



製造場所在氏名

福井縣丹生郡 田邊與平 福島縣若松市 宮森常八 青森縣弘前市 今泉清藏 長野縣諏訪郡 宮坂光次郎

酒銘

(一献春梅印)

(花春口號)

(勝関ハ號)

(金甌正宗口號)

入賞順位	産地	種類	等級	精米	回轉數(分間)	搗粉使用量	精米白時	精米減(容量)	搗米重量	壹石ノ重量(白米)	仕込法ニ於ケル重量	換算ノ白米重量	仕込法ニ於ケル重量	換算ノ蒸米重量	浸漬水ノ種別	仕込水ノ種別	分清濁臭味
第一二位	備前赤磐郡	雄町	二等	中野式	一二〇〇回	無	無	五割	四三〇〇	四三〇〇(一斗)	井水	無色透明無臭	弱アルカリ性	無	井水	無	
第一二位	岡山縣赤磐郡	備前雄町	四等	中野式	一二〇〇回	無	一俵四時間	五割二分	四一〇〇	四一〇〇	同シ	無	微アルカリ性	無	同シ	無	
第一三位	備前岡山赤磐郡	雄町	四等	中野式	一二〇〇回	無	二四時間	二五〇〇	四〇〇〇	四〇〇〇	同シ	無	微アルカリ性	無	同シ	無	
第一四位	備前	雄町	二等	中野式	一二時間	無	無	無	四〇三〇	四〇三〇	軟水	無	微アルカリ性	無	軟水	無	

水料

析	表	固形物總量(二六二〇〇)	不檢出	微量	少量	微量
亞硝酸	〇・〇七〇	〇・〇七〇	不檢出	微量	少量	微量
鐵	一・〇五〇	一・〇五〇	不檢出	微量	少量	微量
有機物	六三・九六〇	六三・九六〇	不檢出	微量	少量	微量
ク口ル	四・七九〇	四・七九〇	不檢出	微量	少量	微量
硬度	三八・八〇〇	三八・八〇〇	不檢出	微量	少量	微量
蒸發殘渣	一・八五〇	一・八五〇	不檢出	微量	少量	微量

引	經	仲	積	二	積	仕	過
引	引	仲	積	二	積	仕	過
月日時	月日時	月日時	月日時	月日時	月日時	月日時	月日時
品温	品温	品温	品温	品温	品温	品温	品温
乾球	乾球	乾球	乾球	乾球	乾球	乾球	乾球
濕球	濕球	濕球	濕球	濕球	濕球	濕球	濕球
月日時	月日時	月日時	月日時	月日時	月日時	月日時	月日時
品温	品温	品温	品温	品温	品温	品温	品温
乾球	乾球	乾球	乾球	乾球	乾球	乾球	乾球
濕球	濕球	濕球	濕球	濕球	濕球	濕球	濕球
月日時	月日時	月日時	月日時	月日時	月日時	月日時	月日時
品温	品温	品温	品温	品温	品温	品温	品温
乾球	乾球	乾球	乾球	乾球	乾球	乾球	乾球
濕球	濕球	濕球	濕球	濕球	濕球	濕球	濕球





酒銘

醱 醱 醱  
醱 醱 醱  
醱 醱 醱  
醱 醱 醱

器

法入手  
法入手  
法入手  
法入手

貯藏中  
貯藏中  
貯藏中  
貯藏中

平均室温  
平均室温  
平均室温  
平均室温

夏期窓ノ閉閉法  
夏期特殊冷室方法並室温  
夏期特殊冷室方法並室温  
夏期特殊冷室方法並室温

(一献春梅印)

(花春口號)

(勝関ハ號)

(金剛正宗口號)

珞珈タンク

珞珈タンク

タンク

壺代(木) 用材

特殊ナル方法ナシ

スルマ湯テ洗ッテ水テ清メル

水洗

湯満量二回

乾 八〇〇

冷蔵庫ノ中頃 良 八〇

一三〇

南東 六五〇 六五〇 七〇〇

閉 冷蔵庫

朝四時間閉

一四〇

午後一時間放午前六時閉 炭素一五匁(一斗當)

福井縣南條郡

新潟縣北蒲原郡

青森縣

長野縣諏訪郡

製造場所在氏名

酒銘

入賞順位  
産地  
種類  
等級  
精米  
同轉數(二分間)  
搗粉使用量  
精白時間  
精米溫度  
搗減重量  
壹石ノ重量  
仕込法ニ於ケル壹石  
換算ノ白米重量  
仕込法ニ於ケル壹石  
換算ノ蒸米重量  
浸漬水ノ種別  
仕込水ノ種別  
分反  
清濁臭味

(音清水イ號)

(天洋口號)

(富貴鶴五號)

(朝日山ハ號)

