

土佐酒で晩酌しよう！

冷やして、常温で、熱燗で
ふだんの食事、どろめ、血鉢料理と

楽鷲 上撰酒

普通酒 上撰	日本酒度 +3	酸度 1.3
高知県産 酒造用米 精米歩合 70	きょうかい酵母 701	

- ✓ 三代目が育てた「豊能梅」の歴史を担う酒
- ✓ 辛口・淡麗で土佐酒のスタンダードな味わい
- ✓ 「どろめ祭り」で大杯に注がれる酒

アルコール 15%

少し冷やして、常温で
ふだんの食事と

土佐金蔵 特別純米酒

特別純米酒	日本酒度 +1	酸度 2.1
高知県産米 土佐麗 精米歩合 60	高知酵母 AA41/AC17	

- ✓ 六代目新社氏が醸した純米酒
- ✓ 穏やかな香りと磨き過ぎない
- ✓ 米本来の旨味が特徴の食中純米酒

アルコール 15%

少し冷やして、オンザロックで

土佐金蔵 純米生原酒

純米生原酒	日本酒度 +5	酸度 1.7
あけぼの 精米歩合 65	高知酵母 AA41/AC17	生原酒

- ✓ 「生原酒」のフレッシュな香り
- ✓ 米の旨味を持つ飲み応え

アルコール 17%

純米吟醸 吟の夢

純米吟醸酒	日本酒度 +1	酸度 1.8
高知県産米 吟の夢 精米歩合 50	高知酵母 AC95/CEL19	

- ✓ リンゴ系の上品で華やかな香りで優しい甘味
- ✓ 高知県産米「吟の夢」を精米歩合50%で使用
- ✓ 高知酵母を使用

アルコール 16%

少し冷やして

純米吟醸 おりがらみ生酒

純米吟醸酒	日本酒度 +2	酸度 1.5
松山三井 精米歩合 50	高知酵母 AC95	生酒

- ✓ しぼりたての純米吟醸にオリを絡めた生酒
- ✓ フルーティーな香りとガス感

アルコール 16%

少し冷やして
ちょっと贅沢

純米大吟醸 龍奏

純米大吟醸酒	日本酒度 -3	酸度 1.6
高知県産米 吟の夢 精米歩合 40	高知酵母 CEL19/CEL11	

- ✓ 龍神が奏でる酒、高知の素材100%
- ✓ 品格のある華やかな香り
- ✓ 甘辛のバランスのとれた旨み

アルコール 16%

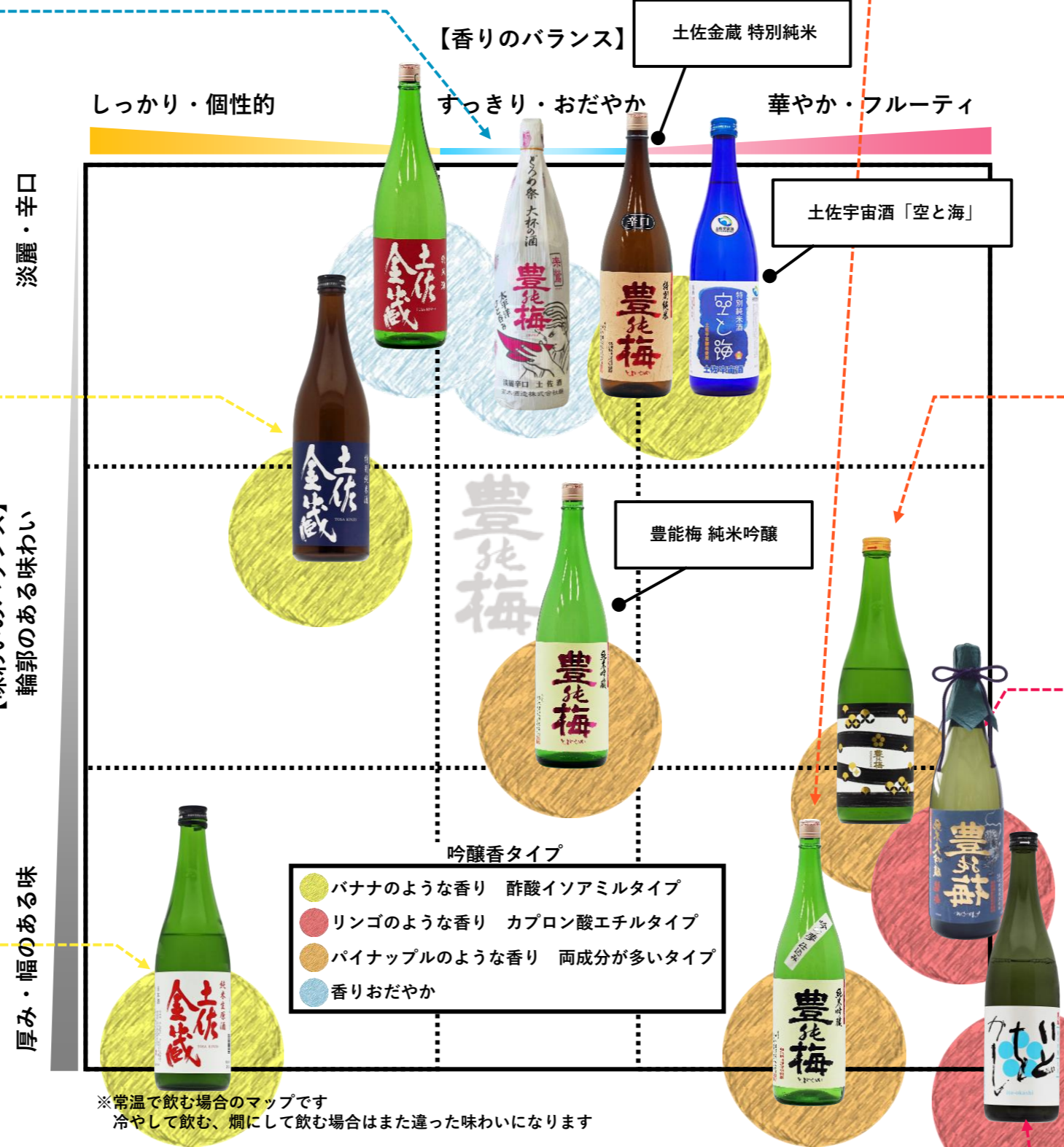
よく冷やして
食前・食後、デザートでも

純米吟醸 いとをかし 生酒

純米吟醸酒	日本酒度 -10	酸度 2.3
五百万石 精米歩合 60	高知酵母 CEL24	生酒

- ✓ 高知酵母CEL24を活かした
- ✓ フルーティーで甘口の面白いお酒

アルコール 14%



※常温で飲む場合のマップです
冷やして飲む、燗にして飲む場合はまた違った味わいになります

高木酒造株式会社の一オシの土佐酒

高知の素材、きめ細やかな手造り、豊かな個性、洗練された品質の四つをポイントに高知の文化として高知の魅力の詰まった酒『土佐体感地酒』をつくっています。



吟醸香パラメータ ※玄人向けのデータです
銘柄横の円グラフは、香気成分の量を表しています。
■ 酢酸イソamil ■ カブロン酸エチル