



特別純米酒

特別純米酒

南部美人の定番なお酒です。地元、岩手県二戸市産の特別栽培米「ぎんおとめ」を主原料としています。ふわっとやさしい果実の香りと上品な米の旨みで後味すっきり。幅広い料理に合う究極の食中酒を目指して造ったお酒です。



原料米	ぎんおとめ、他
精米歩合	55%
仕込水	折爪馬仙峡伏流水(中硬水)
酵母	M310、9号系酵母
日本酒度	+4
アルコール度数	15~16度
酸度	1.5
容量	720ml 1800ml



コーシャ認定

南部美人の「特別純米酒」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なっていきます。