第一一五位

第一一六位

第一一七位

第一一八位

備前赤磐

秋田縣 龜ノ尾

岡山縣赤磐

備前

雄町

三 等

雄町

雄町

中野式

佐竹堅式

佐竹堅式及清水式

青三等

一、〇〇〇回

八〇〇回

無

中野式

一一時間

一三時間

一八時間

三四時間

三三〇

九〇

四・五

三四〇

〇・五九

四・五

〇・四五

〇・五〇

四〇・三〇〇

三九〇

四〇・八〇〇

四一〇〇〇

四二〇〇〇

四三〇〇〇

四〇〇〇〇

四一〇〇〇

四〇〇〇〇

四三〇〇〇

四〇〇〇〇

四一〇〇〇

四四・三〇〇

五四・〇〇〇

五三・六〇〇

五七・〇〇〇

清水

井水

井水

横井水

弱アルカリ性

微アルカリ性

微アルカリ

弱アルカリ性

清濁臭味

無色異臭味ナシ

清

清澄無臭





酒

酒	分析	調査	搾汁	歩			合			滓			引			火			入
				垂	酒	水	柏	酒	水	搾	滓	引	火	火	火	火	火	火	
(音清水イ號)	仲分前	高泡初期(留後四日)	熟玉(留後三日)	特殊注意要項	秤	一・八二〇	一・四七〇	一・八〇〇	一・〇八〇	七	三	有	玉江式	四・二二	五〇・〇	五〇・〇	輸送ポンプ	無	
(天洋口號)	七・二	二・八	一・七	舊式	二〇・四三	七・五九	一・五二二九	二〇・〇〇〇	一・一〇〇	五	二	同	四月一日	蒸氣式	一・二〇〇	一・一八〇	試桶	五	
(富貴鶴五號)	一・三〇	七・〇	二・〇	水壓	一・八五一	〇・八四七	一・五六九	一・一八八六	一・一三五	六	二	同	四月二日	二重釜	一・二〇〇	一・二〇〇	試桶	無	
(朝日山ハ號)	一・三〇	七・〇	二・〇	水壓	一・八六〇	八・四〇	一・五〇〇	一・四三三〇	一・〇七〇	七	二	同	林田式	四月五日	蒸氣二重釜	四・七〇	錫管流下	四六・五	

杜氏出身地	其他参考ナルベキ事項	脱色剤使用ノ有無並分量	夏期特殊冷室方法並室温	夏期窓ノ開閉法	貯藏庫					貯藏中	平均室温	乾燥程度	位置	貯藏器	容量
					九	八	七	六	五						
新潟縣西蒲原郡			時期ト氣候ニ依リ開閉ス		二二・〇	二六・〇	二六・〇	二二・〇	一九・〇	一〇・〇	濕氣多シ	南北	珪瑯タンク	杉	
秋田縣仙北郡		石當五〇匁	水	無	一四・〇	一三・〇	一三・〇	一一・〇	九・〇	九・〇	乾	北	タンク	桶	
福岡縣山門郡		一升ニ付炭素一匁	密閉	一八・〇							普通	地下室	陶器	造引壺	
新潟縣		石當三〇匁	夜開、朝閉		二二・〇	二二・〇	二二・〇	一七・〇	一五・〇	一〇・〇	普通	東西	珪瑯タンク	杉	



製造場所在氏名

酒銘

長野縣北安曇郡 秋田縣北秋田郡 秋田縣雄勝郡 群馬縣勢多郡  
 北安釀造株式會社 大館酒造合資會社 高久多吉 柳澤竹次郎  
 (北安大國正宗口號) (館の花ハ號) (小野之里イ號) (桂川口號)

入賞順位	産地	種	等	精	同轉數(一分間)	搗粉使用量	精米白時	精米溫	搗減容量	搗米量	壹石ノ重量	仕込法ニ於ケル壹石	換算ノ白米重量	換算ノ蒸米重量	浸漬水ノ種別	仕込水ノ種別	分反濁臭味
第一一九位	廣島	雄町	三等	中野式	一俵當 三時間										水	濁臭ナシ	
第二二〇位	秋田	龜ノ尾	四等	佐竹式堅型	九時間										井水	微アルカリ性 無色透明異臭味ナシ	
第二二三號	秋田縣雄勝郡	龜ノ尾	三等	佐竹式	一五時間										井水	アルカリ性	
第二二四號	備前赤磐郡	雄町	青三	中野式	三五時間										川水		

水料

亞硝酸  
アムモニア  
鐵機物  
有口  
硬口  
蒸發渣  
燐酸

析	表	痕跡
亞硝酸	四・一一〇	痕少不痕
鐵機物	四・〇〇〇	
有口	四・〇〇〇	
硬口	〇・六五〇	
蒸發渣	五・五〇〇	
燐酸	二・五七〇	
微量	一・五〇〇	微量
不檢出	一・五〇〇	不檢出
	四・九〇〇	

麴

引採  
床終始  
切返終始  
盛終始  
積替終始  
仲仕事  
積替仲  
二積替  
仕舞仕事終始

引採	床終始	切返終始	盛終始	積替終始	仲仕事	積替仲	二積替	仕舞仕事終始
前二、三	八、三三〇	九、三〇〇	一、〇〇〇	四、〇〇〇	九、〇〇〇	一〇、〇〇〇	三、〇〇〇	五、三三〇
時刻	八、三三〇	九、三〇〇	一、〇〇〇	四、〇〇〇	九、〇〇〇	一〇、〇〇〇	三、〇〇〇	五、三三〇
品温	三三・〇	三三・〇	三三・〇	三三・〇	三三・〇	三三・〇	三三・〇	三三・〇
乾球	三三・〇	三三・〇	三三・〇	三三・〇	三三・〇	三三・〇	三三・〇	三三・〇
濕球	三三・〇	三三・〇	三三・〇	三三・〇	三三・〇	三三・〇	三三・〇	三三・〇
月日	二、三	三、四	三、四	三、四	三、四	三、四	三、四	三、四



入火・引滓・合歩・揚搾										査調析分						
入	火	引	滓	合	歩	揚	搾	汁	機	熱	玉	仲				
防腐劑使用有無	火入後滿量貯酒即時ノ温度	火入酒運搬方法	火入温度機	火入時期	濾過機種類	火入前濾過有無	滓引回数	搾揚後滓引迄ノ日數	水粕酒垂	合歩	特殊注意要項	機ノ種類	熟成日數	玉泡(留後五日目)	高泡初期(留後三日目)	仲分前
無	四八・〇	木管	蛇管式	四月二〇日	玉江式	有	二回	五	一・二〇〇	一・三〇〇	河原式	〇・九	〇・六〇〇	二・五	八〇	二・〇
無	四八・〇	試桶	鐵釜	四月末	有	二回	七	一・〇五〇	一・三六九	一・三九六	水壓機	M(1)110	〇・二八〇	三・〇	七・三	七・〇
無	四九・〇	試桶運搬	釜	五月五日	有	二回	七	一・〇五〇	一・三八九	一・八八〇	伊藤式自動壓搾機	〇	〇・二八〇	二・〇	八・〇	一〇・五
無	四八・〇	銅管	蛇管式	四月五日	有	二回	三	一・〇九五	一・二八八九	一・八八一	永田式	〇	〇・六四九	二・八	一・〇六三	一〇・〇

