

「伝統に+α」を



名称：純米吟醸 comachi

徹底した原料処理からろみ管理をし
醸したお酒です。

広島県産雄町 100%・せとうち 21 酵母・
弊社地下水と広島県産素材を使用しました。

程よい吟醸香とすっきりとした酸味で
飲みあきしない純米吟醸酒です。

アジフライ・旬の天ぷらなどとの
相性抜群です。

商品名	純米吟醸 comachi (こまち)
品目	日本酒
原材料名	米、米こうじ
精米歩合	60%
使用米	広島県産雄町 100%
日本酒度	+4.0
酸度	1.5
アルコール分	16度
内容量	500ml
JANコード	4935077108051



社氏、長谷川勝久 41歳 山口県長門市出身
八幡川酒造一筋
24歳から蔵人として酒造りに携わり33歳から八幡川酒造の
社氏になる。
得意とするのは吟醸系だが、濃いお酒もスッキリとしたお酒も
造れる社氏。
酒米の蒸し、麹に対する判断力、技術力は素晴らしい。
味に対しては、柔らかく郎らみのある、あと切れの良いお酒を
造ることをモットーとしている。
山口県にある他社の蔵にも指導に行くほどの社氏である。
広島県社氏相合理事 最年少理事
日本社氏連合会認定社氏



Made in Hiroshima