

# 発芽玄米酒『むすび』 Musubi

「玄米」を土に蒔けば、やがて根や芽が出て育ち、一粒が千倍にも増えます。

これは「玄米」には生命（いのち）があるからです。人の手によって削られ、白米になったものでは根も出なければ、芽を吹くこともありません。

この生命ある「玄米」を発芽させ、活性化状態になった「発芽玄米」と微生物たちの生命が結ばれ、新しい生命を産み出していきます。その生命をいただくことによって人の生命も育まれ、生かされていくのです。

また、『むすび』は宇宙の根源的な生成化育（生み育て）の力を有する「産蓋」の意味を持っています。そして、神と自然と人を結ぶといった願いが込められています。

発芽玄米酒『むすび』は酸味がとても強く、ぬか漬けのような独特な香りがあり、従来の日本酒とはまったく異なっています。瓶の中では酵母も生きていて、毎日醗酵・熟成をし続けています。まさに生命あるお酒なのです。

生命を損なわないよう、伝統の手作りにより丹精込めて造りあげました。自然の生命を感じていただければ幸いです。

アルコール度数／7~11% 日本酒度／-10~-20 酸度／8~9

原料米／ 雪化粧（ピロール米）

**要冷蔵・横倒し厳禁**

## 【品質・保存・開栓について】

酵母が生きている為、醗酵しています。

日々変化しつづけているため、一本一本味が違い、様子が違い、飲まれる時、場所によっても味わいが変わります。変化をお楽しみください。

開栓する際に一度に栓を開けてしまうと、中身が噴き出してしまうことがあります。開け閉めを繰り返して、時間をかけて開栓してください。

又、生酒ですので冷蔵庫で保存してください。



自然酒『五人娘』『香取』蔵元

株式会社 寺田本家

千葉県香取郡神崎町神崎本宿 1964

ピロール米生産者

TEL 0478-72-2221

FAX 0478-72-3828

猪野尾 信

(いのち あきら)

<http://www.teradahonke.co.jp>

E-mail: info@teradahonke.co.jp