二一七

醪										酒											
成	熟	度	温	高	最	品	泡	玉	泡	高	返	打	及	分	枝	打	口	打	枝	留	
狀	搾	留	同	同	同	同	同	同	同	同	同	打	打	同	枝	打	狀	留	打	枝	留
搾	後	持	持	持	持	持	持	持	持	持	持	返	返	同	分	打	後	後	後	後	仕
前	總	日	日	日	日	日	日	日	日	日	日	後	後	後	後	前	日	日	日	日	込
品	日	數	數	數	數	數	數	數	數	數	數	日	日	日	日	日	日	日	日	日	日
温	温	温	温	温	温	温	温	温	温	温	温	温	温	温	温	温	温	温	温	温	温
薄皮ニナル	二・五	二・五	一・四	一・七	一・七	一・五	一・八	一・四	一・四	一・四	一・四	一・三	一・三	一・三	一・三	一・三	一・三	一・三	一・三	一・三	九〇・〇
小玉泡	九・〇	二・九	九	一〇	一三・五	一・七	一・四	一・四	一・四	一・四	一・四	一・三	一・三	一・三	一・三	一・三	一・三	一・三	一・三	一・三	八・〇
地	一・三	二・六	一・〇	一・一	一・三	一・二	一・九	一・二	一・〇	一・〇	一・〇	一・三	一・三	一・三	一・三	一・三	一・三	一・三	一・三	一・三	七・〇
地	一・〇	三・一	四	一・七	一・三	一・二	一・七	一・〇	一・六	一・六	一・六	一・三	一・三	一・三	一・三	一・三	一・三	一・三	一・三	一・三	四・五

優等酒調査書

銘 (北安大國正宗 口號)

(館の花 八號)

(小野之里 イ號)

(桂川 口號)

二一六

酒銘 (北安大國正宗 口號)

酒 醜 醜 醜 醜  
 容 醜 醜 醜 醜  
 貯 醜 醜 醜 醜  
 器 醜 醜 醜 醜  
 法 醜 醜 醜 醜  
 入 醜 醜 醜 醜  
 手 醜 醜 醜 醜

貯藏 乾置 方位  
 平均室溫 九 八 七 六 五 四  
 夏期窓ノ開閉法 月 月 月 月 月 月  
 夏期特殊冷室方法並室溫  
 脱色劑使用ノ有無並分量  
 其他參考トナルベキ事項  
 杜氏 出身 地

杉桶  
 灘砵耶タンク  
 重曹ニテ洗其後充  
 分湯洗ナス

酒銘 (館の花 ハ號)

タンク

酒銘 (小野之里 イ號)

桶

酒銘 (桂川 口號)

砵耶タンク 三・六〇〇  
 二・三〇〇〇

南 向  
 良  
 一〇〇〇  
 一五〇〇  
 一七〇〇  
 一九〇〇  
 二〇〇〇  
 二〇〇〇  
 七ズ  
 冷室 室溫 一五・〇  
 一石當三〇匁  
 新潟縣中頸城郡

一三〇〇  
 秋田縣北秋田郡

九〇  
 一〇〇  
 氷冷蔵 一〇〇  
 秋田縣雄勝郡

一〇〇〇  
 一三〇〇  
 一四〇〇  
 一五〇〇  
 一五〇〇  
 一六〇〇  
 二馬力アンモニヤ冷凍機  
 新潟縣

製造場所在氏名

酒銘

入賞 順位 地類  
 種 級 類  
 等 米 機  
 精 轉 數 (二分間)  
 搗 粉 使用 量  
 精 白 時 間  
 精 米 溫 度  
 搗 減 重 量  
 壹石ノ重量 白米  
 仕込法ニ於ケル 壹石  
 換算ノ白米重量  
 仕込法ニ於ケル 壹石  
 換算ノ蒸米重量  
 浸漬水ノ種別  
 仕込水ノ種別  
 原 分 清濁 臭味 應

青森縣 八戸市  
 駒井庄三郎  
 (陸奥男山 ホ號)  
 第一二五位  
 備前國和氣產  
 雄町種  
 青三等  
 中野式  
 九五〇回  
 二〇時間  
 四〇〇  
 五割  
 四一・〇〇〇  
 四一・五〇〇  
 三八・五〇〇  
 五二・〇〇〇  
 泉水  
 泉水及井水混和

神奈川縣 愛甲郡  
 大矢武兵衛  
 (東乃譽 ホ號)  
 第一二六位  
 備前赤磐郡  
 雄町  
 青三等  
 整型中野式  
 一、一〇〇回  
 無  
 一三時間  
 三五〇  
 五割五分  
 四二・五〇〇  
 四二・五〇〇  
 四二・〇〇〇  
 五七・五〇〇  
 井水  
 微アルカリ性  
 無 澄明 臭味ナシ

島根縣 松江市  
 岩橋清次郎  
 (島根國輝 ホ號)  
 第二七位  
 備前  
 雄町  
 青三等  
 佐竹整式  
 八〇〇回  
 無  
 一三時間  
 三〇〇  
 五割  
 四三・二〇〇  
 四三・二〇〇  
 四二・〇〇〇  
 石當四〇〇  
 留掛前石當四七・八〇〇  
 水道  
 井水

