

毎年、元旦に留め添え仕込みをする杜氏こだわりの限定酒。

# 杜氏入魂のこだわりの逸品 米鶴酒造仕込み計画の原点

新酒

吟醸生酒

高畠産「美山錦」を使用し、山形酵母で仕込んだ華やかな香りと爽やかな味わいの吟醸酒です。火入れをしない完全な生酒です。

## 米鶴 吟醸34号仕込み生酒

直蔵元

米鶴酒造が蔵人を含む地場の農業青年と共に組織した「高畠町酒米研究会」で、特別に栽培した原料米を使用しています。安全、安心を基本とした米の旨味が生きているお酒です。高畠産の「美山錦」を使用し山形酵母（YK-31）で仕込むしぼりたての新鮮さわやかな吟醸酒です。

### 2月中旬発売!!

米鶴『吟醸34号』限定吟醸酒メモ

産地	山形県東置賜郡	日本酒度	+2~+4
醸造元	米鶴酒造株式会社	酸度	1.2~1.4
使用米	東置賜郡高畠産美山錦	アミノ酸度	
精米歩合	50%	アルコール度	16度

### 1800ml ¥2,735-

### 米鶴酒造株式会社

創業年 宝永元年（1704年）

江戸時代には米沢上杉藩主の御用酒蔵として酒を納めていた歴史があります。「全国新酒鑑評会」においては金賞受賞回数が28回と長年にわたり酒造技術が評価を受けています。

原料である「酒米」にもこだわりを持ち、蔵人を含む地元農家で組織した『高畠酒米研究会』で昭和58年から酒米栽培を手がけ、商品化しています。



キリトリ

米鶴「吟醸34号仕込み生酒」御注文書

お名前	電話番号
-----	様 ( )
-----	
ご住所	
-----	

ご用命は

米鶴「吟醸34号仕込み生酒 1800ml ¥2,735-  本