

～多木化学オリジナルブランドの「手造りの酒」～

こだわりの大吟醸酒

# 神代の鋏

このお酒は、米作りからとことんこだわり、多木肥料（しき島肥料、タネポリン、マグホス等）を使用し、特A地区にて細心の注意をはらいながら栽培された、兵庫県の誇る酒米の「山田錦」を原料としております。水は播州夢前町の日本三彦山の一つである雪彦山（せっぴこさん）の伏流水を使い、そして自然発酵法によって造られた、多木化学のオリジナルブランドの「手造りの酒」でございます。

なお「神代の鋏」の名称は多木化学の社章となっている「神代鋏印」（じんだいくわじるし）に由来させたものです。

日本酒度 +5

甘口      辛口

飲み方

冷酒      熱燗

製造元 **壺坂酒造株式会社**  
兵庫県姫路市夢前町前之庄1418-1



お問い合わせ先

販売元 **多木化学株式会社**

〒675-0131 兵庫県加古川市別府町新野辺 3050番地 TEL.079-437-6002