秋田縣 南秋田郡  
 小玉合名會社  
 (太平山 ハ號)  
 第一二八位  
 秋田  
 龜ノ尾  
 四等  
 中野式  
 一、一八〇回  
 一八時間  
 三五〇—三八〇  
 六割  
 三八・〇〇〇  
 四〇・〇〇〇  
 四〇・〇〇〇  
 五四・〇〇〇  
 井水





酒

銘

(陸奥男山ホ號)

(東乃譽ホ號)

(島根國輝ホ號)

(太平山ハ號)

分析調査	仲分	高泡初期(留後日)	高泡後(留後日)	熱成	機成	特殊注意要項	搾		垂		合		歩		洋		引		火		入
							量	數	量	數	量	數	量	數	量	數	量	數	量	數	
ボーム 總酸 アルコール	七・四	七・〇	一・八	〇・五	〇・三五七	佐瀨式	一・八〇五	〇・七九七	一・四・五〇八	一・五・七四四	一・二〇〇	二	七	普通	四月一五日	蒸氣使用珪瑯釜	四七・〇	試桶	四五・〇	石七匁	無
ボーム 總酸 アルコール	九・一	七・三	〇・二九	〇・七	〇・二四六	水壓機(佐瀨式)	一・八一	〇・七二六	一・三二四	二・一六四	一・一六四	二	七	有	三月二六日	純錫製蛇管	四七・〇	純錫管	四五・〇	無	無
ボーム 總酸 アルコール	八・〇	二・八五	一・五	〇・二五	〇・二五	ジャツキ壓搾	六八五	八七二	一・五六七	一・一〇二六	一・一〇二六	三	四	有	四月一五日	林田式	五二・〇	輸送機	五一・五	無	無
ボーム 總酸 アルコール	五・六	〇・〇五	〇・二五	〇・六	〇・二五	小幡式	一・七七六	八二二	一・四四二	一・五八九七	一・〇五〇	三	五	有	四月二五日	蛇管	四八・〇	錫引パイプ	四七・〇	一石六匁	無

搾・揚・歩・合・洋・引・火・入

入	火	引	洋	合	歩	揚	搾	汁	機	特殊	注意	要項	類	成	熱	玉	高泡初期(留後日)	高泡後(留後日)	仲分	分析調査	
防入後滿量貯酒即時ノ温度	火入酒運搬方法	火入	火入	火入	火入	火入	火入	火入	火入	火入	火入	火入	火入	火入	火入	火入	火入	火入	火入	火入	火入
防腐劑使用有無	度	度	度	度	度	度	度	度	度	度	度	度	度	度	度	度	度	度	度	度	度
無	無	無	無	無	無	無	無	無	無	無	無	無	無	無	無	無	無	無	無	無	無

器

貯	法	入	手
七〇度量滿湯籠リ	珪瑯タンク	銅製錫引タンク	珪瑯タンク
八千代槽	重曹洗滌	一週間毎日水洗	珪瑯タンク
無	無	無	無

貯蔵

貯	藏	庫	中	平均	室	温	九	八	七	六	五	四	三	二	一
西南向	乾燥	一四・〇	一四・〇	一四・〇	一四・〇	一四・〇	一四・〇	一四・〇	一四・〇	一四・〇	一四・〇	一四・〇	一四・〇	一四・〇	一四・〇
北ニ山ヲ負ヒ西北ニ長シ	稍乾燥	一一・〇	一一・〇	一一・〇	一一・〇	一一・〇	一一・〇	一一・〇	一一・〇	一一・〇	一一・〇	一一・〇	一一・〇	一一・〇	一一・〇
南北東向	ヨク乾燥ス	一三・〇	一三・〇	一三・〇	一三・〇	一三・〇	一三・〇	一三・〇	一三・〇	一三・〇	一三・〇	一三・〇	一三・〇	一三・〇	一三・〇
南北	無	一三・〇	一三・〇	一三・〇	一三・〇	一三・〇	一三・〇	一三・〇	一三・〇	一三・〇	一三・〇	一三・〇	一三・〇	一三・〇	一三・〇

製造場所在氏名

佐賀縣佐賀郡  
窓の梅酒造株式會社  
(中倉)

秋田縣由利郡  
齋藤彌太郎

廣島縣廣島市  
倉本保吉(第貳號庫)

福島縣安達郡  
太田七右衛門

(窓の梅壹號)

(由利正宗ハ號)

(四方輝ロ號)

(大七一號)

入賞順位	種地	等類	精米	同轉數(二分間)	搗粉使用量	精米白時	精米溫度	搗減容	搗米量	壹石ノ重量	仕込法ニ於ケル壹石	換算ノ白米重量	換算ノ蒸米重量	浸漬水ノ種別	仕込水ノ種別	原分
第一二九位	岡山縣赤磐郡	雄町	三等	中野式	三〇〇回	五俵	三〇時間	四〇〇	六割	四一〇〇〇	三九〇〇〇			川水	無色透明無味無臭	弱アルカリ
第一三〇位	秋田縣	龜ノ尾	三等米	佐竹式	八〇〇回	二五時間	四〇〇	五割五分	四〇〇〇〇	四〇〇〇〇	四〇〇〇〇	四〇〇〇〇		井水	輕アルカリ性	微アルカリ性
第一三二位	廣島縣比婆郡	雄町	三、四等	中村式		三五時間	三八〇	四割五分	四一〇〇〇	四一五〇〇	四一五〇〇	四一五〇〇		井水	微アルカリ性	微アルカリ性
第一三三位	備前赤磐郡	雄町	青三	中野式	一、二二〇回	五時間二四分	三九〇	五割二分	四二〇〇〇	四二〇〇〇	四〇〇〇〇	四〇〇〇〇		井水	弱アルカリ性	無色

