酒のみむら

酒のみむらは 15 年前より無農薬の日本酒造りに着手し、
「安全で美味しいお酒と食のある楽しい生活提案」という
テーマのもと、無農薬、合鴨農法米を活用した地酒「天恩酒・温羅」をオリジナルで開発、
小売店としては西日本初で海外輸出を展開。
米国アトランタの五つ星レストラン「MF SUSHI」の日本酒メニューの中に
採用されるほどの海外評価を得ることに至りました。
また全国初となる幻の翠王芋を１００％（無農薬）使用した本 ...

【料理と出会い本領を発揮 ...

どんな料理にも寄り添い、かつ飲み飽きしない食中酒をコンセプトにプロデュースした純米吟醸酒です。
原料米は無農薬で栽培された、岡 ...

【気品を秘めた深いコク】...

翠王芋は独立行政法人九州沖縄農業研究センターにより開発され
葉や茎にポリフェノールやルチンなどの高い薬効が認められている話題の
...

【ナチュラル・ワイン】

酒のみむらでは 15 年前よりワインはすべてナチュラルなものだけを取り扱ってまいりました。
酸化防止剤（二酸化イオウ＝ SO2）不使用の ...

■ 住所 : 岡山県岡山市北区加茂５０８

■ TEL : 086-287-2156

■ FAX : 086-287-2156

■ 営業時間 : ９：３０～１９：３０

■ 定休日 : 盆・正月

■ URL : http://www.ura-sake.com/

備考

【本格調味料】

添加物や農薬をなるべく使わない昔ながらの造りをした本格調味料です。

写真左より

・京風だしの素　1L　1,100 円
・井上しょうゆ　造り　1.8L　1,902 円
・昔仕込み本味醂　720ml　1,197 円
・無農薬三州みりん　1.8L　3,160 円
・富士酢　900ML　1,029 円
・蔵の素（料理酒）　1.8L　2,370 円
・平出胡麻油　660g　2,090 円