

お米のポテンシャルを最大限に引き出した、
キレが良く、じんわりやわらかい優美な日本酒

大吟醸 宗政

MUNEMASA

令和6酒造年度
全国新酒鑑評会

金賞受賞



エレガント
- 優雅・上品 -

アルコール度数	16%
日本酒度	+2.8
酸度	1.5
米の品種	山田錦
精米歩合	35%
酵母	1801

720ml

日本酒度がマイナス15と非常に低く、超旨口で
酸味と甘味との調和が絶妙な、唯一無二の日本酒

宗政

純米吟醸
-15

MUNEMASA

IWC インターナショナル
ワインチャレンジ

GOLDメダル

2023 2024 2025



連続受賞

ハーモニー
- 調和 -

アルコール度数	15%
日本酒度	-15
酸度	1.6
米の品種	さかの華・山田錦
精米歩合	55%
酵母	1801

1.8L / 720ml



佐賀県原産地呼称管理制度認定酒



しつかりとした酸味やさらつとした口当たりが特徴
様々な料理との相性も抜群で、万能な日本酒

宗政

特別純米酒

MUNEMASA

IWC インターナショナル
ワインチャレンジ

BRONZEメダル
2023



シャープ
- キレ -

アルコール度数	15%
日本酒度	+0
酸度	1.8
米の品種	さかの華
精米歩合	60%
酵母	SAWA-1

1.8L / 720ml



佐賀県原産地呼称管理制度認定酒



特別純米酒

Ruri munemasa

ルリムネマサ

上品なリンゴのような香り、
口に含むと甘口の白ワインのような
甘酸っぱい爽やかな酸味が広がります。
冷してワイン感覚で
お料理とのマッチングをお楽しみ下さい。



スタイリッシュ
-軽快・スマート-

アルコール度数	14%
日本酒度	-16
酸度	3.5
米の品種	レイホウ
精米歩合	60%
酵母	No.28

500ml

佐賀県原産地呼称管理制度認定酒



純米酒 桃色のとき

とても珍しい赤色酵母と国産米のみで
丹精込めて造り上げた、ほ〜んのり
桃色に色付いた純米にごり酒です。
低アルコールで優しい口当たりと
甘酸っぱい味わいが特徴です。



クリーミー
-まろやか-

アルコール度数	8%
日本酒度	-72
酸度	3.6
米の品種	さがびより
精米歩合	70%
酵母	赤色酵母

500ml

本醸造冷酒 宗政

MUNEMASA

冷蔵庫で程よく冷して飲むやや辛口の
本醸造冷酒。キリッと冷やせば
冴える旨みと清らかな後味が広がり、
料理の味を引き立てる調和のよさで、
食中酒としてもおすすめです。



ライト
-爽快-

アルコール度数	14%
日本酒度	+3
酸度	1.4
米の品種	八反錦
精米歩合	70%
酵母	1101

300ml

特別純米酒



ENTO

シンガポール
酒チャレンジ2023

金賞受賞



ジューシー
- 果汁が溢れる -

甘味と酸味がパイナップルを搾ったかのような
清涼感が今までにない日本酒



アルコール度数	15%
日本酒度	-1
酸度	1.6
米の品種	有田産山田錦
精米歩合	60%
酵母	StyP(佐賀酵母)

720ml

佐賀県原産地呼称管理制度認定酒



純米吟醸酒



ENTO



2025
プラチナ賞受賞

マイルド
- おだやか -

リンゴを思わせるフルーティーな香りで濃醇辛口の
すっきりとした後切れが特徴のフレッシュな日本酒



アルコール度数	15%
日本酒度	+1.3
酸度	1.6
米の品種	有田産山田錦
精米歩合	51%
酵母	SAWA-1(佐賀酵母)

720ml

佐賀県原産地呼称管理制度認定酒



純米大吟醸酒



ENTO

フルボディ

- 広がり・深み・コク -

アルコール度数	15%
日本酒度	-4
酸度	1.6
米の品種	有田産山田錦
精米歩合	40%
酵母	StyY(佐賀酵母)

720ml

洋梨のような風味が新しく、濃醇でまったりとした
純米大吟醸ならではの日本酒



佐賀県原産地呼称管理制度認定酒



純米酒 | DRY |

蔵
杜
ENTO

グリーンアップルを思わせる爽やかな香りと風味
軽やかさと、ドライでスツと引き締まる余韻



ドライ
- 後味スッキリ -

アルコール度数	13%
日本酒度	+4.5
酸度	1.5
米の品種	山田錦
精米歩合	70%
酵母	CBC1-4 (佐賀酵母)

720ml

佐賀県原産地呼称管理制度認定酒



ものづくりの聖地「有田」に息づく職人の魂、
黒髪山系の名水、
酒米造りに適した自然の恵み、
この三つの希望の「火」が融合した、
職人渾身の一品です。

蔵人たちは職人としての技術を磨きつつ、
米の一粒一粒に込められた生産者の思いを大切に、
酒造りを通して日本の伝統である酒文化の発展に
貢献したいと考えています。
今も絶え間なく、伝統の技と新しい発想で、
長く愛される酒造りに取り組んでいます。

宗政酒造株式会社

純米酒 春陽 | 外伝 |

蔵
杜
ENTO

ライムやマスカットを思わせる魅惑が特徴
すつきりでさっぱりとした独特の風味がクセになる



モダン
- 新しい・近代的 -

アルコール度数	14%
日本酒度	-5
酸度	1.9
米の品種	春陽
精米歩合	70%
酵母	F401 (佐賀酵母)

720ml