過	經	水	料	析	表	原
仕舞仕事	積二積	仲積	盛切	床引	燐蒸硬ク有鐵ア	分
終始	替仲替	終始替	返終始	揉	發殘度ル物ニア	清濁臭味
終	替	終	終	始	酸渣度	應
後 五、〇〇七・五二七五	前 三、〇〇六・五二七〇	後 一、〇〇三・五二七五	前 三、〇〇三・五二七〇	後 二、〇〇三・五二七〇	七四・四〇〇〇	無色透明無味無臭
後 五、〇〇三・五二七五	前 三、〇〇三・五二七〇	後 一、〇〇三・五二七〇	前 三、〇〇三・五二七〇	後 二、〇〇三・五二七〇	四・五九七八	輕アルカリ性
後 五、〇〇三・五二七五	前 三、〇〇三・五二七〇	後 一、〇〇三・五二七〇	前 三、〇〇三・五二七〇	後 二、〇〇三・五二七〇	九・〇〇〇〇	微アルカリ性
後 五、〇〇三・五二七五	前 三、〇〇三・五二七〇	後 一、〇〇三・五二七〇	前 三、〇〇三・五二七〇	後 二、〇〇三・五二七〇	〇・七四七五	清澄、異臭味ナシ
後 五、〇〇三・五二七五	前 三、〇〇三・五二七〇	後 一、〇〇三・五二七〇	前 三、〇〇三・五二七〇	後 二、〇〇三・五二七〇	三・四〇〇〇	無色
後 五、〇〇三・五二七五	前 三、〇〇三・五二七〇	後 一、〇〇三・五二七〇	前 三、〇〇三・五二七〇	後 二、〇〇三・五二七〇	二・四七二	
後 五、〇〇三・五二七五	前 三、〇〇三・五二七〇	後 一、〇〇三・五二七〇	前 三、〇〇三・五二七〇	後 二、〇〇三・五二七〇	〇・〇三八	
後 五、〇〇三・五二七五	前 三、〇〇三・五二七〇	後 一、〇〇三・五二七〇	前 三、〇〇三・五二七〇	後 二、〇〇三・五二七〇	〇・四〇〇	
後 五、〇〇三・五二七五	前 三、〇〇三・五二七〇	後 一、〇〇三・五二七〇	前 三、〇〇三・五二七〇	後 二、〇〇三・五二七〇	二・七〇〇	
後 五、〇〇三・五二七五	前 三、〇〇三・五二七〇	後 一、〇〇三・五二七〇	前 三、〇〇三・五二七〇	後 二、〇〇三・五二七〇	四・二五〇	
後 五、〇〇三・五二七五	前 三、〇〇三・五二七〇	後 一、〇〇三・五二七〇	前 三、〇〇三・五二七〇	後 二、〇〇三・五二七〇	三・六四〇〇〇	
後 五、〇〇三・五二七五	前 三、〇〇三・五二七〇	後 一、〇〇三・五二七〇	前 三、〇〇三・五二七〇	後 二、〇〇三・五二七〇	〇・七〇〇	



酒

酒名	積出	出目方	出使ヒ又ハ出枯區分	使用目的	種麴製造所	種麴石當使用量	種別(生醱、速釀等ノ別)	原料配合	添加酵母ノ種類分量加入期	酸ノ母料石數及酸添加量	種類ノ水添ノ際	加分量	仕込後	母酒	
														仕込	仕込後
(窓の梅 壹號)	八、〇〇〇・二七五	四四・〇〇〇	添出枯仲留出麴	添仲留	田中もやし	石三五匁	生醱	蒸米 五〇〇、麴 三〇〇、汲水 六〇〇	一月二日	母料石數及酸添加量	種類ノ水添ノ際	加分量	仕込後	仕込	仕込後
(由利正宗 八號)	一〇、三〇〇・〇〇〇	四〇・七〇〇	出使	醱麴	樋口	三五匁	生醱	蒸米 五〇〇、麴 三〇〇、汲水 六〇〇	一月四日	母料石數及酸添加量	種類ノ水添ノ際	加分量	仕込後	仕込	仕込後
(四方輝 口號)	九、三〇〇・五元〇	四〇・七〇〇	出使	醱麴	樋口	二八匁	生醱	蒸米 五〇〇、麴 三〇〇、汲水 六〇〇	二月三日	母料石數及酸添加量	種類ノ水添ノ際	加分量	仕込後	仕込	仕込後
(大 七イ號)	一〇、〇〇〇・五元〇	四〇・七〇〇	出使	醱麴	樋口、黒判、菱六	二〇匁	生醱	蒸米 五〇〇、麴 三〇〇、汲水 六〇〇	一月四日	母料石數及酸添加量	種類ノ水添ノ際	加分量	仕込後	仕込	仕込後

酒

仕	初	留	合配	原	母			要	概	ノ	過	經
					査	調	析					
仲	初	留	合配	原	査	調	析	要	概	ノ	過	經
添	水	添	計	母	使	醱	湧	膨	最	高	品	温
仕	仕	仕	仕	仕	仕	仕	仕	仕	仕	仕	仕	仕
込	込	込	込	込	込	込	込	込	込	込	込	込
温	温	温	温	温	温	温	温	温	温	温	温	温
九・五	八・〇	二・〇	二・〇	二・〇	二・〇	二・〇	二・〇	二・〇	二・〇	二・〇	二・〇	二・〇
九・五	八・〇	二・〇	二・〇	二・〇	二・〇	二・〇	二・〇	二・〇	二・〇	二・〇	二・〇	二・〇
九・五	八・〇	二・〇	二・〇	二・〇	二・〇	二・〇	二・〇	二・〇	二・〇	二・〇	二・〇	二・〇
九・五	八・〇	二・〇	二・〇	二・〇	二・〇	二・〇	二・〇	二・〇	二・〇	二・〇	二・〇	二・〇





