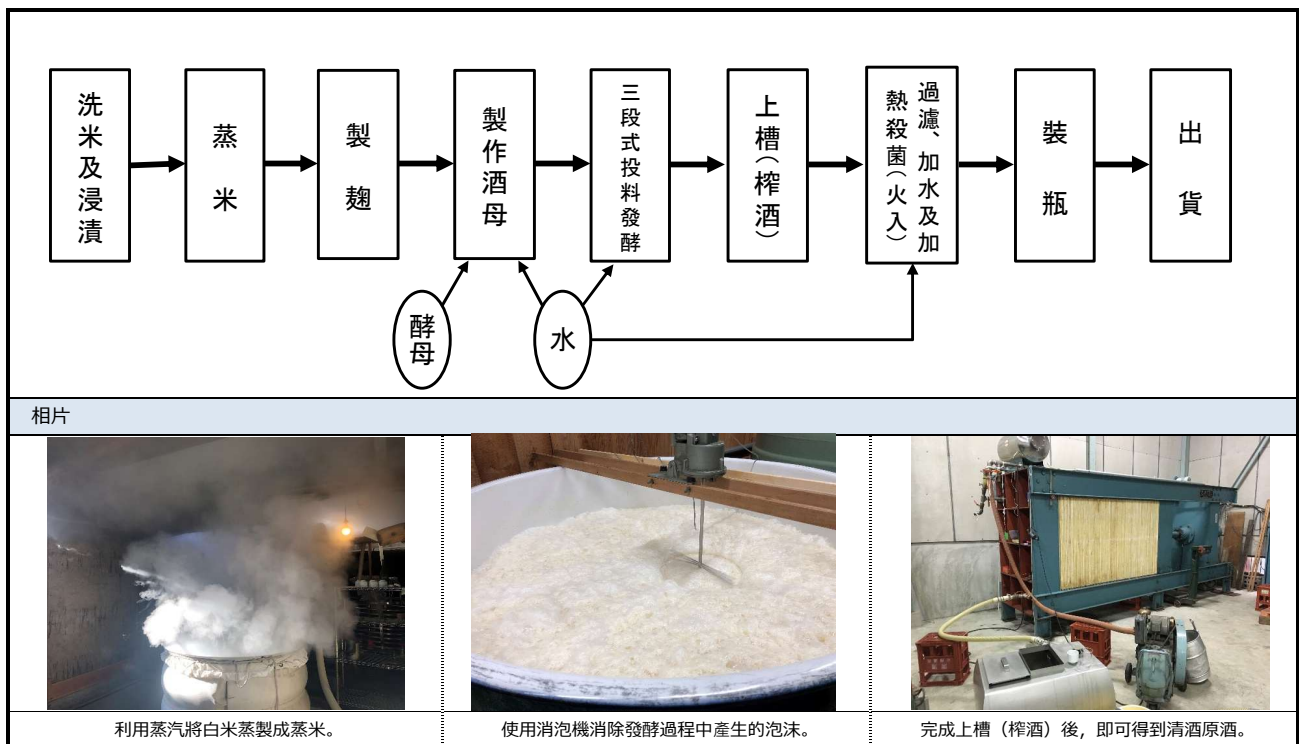


■ 公司簡介

公 司 名 稱		增本酒造場 Masumoto Sake Brewery			
全 年 營 業 額		員 工 人 數		2人	
負 責 人 姓 名		增本 藤兵衛 (MASUMTO Tobei)			
公 司 簡 介 / 訊 息		酒藏於明治元年（1868 年）由初代藤兵衛創立。酒藏附近神社每逢春天盛開著美麗的櫻花，因此以「薄櫻」為酒銘，寓意釀造出如淡雅櫻花色般優美的清酒。自創業以來，一直薪火相傳，延續歷代傳承的釀酒技藝、風味與匠人精神。 酒藏選用鈴鹿山系的優質水，以及滋賀縣東近江市收穫的酒米作為原料，充分發揮米原有的香氣與味道。我們堅持少量精釀、精益求精，以致力為每位品飲者釀造高品質的美酒為目標。			
公 司 網 站					
公 司 地 址		〒	521-1213	滋賀県東近江市神郷町 1 0 1 9 番地	
工 廠 地 址		〒		同上	
聯 絡 人		增本 藤兵衛		E - m a i l	masumoto@ususakura.jp
T E L		0748-42-0129		F A X	0748-42-6077

■ 生產流程／產品特色



■ 品質管理資料

是否進行產品檢驗	☐ 有 ☐ 無	目視檢查及感官評估進行品質檢驗			
衛生管理措施	生產流程管理	定期進行釀造用水水質檢測，並於釀造過程中持續以目視檢查及感官品評監控酒醪狀態，確保品質穩定，同時完整記錄各項管理資料。			
	員工管理	員工互相確認健康狀況，並於作業前檢查服裝及徹底執行洗手等衛生管理措施			
	設施及設備管理	所有可能接觸原料的設備及器具，除每日進行清洗外，亦會定期進行徹底清潔與保養。製造場所亦定期進行清潔。			
危機管理制度	聯絡人資料	聯 絡 人	增本藤兵衛	聯 絡 資 料	0748-42-129
	記 錄	製造過程中的各項作業均有完整記錄。如發現異物混入或產品品質異常，會立即與相關方面確認情況，追查原因。			

