



株式会社ヤマト醤油味噌

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

※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。



フルーツ香る、
ヤマトのどぶろく



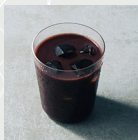
Yuzu DOBUROKU
Cassis

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



スイッチオフしたい夜に
やさしくほぐれる糀のお酒。

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。

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、糀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。

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ビ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。