酒

銘

(岩手川ニ號)

(鹿の妻ハ號)

(富の壽一號)

(富興口號)

水料

析表

硝酸	亞硝酸	鐵	有	硬	蒸	磷
痕跡	不檢出	〇・五〇	三・七〇	三・四六	二・八〇	〇・五〇
中量	〇・五〇	七・六〇	七・四四	五・〇六	〇・五〇	
微量	不檢出	一・四	四・八	三・四〇	一・五	
微量	痕跡	〇・三〇	五・〇六	三・二九		
不檢出	微量	〇・四〇	七・五八	九・二三		
少量	不檢出	〇・四二	二・四三	三・八九		

麴

經

積	仲	盛	切	床	引
七・三〇	五・三〇	三・三〇	二・五〇	二・四〇	二・四〇
七・三〇	五・三〇	三・三〇	二・五〇	二・四〇	二・四〇
三・〇〇	一・〇〇	〇・五〇	〇・五〇	〇・五〇	〇・五〇
三・〇〇	一・〇〇	〇・五〇	〇・五〇	〇・五〇	〇・五〇
三・〇〇	一・〇〇	〇・五〇	〇・五〇	〇・五〇	〇・五〇

酒

造	製	母	酒	仕	期	加	分	種	酸	添	原	種	種	使	出	出	過
休	仕	仕	仕	仕	期	分	類	類	母	原	別	別	種	種	出	出	過
前	後	後	後	後	後	後	後	後	後	後	後	後	後	後	後	後	後
三本	三八	三四	六	七・五	二・二	二・二	二・二	二・二	二・二	二・二	二・二	二・二	二・二	二・二	二・二	二・二	二・二
六本	六	五	四	一・八	一・八	一・八	一・八	一・八	一・八	一・八	一・八	一・八	一・八	一・八	一・八	一・八	一・八
三本	二三	二〇	五	九・〇	九・〇	九・〇	九・〇	九・〇	九・〇	九・〇	九・〇	九・〇	九・〇	九・〇	九・〇	九・〇	九・〇
三本	一九	一七	六	四・〇	四・〇	四・〇	四・〇	四・〇	四・〇	四・〇	四・〇	四・〇	四・〇	四・〇	四・〇	四・〇	四・〇

酒

銘

(岩手川 二號)

(鹿の妻 八號)

(富の壽 一號)

(富 興 口 號)

仕	初	留	仲	初	酒	査調析分			要概ノ過經					
						使	配	原	膨	沸	醱	休	過	經
仲	初	留	仲	初	酒	使	配	原	膨	沸	醱	休	過	經
添	仕	計	添	添	母	用	分	付	レ	檢	後	分	迄	ノ
仕	水	仕	添	添	母	前	分	付	レ	檢	後	分	迄	ノ
込	添	込	添	添	母	前	分	付	レ	檢	後	分	迄	ノ
温	温	温	温	温	温	温	温	温	温	温	温	温	温	温
八・五	一〇・五	八・〇	二・三	二・三	二・三	二・三	二・三	二・三	二・三	二・三	二・三	二・三	二・三	二・三

成	熟	度	温	高	最	品	泡	玉	泡	高	返打及分枝		打	口	打	枝	留	
											同	打						
成	熟	度	温	高	最	品	泡	玉	泡	高	同	打	同	打	口	打	枝	留
状	搾	留	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同
地	前	後	持	持	持	持	持	持	持	持	持	持	持	持	持	持	持	持
二・五	二・七	一・五	一・二	一・二	一・二	一・二	一・二	一・二	一・二	一・二	一・二	一・二	一・二	一・二	一・二	一・二	一・二	一・二



製造場所在氏名

福岡縣三井郡 富安合名會社(東藏) (富乃壽ニ號)
青森縣八戸市 駒井庄三郎 (陸奥男山イ號)
群馬縣利根郡 土田國太郎 (譽國光ハ號)
愛知縣知多郡 盛田合資會社(末倉) (子比日松イ號)

酒銘

入賞順位

種產地

等類

精米

回轉數(分間)

