じゅんまいしゅ　さいさい 純米酒　菜々		
使用米/ 熊本県産吟のさと		
精米歩合/ 65%	ALC度/ 17	
酸度/ 2	日本酒度/ +8	
Dコード	22826	22827
容量/入数	1800ml　/　6	720ml　/　12
1800ml /JAN	4956203174658	
720ml /JAN	4956203174627	

菜の花残渣を肥料にし除草剤のいらない健康な土と、菜種から搾った粕で作る有機肥料を使った有機米100%。お米の味が活きた柔らかな甘さの中に、さわやかな酸味を感じるスッキリとした味わいが特徴の純米酒です。

備考	

自然栽培米使用

熊本	瑞鷹	
じゅんまいぎんじょう　すうくん 純米吟醸　崇薫		
使用米/ 熊本県産吟のさと		
精米歩合/ 58%	ALC度/ 16	
酸度/ 1.6	日本酒度/ +5	
Dコード	17720	17721
容量/入数	1800ml　/　6	720ml　/　12
1800ml /JAN	4956203174566	
720ml /JAN	4956203174573	

農薬・化学肥料は一切使用せず造った吟のさと、阿蘇の伏流水、熊本酵母、地産の素材と質にこだわった純米吟醸酒。健康な大地で育った酒米独特のスッキリとした喉越しと飽きのこない芳醇な味わいが特徴的です。

備考	

熊本	瑞鷹	
ずいよう じゅんまいにごりざけ 瑞鷹 純米にごり酒		
使用米/ あきまさり他		
精米歩合/ 65%	ALC度/ 15	
酸度/ −	日本酒度/ −3	
Dコード	22835	
容量/入数	720ml　/　6	
720ml /JAN	4956203174276	

にごり酒でありながら、すっきりしたキレのある辛口の純米酒です。40℃前後のぬるめの燗酒にすると、米の旨みがふんわり広がり、豊潤な味わいになります。常温でもキリリと冷やしても、米のやさしい甘みと穏やかな酸味が感じられ、季節を問わずお楽しみいただけます。

備考	

熊本	瑞鷹	
むぎじょうちゅう　いひゅうもん 麦焼酎　異風者		
原料/ 麦、麦麹（熊本県産大麦100%）		
ALC度/ 25	蒸留方法/　常圧	
Dコード	30807	30820
容量/入数	1800ml　/　6	720ml　/　12
1800ml /JAN	4956203685147	
720ml /JAN	4956203687981	

熊本産の大麦と阿蘇の伏流水を使いじっくりともろみを仕込んだ後、昔ながらに常圧で蒸留し、焼酎本来の風味を残しながらも雑味を取り除くために、氷点（0℃）で濾過、瓶詰めしました。大麦に由来する、力強く香ばしい風味と厚みのある味わいが特徴の本格焼酎です。異風者…方言で「ちょっと風変りな頑固者」の意

備考	