

お酒は20歳になってから

品質本位

高級酒だけでなく日々の晩酌酒も日本、おいしくしたい！  
 その夢見る真澄は、普通酒（銀撰・辛口ゴールド）にも長野県が誇る酒米「美山錦」二ひとこちを使用。これらを全て玄米で買入れ入れて自社精米工場で見球のように磨き上げ、高い技術をもった蔵人たちが一滴一滴に心を込めて醸し上げています。  
 豊かな風土と農家のみなさんの汗の結晶が、蔵人の手で真澄という美酒に姿を変え、全国各地、そして海外のお客様の喉を潤す。こんなロマンティックな仕事が私たちは大好きです。

## 真澄は信州の農家と蔵人の共同作品です。



お酒を飲んだら運転はやめましょう。  
 信州が生んだ天下の銘酒

# 真澄

MASUMI

七号酵母発祥の酒蔵

宮坂醸造株式会社

〒392-8686 長野県諏訪市元町1-16  
 TEL.0266-52-6161(代) FAX.0266-53-4477  
 www.masumi.co.jp



お問い合わせ お求めは、お近くの真澄取り扱い酒販店まで。

真澄は信州の農家と蔵人の共同作品です。

品質本位

### 真澄 NEWS

●特撰真澄「IWC (International Wine Challenge)」で金賞  
 国際的に権威のあるワイン品評会「IWC」の日本酒・本醸造部門で「特撰真澄」が金賞をいただきました。

9月3日、英国ロンドンにて。



### ●知事賞

第55回長野県清酒品評会(9月26日)において真澄の大吟醸酒は今年も知事賞受賞の栄誉に浴しました。

お酒は20歳になってから。  
 お酒を飲んだら運転はやめましょう。

信州が生んだ天下の銘酒

# 真澄

MASUMI

七号酵母発祥の酒蔵

宮坂醸造株式会社

〒392-8686 長野県諏訪市元町1-16  
 TEL.0266-52-6161(代) FAX.0266-53-4477  
 www.masumi.co.jp



## 仕込み開始

真澄の二つの酒蔵では、10月7日から安曇野や伊那谷産の酒米「美山錦」「ひとこち」を使って新酒の仕込みが始まっています。酒蔵の二階、室温28℃の麹室(こうじむろ)へ入ると、蔵人たちが麹カビの種を付着させた蒸米をかき混ぜる作業中。「今年的美山錦はふくらむかな」「今日はちょうど温度が低めだぞ」「引き込み」から「出麹でこうじ」まで48時間の麹造りには蔵人の研ぎ澄まされた感覚が欠かせません。

豊かな風土と農家の汗の結晶が、蔵人の手で真澄に姿を変え、全国各地、そして海外のお客様の喉を潤す。こんなロマンティックな仕事が私たちは大好きです。

高級酒だけでなく  
 日々のお酒も  
 酒造り専用米で造る

「日々の晩酌にお召し上がりいただくお酒をもっと美味しく」そう考えた真澄は、普通酒（銀撰・辛口ゴールド）の原料米を酒造り専用の高級米「美山錦」「ひとこち」に切り替えました。真澄はこれらを玄米で仕入れ、自社の精米工場ですばいりに精米しています。さらに味わい深く、なつた真澄の普通酒。冷酒でお燗でじっくりとお楽しみください。

### 辛口ゴールド

あつらひたした辛口仕上り。夏非お燗でお召し上がりください。

### 銀撰

信州の酒蔵に愛され続けるベストセラー。夏非お燗でお召し上がりください。