搗粉使用量

精白時間

精米溫度

搗減容量

搗石ノ重量

仕込法ニ於ケル白米重量

換算ノ白米重量

仕込法ニ於ケル搗石換算ノ蒸米重量

浸漬水ノ種別

仕込水ノ種別

分反濁臭味

第一三八位

福岡縣系島郡 雄町

中野式

二〇時間

六割

三三五斤

四〇〇〇

井戸水

微アルカリ性

異狀ナシ

第二三九位

備前赤磐 雄町

青三等

中野式

九五〇回

二〇時間

四五割

四四一・五〇〇

三八五〇〇

五二〇〇〇

泉水

泉水及井水配合

第一四〇位

備前 雄町

四等

中野式

三八〇回

五儀ニ付一五時間

三三・〇

四二・五〇〇

四二・〇〇〇

四〇・〇〇〇

五六〇〇〇

上水道ヲ使用

醗酵ニ使用

呈色セズ

清クシテ臭味ナシ

第一四一位

備前 雄町

青三等

獅子王號

九五〇回

三儀張 八時間

三三・〇

四二・〇〇〇

四二・〇〇〇

四二・〇〇〇

取出即時

井水掘抜半々

井水及河水

P.H 六・一八 六・一六

清澄無臭

料水

析表

亞硝酸酸 鐵 有口物 硬口物 蒸發殘渣 煇酸

温度時間

月日

時刻

品温

乾球

濕球

月日

時刻

品温

乾球

濕球

月日

時刻

品温

乾球

濕球

月日

時刻

品温

乾球

濕球

月日

時刻

品温

乾球

濕球

不檢出 痕跡 不檢出 少量 不檢出 少量 不檢出

〇・〇一八 四・四二四 九・九四 四・五

一四〇〇〇 三〇〇〇 三〇〇〇 三〇〇〇

七〇八七二 三五〇〇 三五〇〇 三三四〇〇

一・九〇 一・五二 〇・八〇 〇・七〇

八・〇〇 八・〇〇 八・〇〇 八・〇〇

三・五〇 三・五〇 三・五〇 三・五〇

三・五〇 三・五〇 三・五〇 三・五〇

三・五〇 三・五〇 三・五〇 三・五〇

三・五〇 三・五〇 三・五〇 三・五〇

三・五〇 三・五〇 三・五〇 三・五〇

三・五〇 三・五〇 三・五〇 三・五〇

三・五〇 三・五〇 三・五〇 三・五〇

三・五〇 三・五〇 三・五〇 三・五〇

三・五〇 三・五〇 三・五〇 三・五〇

三・五〇 三・五〇 三・五〇 三・五〇

三・五〇 三・五〇 三・五〇 三・五〇

三・五〇 三・五〇 三・五〇 三・五〇

三・五〇 三・五〇 三・五〇 三・五〇

三・五〇 三・五〇 三・五〇 三・五〇

三・五〇 三・五〇 三・五〇 三・五〇

三・五〇 三・五〇 三・五〇 三・五〇

三・五〇 三・五〇 三・五〇 三・五〇

三・五〇 三・五〇 三・五〇 三・五〇

三・五〇 三・五〇 三・五〇 三・五〇

三・五〇 三・五〇 三・五〇 三・五〇

三・五〇 三・五〇 三・五〇 三・五〇

三・五〇 三・五〇 三・五〇 三・五〇

三・五〇 三・五〇 三・五〇 三・五〇

麵

經過

仕舞仕事終始 積替仲替終始 仲仕事終始 積替終始 盛切返終始 切返終始 床揉終始 引込終始

優等酒調査書







酒 銘

(富乃壽ニ號)

(陸奥男山イ號)

(譽國光ハ號)

(子比日松イ號)

醜 醜 醜 醜  
醜 醜 醜 醜  
醜 醜 醜 醜  
醜 醜 醜 醜

杉桶  
杉桶  
珙珙タンク

珙珙タンク  
七〇度満量湯籠

タンク  
杉桶

珙珙タンク  
タンク 始メ稀鹽酸一〇倍液ニテ手入後湯洗ス

器

貯 貯 貯 貯  
貯 貯 貯 貯  
貯 貯 貯 貯  
貯 貯 貯 貯

地下室  
濕

西南向  
乾燥  
一四・〇

東向

南向  
濕氣多シ

貯 藏 庫 庫 庫 庫

平均室溫  
九 八 七 六 五 四  
月 月 月 月 月 月  
夏期窓ノ開閉法  
夏期特殊冷室方法並室溫  
脱色劑使用ノ有無並分量  
其他參考トナルベキ事項

開放  
ト七二・〇

冷藏ニ付キナシ  
機械冷藏及水冷藏ノ二種  
富士炭素石一〇〇匁  
岩手縣紫波郡

新潟縣三島郡

一五・水  
最高一六・〇 最低一二・五  
一三・〇 一九・〇 一五・〇  
一四・〇 二三・〇 一八・〇  
一五・〇 二五・〇 二二・〇  
一四・〇 二七・〇 二二・〇  
二五・〇 二〇・五  
後一〇時開 後七時閉  
桶側水冷却二〇・〇  
石當二〇匁  
出品時炭素使用量一斗當三匁  
愛知縣知多郡

製造場所在氏名

秋田縣由利郡  
齋藤雅雄

鳥取縣八頭郡  
萩原央治

岐阜縣土岐郡  
中島斷

栃木縣芳賀郡  
鹽田猪司郎

(飛良泉イ號)

(陽氣正宗イ號)

(始 祿イ號)

(閑 雅ロ號)

入賞順位  
産地  
種類  
等級  
精米  
同轉數(分間)  
搗粉使用量  
精米白時  
搗減(容量)  
壹石ノ重量(立米)  
仕込法ニ於ケル壹石  
換算ノ白米重量  
仕込法ニ於ケル壹石  
換算ノ蒸米重量  
浸漬水ノ種別  
仕込水ノ種別  
分反清濁臭味

第一四二位  
秋田  
龜尾  
三等  
中野堅式  
四七〇回  
一八時間  
三八・〇  
四五

第一四三位  
岡山縣  
備前雄町  
青三等  
サンエツチ獅子王號  
一、二〇〇回  
使用セズ  
立米二俵八時間  
五割減  
四割七分減  
四〇・〇〇〇  
四二・〇〇〇  
四二・〇〇〇  
四二・〇〇〇  
五六・〇〇〇  
軟水  
アルカリ性  
異臭味ヲ感ゼズ

第一四四位  
岡山縣  
雄町  
三等  
獅子王號堅式  
八五〇回  
無  
一〇時間  
四〇・〇  
四斗  
一六・〇〇〇  
一六・五〇〇  
四一・〇〇〇  
四〇・〇〇〇  
五三・〇〇〇  
井水

第一四五位  
備前赤磐  
雄町三等  
三等  
清水式横型  
四斗ニ對シ二升  
四斗五時間  
〇・三〇〇  
三九・〇〇〇  
四〇・〇〇〇  
四〇・〇〇〇  
五四・〇〇〇  
井水  
アルカリ性  
無色透明冷温時共異臭味ナシ





酒

銘

(飛良泉イ號)

(陽氣正宗イ號)

(始祿イ號)

(閑雅ロ號)

