

ヤマトのどぶろく

フルーツ香る、



柚子どぶろく

こうじ菌・酵母・乳酸菌をそのまま味わう、
無ろ過の発酵酒。国産柚子を皮ごと使用
した華やかな香りと、花が生み出す蜂蜜
のようなやさしい甘みが特徴です。
爽やかな柑橘の余韻は、チーズケーキや
ジェラートなどのデザートともよく合います。
TOKYO SAKE CHALLENGE 2026
プラチナ賞（最高賞）を受賞しました。



カシスどぶろく

こうじ菌・酵母・乳酸菌をそのまま味わう、
無ろ過の発酵酒。甘口の赤ワインを思わ
せる深みのある味わいが特長です。
カシスそのものはブルーベリーの約3倍
のポリフェノールを含む素材。赤身肉、
チョコレート系のデザートとの相性はもち
ろん、セロリなど青みのある香り豊かな野
菜を使った和え物やテリーヌと合わせる
のもおすすめです。



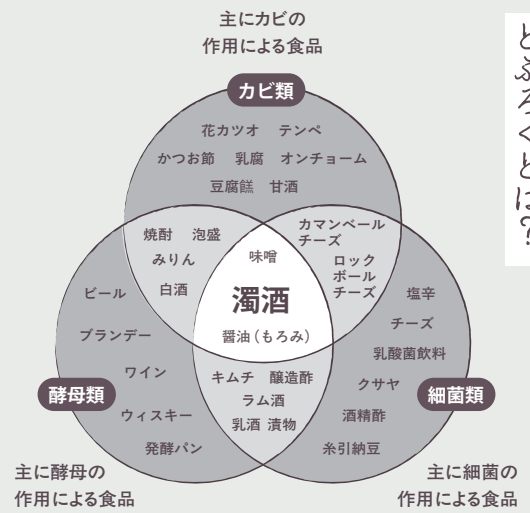
詳しくはこちら

Yuzu
DOBUROKU
Cassis

Brewed with lactic acid bacteria, yeast, and Koji,
Yamato Craft Doburoku delivers the pure essence of fermentation.

※これはお酒です。20歳未満の飲酒は法律で禁止されています。

スイッチオフしたい夜に
やさしくほぐれる糀のお酒。



飲食店様、酒販店様、ホテル様でご愛顧いただいています！

★「とろみがあるのでグラスで表現するときも高級感が出しやすい。柚子は魚料理に、カシスは肉料理に合うのはもちろんだが、あえてストレートで先付に合わせて提供するなら、まっすぐな飲み口のラッパ型グラスで、合わせるのは山菜、セロリなど青みのある香りの強い野菜をつかった和え物やテリーヌと合わせたい。パウチ容器には驚いたが軽くて割れない良さがあり瓶以外も歓迎する」(日本酒バー店主)

★「(柚子どぶろく) 甘味にはまるで蜂蜜らしいニュアンスがあって、柑橘のさわやかさは、チーズケーキとのペアリングが良い」(ソムリエ)

★「低アルコールが求められる時代において、強すぎず飲み口がやさしいこのどぶろくには可能性を感じる。炭酸で割ったり、ビールで割って自由なスタイルで楽しみたい」(酒販店主) ★「同じく金沢市大野町のボタニカルな風味のクラフトジン・ハチパン、炭酸を加えてロンググラスで提供しています。女性のお客様や、海外ゲストにも糀や柚子の良さが喜ばれています」(ホテルバー)



ヤマトどぶろくをおすすめする7つの理由

1.

GABA 60～70mg/本

玄米由来のGABAを1本あたり60mg(柚子)/70mg(カシス)含有。一日の終わりのリラックスタイムに寄り添う、やさしい発酵ドリンクです。

2.

カフェイン0g(検出限界以下)

カフェインを含まないため、食後のひとときや、おやすみ前のくつろぎ時間に、発酵ならではのやさしい味わいをお楽しみいただけます。

3.

Alc.9～10%

アルコール度数は9～10%。どぶろくならではの奥深い味わいを楽しみながらも、軽やかな飲み口で、食事にもくつろぎの時間にも寄り添います。

4.

軽くて割れにくいパウチと耐水スリーブ設計

スパウトパウチだから、持ち運びも安心。耐水スリーブ採用で、そのまま氷水やワインクーラーで冷やせます。

5.

飲み方が自由① こうじサワー

どぶろく：1 炭酸水：1

甘酒のような糀の甘みとフルーツ感。気持ちほぐれるヘルシーサワー。どぶろく1本でこうじサワーなら約5杯分になります。



6.

飲み方が自由② こうじビア

どぶろく：1 ビール：5

女性に人気の華やかなフルーツピアに糀のやさしさをプラス。お好みのビールに20～40mlを混ぜるだけ。



7.

飲み方が自由③ ぬくもり温酒

水少々で割って70℃に温める

冷えが気になるときや、一日の終わりに。70℃で温めることで酸味と甘みが引き立ちます。



柚子 原材料：米こうじ(国産米)、玄米(国産)、ゆず、砂糖、植物性乳酸菌(殺菌) アルコール度数：9%

カシス 原材料：米こうじ(国産米)、玄米(国産、紫黒米50%)、カシス、砂糖、殻付ハトムギ、植物性乳酸菌(殺菌) アルコール度数：10%

2品共通情報 保存方法：10℃以下で冷蔵保存 賞味期限：なし(未開封で製造後1年以内にご使用いただくことを推奨いたします)

開封後も冷蔵保存し1ヶ月以内を目安にご使用ください。

種類	商品名	内容量	小売価格(税抜)	納品価格(税抜)	ご注文本数
濁酒	柚子どぶろく	500ml	2,000円	円	本
濁酒	カシスどぶろく	500ml	2,000円	円	本

貴社名・店舗名	ご担当者名	電話番号

株式会社ヤマト醤油味噌 TEL：0120-12-1248

〒920-0331 石川県金沢市大野町4丁目1170番地
info@yamato-soysauce-miso.co.jp