



## 大吟醸

山田錦や岩手県二戸市産の特別栽培米「ぎんおとめ」の"特等"を半分以下まで磨きあげて仕込んだ特別なお酒です。華やかな香りとしっとりと綺麗な酒質の中に、甘みと旨味もしっかり残っているバランスの整った淡麗な大吟醸です。現在、ニューヨークの一流レストランでも提供されています。



原料米	二戸市産特別栽培米「ぎんおとめ」、山田錦、他
精米歩合	40%
仕込水	折爪馬仙峡伏流水(中硬水)
酵母	ジョバンニ・他
日本酒度	+5
アルコール度数	16~17度
酸度	1.3
容量	720ml



## コーシャ認定

南部美人の「大吟醸」は、ユダヤ教の協議に厳格に従った安全な食品である「コーシャ (kosher)」の認定を受けたお酒です。

「コーシャ (kosher)」は、専門の『ラビ』と呼ばれる宗教指導者が原材料や製造工程での検査を行った上で判断し、その認証をおこなっています。コーシャ認定には、原料のトレーサビリティの確保や『ラビ』の検査による認証プロセスを経ていることから、アメリカでは消費者に高い安心・安全のイメージを持たれていると言われています。

世界基準の安心・安全の証明である「コーシャ (kosher)」の認定を日本酒とリキュールで受けた南部美人は、これからも日本の伝統文化の素晴らしさをしっかり伝えていくための取り組みを行ってまいります。