



# SOJA BLACK

ファクトシート

## 岡山の本質を明らかにする

SOJAブラックは、雄町米を45%磨いて丁寧に作られ、時間をかけた低温発酵プロセスを経ています。この純米大吟醸酒は、その独特な特徴で有名です。

SOJAブラックは、岡山県総社市に由来する名前であり、酒が醸造される場所であると同時に、雄町米の生産地でもあります。

## 構成

100%岡山産の大町米を使用

- ・酒種 - 純米大吟醸
- ・原産地 - 岡山県、日本
- ・磨き率 - 45%
- ・日本酒度 -  $\pm 0$
- ・アルコール度数 - 16.5%
- ・酸度 - 1.8
- ・アミノ酸 - 1.3
- ・保存方法 - 室温（冷蔵を推奨）

## オススメ



### 料理のペアリング

刺身、カルパッチョ、野菜の天ぷらなどの赤身魚料理、赤身の肉料理



### 提供方法

ロック、軽く冷やした状態で

\* 2023年/2024年シーズンには限られた数量が入手可能

## 味の特徴



REQUEST SAMPLES OR TASTINGS

Email: [sales@sojasake.com](mailto:sales@sojasake.com) /  
[sales@nankaishochu.com](mailto:sales@nankaishochu.com)  
[www.sojasake.com](http://www.sojasake.com)



@sojasake

