

isab6

～ 伊三郎 isab six ～

私の先祖、田口伊三郎は町人文化の花開いた文化文政期(徳川家慶十二代将軍)に店棚を開き、馬の脚洗い桶を店先に置いて、馬の休脚場所として、藁でつくった馬ぐつなども販売、あわせて、せんべいや茶を供したと言われております。

現在は物流会社を経営していますが、伊三郎が生きた時代から200年後の今、日本のすばらしい文化を世界に広めたいと思っています。

田口伊三郎
田口智一

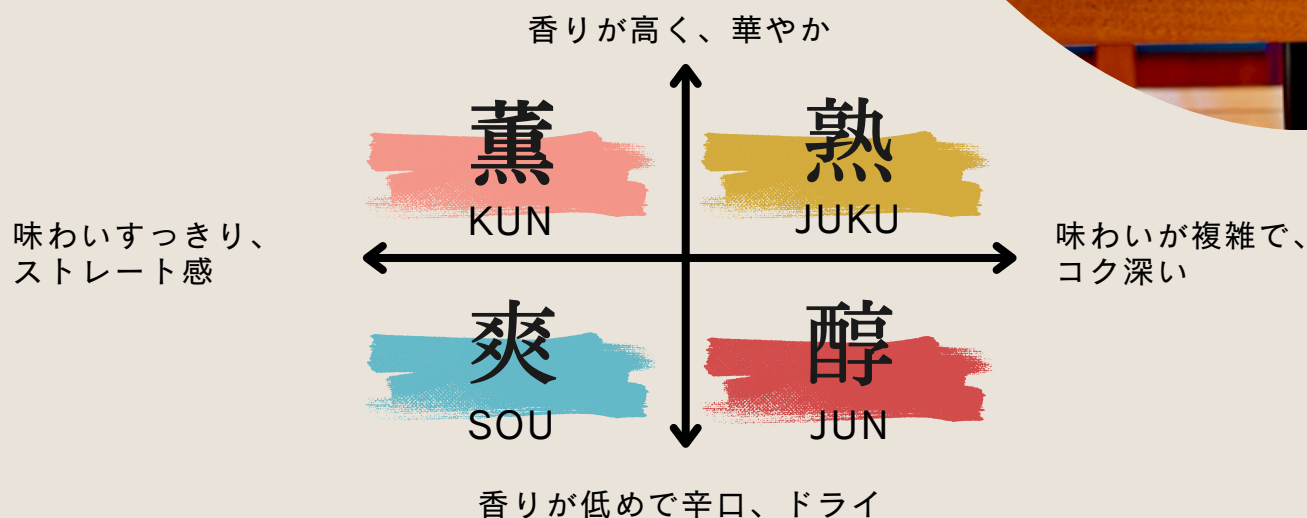
シリーズisab6は、
唎酒師が直接味わい、日本各地からセレクトし商品化したものです。

日本酒の味は、気候や風土、水、酒米、糀などの違いによって生まれます。

とても繊細で、産地や酒蔵、銘柄によりそれぞれの特性があります。

また、ペアリングの料理やシチュエーションによっても味わい変化します。

日本全国、数ある銘酒の中からisab6がお届けする唯一無二の逸品、至福のひとつを演出いたします。



isab6は『家庭の食卓が高級レストランへ』をコンセプトに香りと味わいの4タイプをシリーズ化して統一ブランドで展開します

- 1 生産地や酒蔵にこだわらない、極上の美酒を唎酒師がセレクト
- 2 isab6 (six) series brand～希少性と特別感～
- 3 外国人の方にもおすすめ、落ち着いたデザイン性の高いスタイル
- 4 味わい分類・4タイプを順次発売予定（限定生産）

会社名：イズミマトリックス株式会社 伊三郎事業部
住所：〒345-0013 埼玉県北葛飾郡杉戸町椿113-1
HP：https://isab6.com/
TEL：0480-38-0613 FAX：0480-31-7994
唎酒師：田口智一



isab6



薫 KUN come out

華やかでフルーティーな香り、上品なテクスチャー



純米大吟醸 isab6 薫 Junmai Daiginjo isab6 KUN



味わいとペアリング

華やかでフルーティーな香り、上品なテクスチャー、ワイングラスに注ぎ食中酒でお愉しみください。米の香りをわずかに感じることができる、フルーティーなタイプです。日本食はもちろん、食材の味を活かしたエビ・カニを使用した料理、柑橘や甘辛のソースを使うグリルした肉料理、やや酸味を感じるエスニックな料理と相性が良いです。

製品仕様

- ・種類：純米大吟醸 ・精米歩合：50% ・原産国：日本
- ・原料米：あきた酒こまち100% ・酵母：こまち酵母スペシャル
- ・アルコール：14.5% ・内容量：720ml
- ・保存方法：冷暗所推奨 ・HSコード：2206.00

あきた酒こまち こまち酵母スペシャル

あきた酒こまちは1992年に秋田県農業試験場（秋田市、現河辺郡雄和町）において「秋系酒251」に「秋系酒306」を交配し、雑種第2代で個体選抜を行い、以後、固定を図りながら特性の調査を継続、2000年にその特性が安定していることを確認して育成を完了した酒造好適米です。

こまち酵母スペシャルの酵母特徴は「香りは極めて華やか、味は華やか・膨らみタイプ」となります。

企業情報

会社名：イズミマトリックス株式会社 伊三郎事業部
住所：〒345-0013 埼玉県北葛飾郡杉戸町椿113-1
HP：<https://isab6.com/>
TEL：0480-38-0613 FAX：0480-31-7994
唎酒師：田口智一

