

The SAGA 刃心 定酒

2025 春

原料は100%佐賀県産、厳格な審査で味と香りなどをチェック。

認定酒の見方

銘柄
佐賀人酒



やわらかな味わいと
米の旨味が特長。

やわらかな味わいと
米の旨味が特長。

やわらかな味わいと
米の旨味が特長。

日本酒度の見方

プラスの度合いが高いほど辛く、
マイナスの度合いが高いほど甘い。

純米酒の場合

味わい	濃 醇	醇	・	・	★	・
香り	穏やか	穏	・	・	★	・
甘 辛	甘 口	甘 口	・	・	★	・
口	辛 口	辛 口	・	・	★	・

【本格焼酎の場合】

味わい	重 厚	・	・	★	・	軽 快
-----	-----	---	---	---	---	-----

認定年月日 / R7.5.11

佐賀県では、豊かな佐賀の風土が育んだ農林水産物を原料とした、品質の優れた製品を皆様にお届けするため、日本酒(純米酒)と焼酎(本格焼酎)を対象として「佐賀県原産地呼称管理制度」を運用しています。この制度では、佐賀県産の原料と水だけを用いて、県内の蔵元が醸造・蒸留した日本酒と焼酎を、官能審査員が味・香りなどを審査し、合格したものを見定します。

能古見 特別純米 辛口

馬場酒造場



60%以下まで精米した原料米もしくは酒造用専用の米を半分以上使用するなど、より丁寧な作り方をした純米酒のこと。

とていい、洗練された香味が魅力。

後口すっきりな仕上がりです。

口に含むと広がる芳醇な香り。

後口す