■ 產品特性及交易條件

產品名稱	薄桜 純米酒 花と猫 火入れ Usuzakura Junmaishu Hanatoneko Hiire						
JAN 條碼	45 13034 05033 1	包裝	材 質	玻璃樽・紙			
食 用 期 限	— (冷藏或陰涼避光保存 1 年)		尺寸／重量	W (cm)× D (cm)× H (cm)			淨含量
			8.3	8.3	27.4	720ml	
最低訂購箱數	5 C/S	外箱	材 質	紙皮箱		每箱數量	12.0
訂單交貨期	約兩星期		尺寸／重量	W (cm)× D (cm)× H (cm)			重量(kg)
			30.0	38.0	32.0	14.0	
保 存 溫 度	☑ 常温 ☑ 冷藏 ☐ 冷凍 5℃～15℃	參考價格	☐ FOB ☐ CIF		價格 有效期限	年 月	
			EXW 1,600円 (稅別) * 視交易條件而定		日本國內 售價	円	
認證及許可證							

原材料及食品添加劑	原產地	營養成分	成分含量
米	滋賀縣東近江市		
米麴	滋賀縣東近江市		
產品特色		使用場合／適用場合	
本酒採用滋賀縣產酒造好適米「吟吹雪」釀造，精米步合達 65%。 酒體散發優雅的吟釀香氣，入口柔和甘甜，伴隨恰到好處的酸度， 尾韻輕盈俐落，猶如漫步花田、悠然現身的貓咪般，帶來靈動而令人回味的品飲體驗。 建議冷飲享用。		建議冷卻至 5℃～10℃ 飲用，風味最佳。	

■ 產品相片

	
	過敏原標示

■ 產品特性及交易條件

產 品 名 稱	薄櫻 純米大吟釀 山田錦 5 0 火入れ Usuzakura Junmaidaiginjyo Yamadanishiki50 Hiire						
J A N 條 碼	45 13034 07006 3	包 裝	材 質	玻璃樽・紙			
食 用 期 限	— (冷蔵或陰涼避光保存 1 年)		尺寸／重量	縦(釐) × 横(釐) × 高さ(釐)			内 容 量
				8.3	8.3	27.4	720ml
最低訂購箱數	5 C/S	外 箱	材 質	ダンボール		每箱數量	12.0
訂單交貨期	約兩星期		尺寸／重量	縦(釐) × 横(釐) × 高さ(釐)			重 量 (キロ)
				30.0	38.0	32.0	14.0
保 存 溫 度	☒ 常温 ☒ 冷蔵 ☐ 冷凍 5℃～15℃	參考價格	☐ FOB ☐ CIF		價 格	年 月	
			EXW 2,300円 (稅別)		有效期限		
			* 視交易條件而定		日本國內 售價	円	
認證及許可證							

原材料及食品添加劑	原產地	營養成分	成分含量
米	滋賀縣東近江市		
米麴	滋賀縣東近江市		
產品特色		使用場合/適用場合	
本酒採用滋賀縣東近江市產「山田錦」釀造，精米步合達 50%，並以低溫長時間發酵精心釀製而成。 酒體散發華麗優雅的吟釀香氣，入口柔和順滑，伴隨恰到好處的酸度與豐富飽滿的層次感的純米大吟釀。 建議冷飲享用。		建議冷卻至 5℃～10℃ 飲用，風味最佳。	

■ 產品相片

	
	過敏原標示

■ 產品特性及交易條件

產 品 名 稱	薄桜 純米吟醸 Usuzakura Junmaiginjyo						
J A N 條 碼	45 13034 06003 3	包 裝	材 質	玻璃樽・紙			
食 用 期 限	— (冷蔵或陰涼避光保存 1 年)		尺寸／重量	縦(釐) × 横(釐) × 高さ(釐)			内容量
				8.3	8.3	27.4	720ml
最低訂購箱數	5 C/S	外 箱	材 質	ダンボール		每箱數量	12.0
訂單交貨期	約兩星期		尺寸／重量	縦(釐) × 横(釐) × 高さ(釐)			重量 (＊)
				30.0	38.0	32.0	14.0
保 存 溫 度	☒ 常溫 ☒ 冷蔵 ☐ 冷凍 5℃～15℃ 〔						

原材料及食品添加劑	原產地	營養成分	成分含量
米	滋賀縣東近江市		
米麴	滋賀縣東近江市		
產品特色		使用場合/適用場合	
本酒採用滋賀縣產酒造好適米「山田錦」釀造，精米步合達 55%，並以低溫長時間發酵精心釀製而成。 酒體散發馥郁而富層次的香氣，入口柔和細膩，口感順滑，兼具醇厚旨味與清爽俐落的尾韻，是一款風格優雅的純米吟醸。 建議於常溫或冷飲享用。		建議冷卻至 5℃～10℃ 飲用，風味最佳。	

■ 產品相片

	
	過敏原標示