



不思議と気持ちもリラックス♪  
温度による、味の変化も楽しめます。



多満自慢 熱爛純米  
「全国熱爛コンテスト 2022」  
プレミアム爛酒部門 金賞受賞！

# 熱爛のすすめ

熱爛

ぬる爛  
熱爛

ぬる爛  
化粧箱入り

多満自慢 熱爛純米  
1800ml 3,300円  
720ml 1,650円

熱爛専用の日本酒  
複雑な味わいに成長します  
「全国熱爛コンテスト 2022」プレミアム爛酒部門にて、金賞を受賞した熱爛専用  
に造った日本酒です。  
温めた時にお米の深い旨味がより広がる  
ようにバランスを整えました。

純米無濾過  
1800ml 2,035円  
720ml 1,100円

爛酒のコンテストで入賞！  
どの温度でも美味  
爛酒のコンテストで入賞多数！  
ぬる爛では、まろやかでやさしい風味。熱爛では締まりのある旨みが増した味。それぞれで違う表情を魅せるお酒。

たまの慶 (よろこび)  
1800ml 3,850円  
720ml 1,925円

ぬる爛より日向爛？  
30度から35度がベスト  
精米歩合 50%の純米大吟醸。上品な吟醸香をなくさないように、ぬるめで愉しむのがオススメ。身体にやさしくお米の美味しさが広がってゆきます。



■ 熱爛の温度 ※温度はだいたいの目安です。

55度以上	ほぼ50度	ほぼ45度	ほぼ40度	ほぼ35度	ほぼ30度
飛び切り爛 とびきりかん	あつ爛 あつかん	上爛 じょうかん	ぬる爛 ぬるかん	人肌爛 ひとはだかん	日向爛 ひなたかん
香りが強まる。辛口になる。	香りはシャープに。切れ味が良くなる。	香りと味がキリッと締まる。	香りは最も大きくなる。ふくらみのある味わい。	米や麴の良い香りとさらさらした味わい。	香りがひき立ってくる。なめらかな味わい。

## コチラも注目！新しい入賞酒と出荷したばかりの山廃！



多満自慢 辛口吟醸 ~軽快・すっきり~  
「令和5年 東京国税局酒類鑑評会」  
清酒爛酒部門 優等賞受賞！

辛口吟醸 ~軽快・すっきり~  
お食事を引き立てる名脇役！ロックから熱爛までの温度でも楽しめる普段酒です。  
1800ml 2,420円 720ml 1,320円



山廃純米原酒 2021  
爛酒向きの熟成酒  
10月に出荷したばかり。ふた夏を蔵で熟成させた山廃仕込みの日本酒です。今年綺麗な酸味が特徴。  
1800ml 2,970円  
720ml 1,485円



## 多満自慢香る オリジナルおつまみ

オリジナルおつまみ  
4種類詰め合わせ



多満自慢で風味付けしたオリジナルおつまみを4種セットにしました。別々に購入するより少しだけお得になっています。楽しい晩酌のお供にぜひ。  
2,150円



旨みほっき  
濃厚な旨みと甘み、貝類ならではの食感が魅力のホッキ貝を気軽に楽しめるのが嬉しい一品。お酒と交互に味わうと、風味の余韻がしあわせです。  
540円



いか燻製  
燻製の香りとしっかりとした食べ応えでクセになる王道おつまみ。日本酒でもビールでも、他のお酒と一緒に合わせても、間違いのない味です。  
540円



焼きエイヒレ  
軟骨部分のザクツとした食感がたまらない、噛めば噛むほど旨みが出る「とまらなくなる」酒の肴です。日本酒にもビールにも合いますよ！  
540円



いかソーメン  
日本酒の風味をしっかりと感じる、日本酒のためのおつまみ。味変にマヨネーズ・醤油・七味等をディップソースに楽しむのもオススメです。  
540円

POINT 手土産にもピッタリ

リッチな香りがしあわせ！しっとりケーキ。

大吟醸ケーキ 1,674円

しっとりなめらかな舌触り、香り立つ吟醸香。リッチな味わいの多満自慢を使用した「大吟醸ケーキ」です。お祝いや、帰省時、お世話になっている方へ、ちょっとした贈り物としてご利用ください。

NEW!

酒蔵おやつ

オンラインショップ新商品

多満自慢 粕汁 (フリーズドライ)

1個 300円  
6個 1,800円  
10個+1個 3,000円

お湯で溶くだけで簡単に美味しい粕汁が食べられる！多満自慢の酒粕の香りがしあわせ。

多満自慢 酒粕 (バラ粕)

冷蔵  
内容量 500g

432円

免疫カアップや高い栄養価が話題の酒粕。日本酒を仕込んでいる時期だけの限定品。

多満自慢 塩麴

冷蔵  
内容量 500g

500ml 750円

万能調味料の塩麴。肉、魚、野菜を漬け込んだり、浅漬けを作ったり。食材の旨味を引き出します。