



“上質”を極めた、至高の1本

## SAKE100 BYAKKO 百光

『百光』の魅力は、何よりもその上質な味わい。

ユリの花を思わせる、穏やかで上品な香り。シルクのように繊細で、しっとりとなめらかなテクスチャー。口に含むと、瑞々しく透き通った甘味と、米本来の旨味が舌の上でゆるやかに広がり、飲み込んだ後の余韻は心地良く伸びていきます。

『百光』は、豊かな"日本酒の旅"を提供する1本です。

口にしたら誰もが息を飲む、  
至高の1本を目指して。

豊かな大地を、未来へと繋ぐ純米酒

SAKE100  
SHINHO 深豊

耕作放棄地となっていた田んぼを開墾し、その土地で育てた酒米を使って醸した純米酒です。

米の旨味を最大限に引き出す伝統製法「生酏(きもと)造り」で醸造し、搾りたてのフレッシュさが楽しめる直汲みの無濾過生原酒に仕上げました。

味わいを決めるひとつのポイントである精米歩合は70%。米を"磨きすぎない"ことで、豊かな自然の恵みそのままの力強い味わいを表現しています。

味わうことの先にある、  
豊かな未来を見据えて。





墨乗の悦び。至福のデザートSAKE

SAKE100 AMAIRO 天彩

蜜のように濃厚で、とろけるような甘味。それを際立たせ、かつ飽きのこない飲み心地をもたらす独特の酸味。そこに折り重なるふくよかな旨味。そして、深く永く続いていく余韻。

これらが一体となった『天彩』は、日本酒の新しい完成系を示しています。

特別なコース料理の締めくくりに、人生の一日を締めくくるナイトキャップに……たったひと口で、大なる幸福感をもたらしてくれます。

驚くほどに濃密で甘美。  
その味わいは、もはやデザート。

2019年5月下旬、販売開始

SAKE100  
GENGAI 現外

1995年1月17日。阪神淡路大震災によって倒壊した酒蔵で奇跡的に残ったタンク。そこに入っていたのは、日本酒のもと"酒母"でした。

醸造設備の被災によって、商品とするにはあまりに未熟すぎる酒母を搾らざるを得なかったのは、今思えば、運命だったのかもしれない。

時間の経過とともに甘味・酸味・苦味・旨味が複雑に絡み合い、それでいながら高い調和を実現したその味は、当時のだれもが予想していなかったものでした。『現外』は人智を超えたヴィンテージ日本酒です。

先行予約販売は即日完売。  
現在、本販売の優先案内受付中

1995-2019

現外  
GENGAI

SAKE100

# 事業紹介-SAKE100

見据える未来は、世界中の誰もが知るトップブランドと肩を並べる存在になること。

「ボルドーワイン」



“赤ワインの聖地”と呼ばれる  
産地ブランド

「LVMH」



世界を代表する  
ラグジュアリーブランド

「SAKE100」



“至高の日本酒”を提供する  
SAKEブランドへ