

酵母の舞

香南のぶき

900ml

500ml

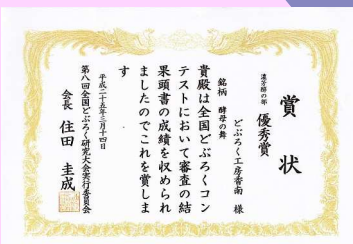
1800ml

500ml

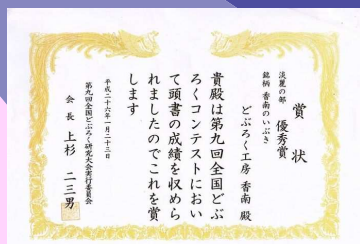
900ml

1800ml

全国どぶろくコンテストにおいて
2年連続で優秀賞を受賞しました。



平成25年第8回（鳥取）



平成26年第9回（北秋田）

産地：高知県
 蔵元：どぶろく工房香南
 原料：米（国産フクヒカリ100%）、米麴（国産米）
 精米歩合：50%
 アルコール分：12~20度



室戸海洋深層水

高知県表示許諾番号 26 高工振第 120号、
 このマークは高知県が海洋深層水使用商品等について
 商標登録(第 4465790号)したブランドマークです。
 本品は、脱塩深層水をどぶろくの仕込水として100%使用。

どぶろく工房香南

香南市吉川町吉原785番1



先人の言い伝え

「米は磨くほど香り豊かできれいな酒ができる」と昔の人に聞きました。
 私は、土造りから酒造好適米を探し出し栽培し、丹精をこめて作ったお米を
 50%まで磨き上げ、大吟醸用酵母 1801 を使用。
 低温でじっくりと味と香りを作り出しました。
 まさに究極の一品！ 手造り・純米・大吟醸酒をぜひ、お召し上がりください。

お問合せ先：0887-55-3891

URL : <http://www.pikara.ne.jp/doburoku>