酒	仲分前	高泡初期(留後日)	玉泡(留後日)	熱成	機ノ種類	特殊注意要項	搾・揚・歩・合・滓・引・火・入																	
							搾	揚	歩	合	滓	引	火	入										
(飛良泉イ號)	ボーム 總酸 アルコール	二〇	二〇	二〇	二〇	二〇	一・七五六	七・八七	一・三八三	一・六三八〇	一・〇〇〇	二回	搾揚後滓引迄ノ日數	水	粕	酒	垂	膠	特	機	熱	玉	高	仲
(陽氣正宗イ號)	ボーム 總酸 アルコール	二〇	二〇	二〇	二〇	二〇	六・六七〇	八・五八	一・四五〇	一・五五〇〇	一・〇五〇	三回	搾揚後滓引迄ノ日數	水	粕	酒	垂	膠	特	機	熱	玉	高	仲
(始祿イ號)	ボーム 總酸 アルコール	二〇	二〇	二〇	二〇	二〇	一・七五〇	八・七〇	一・五三〇	九・八〇〇	一・〇五〇	三回	搾揚後滓引迄ノ日數	水	粕	酒	垂	膠	特	機	熱	玉	高	仲
(閑雅ロ號)	ボーム 總酸 アルコール	二〇	二〇	二〇	二〇	二〇	一・八〇四	八・五九	一・五四九	一・九三四	一・〇〇〇	四回	搾揚後滓引迄ノ日數	水	粕	酒	垂	膠	特	機	熱	玉	高	仲

杜氏出身地	貯蔵中	平均室温	貯蔵中	乾燥程度	位置	方位	器		容量	内容
							法	入手		
秋田縣由利郡	九	八	七	六	五	四	湯洗	水洗	珪瑯タンク	貯蔵容器
兵庫縣美方郡	九	八	七	六	五	四	湯洗	普通ノ手法ニ滿量籠	滿量籠(三回)	貯蔵容器
新潟縣	九	八	七	六	五	四	湯洗	普通ノ手法ニ滿量籠	珪瑯タンク	貯蔵容器

製造場所在氏名

酒銘

島根縣簸川郡 立花 寛一  
 島根縣簸川郡 米原 長男  
 新潟縣北魚沼郡 中野醸造株式會社  
 長野縣北安曇郡 池田醸造合資會社

(神八雲 梅印)

(花川イ號)

(兩花口號)

(晴光櫻口號)

入賞順位	産地	種類	等級	精米機	同轉數(二分間)	搗粉使用量	精白時間	精米溫度	搗減容量	壹石ノ重量	仕込法ニ於ケル壹石ノ重量	換算ノ白米重量	仕込法ニ於ケル壹石ノ重量	換算ノ蒸米重量	浸漬水ノ種別	仕込水ノ種別	分反
第一四六位	岡山縣赤磐郡	雄町	青三等	中桐式	一、〇〇〇回	五俵掛三馬力二五時間	三八・〇		四三〇〇〇	四三〇〇〇	四〇〇〇〇	四〇〇〇〇	五六〇〇〇	硬水	井水	アルカリ性	
第一四七位	岡山縣備前	雄町	二等米	尾崎式	一、三〇〇回	一石ニ付キ〇・二〇	二四時間	二八・〇	四〇〇〇〇	四一七〇〇	四〇〇〇〇	四〇〇〇〇	四五〇〇〇	水道水	井水	アルカリ性	
第一四八位	備前	雄町	三等	中野式	一、二〇〇回	二〇時間(二時間)	四三・〇		四二〇〇〇	四二〇〇〇	四二〇〇〇	四二〇〇〇	四五〇〇〇	井水	井水	中性	
第一四九位	廣島	豊田雄町	三等	獅子王	九六〇回	一四時間	三七・〇		四〇〇〇〇	四〇〇〇〇	四〇〇〇〇	四〇〇〇〇	五五〇〇〇	井水	井水	不	

仕舞仕事終	積替仲替終	仲替仕事終	盛終	切返終	床終	引込	擲	蒸發殘渣	硬度	クロール	有機物	鐵	亞硝酸	硝酸
五、〇〇〇	四、三〇〇	三、〇〇〇	二、〇〇〇	九、三〇〇	五、〇〇〇	〇、〇〇〇	二、〇〇〇	七、四三八	六一・五〇〇	一・三五〇	〇・〇一八	〇・〇一八	〇・〇一八	微量
九、〇〇〇	六、〇〇〇	三、〇〇〇	二、〇〇〇	八、〇〇〇	七、〇〇〇	三、〇〇〇	一、〇〇〇	三、〇〇〇	三八・〇〇〇	〇・七〇〇	〇・〇一八	〇・〇一八	〇・〇一八	微量
六、〇〇〇	四、〇〇〇	三、〇〇〇	二、〇〇〇	七、〇〇〇	六、〇〇〇	三、〇〇〇	一、〇〇〇	八、四八〇〇〇	一九・四九五	〇・九〇〇	〇・〇一八	〇・〇一八	〇・〇一八	少量
六、〇〇〇	四、〇〇〇	三、〇〇〇	二、〇〇〇	七、〇〇〇	六、〇〇〇	三、〇〇〇	一、〇〇〇	五、二一〇	二・五五	九・〇〇	五・〇六	五・〇六	五・〇六	不

酒 銘

酒	積出	出目	出使	使用	種製	種石	種別	原配	添加	酸類	分入	期加	仕	製	造
(神八雲 梅印)	八、三〇〇	一〇、三〇〇	出枯	出使	種製	種石	種別	原配	添加	酸類	分入	期加	仕	製	造
(花川イ號)	二、〇〇〇	二、二〇〇	初添、出枯、仲留	出使	種製	種石	種別	原配	添加	酸類	分入	期加	仕	製	造
(兩花口號)	一〇、三〇〇	一〇、五〇〇	掛	出使	種製	種石	種別	原配	添加	酸類	分入	期加	仕	製	造
(晴光櫻口號)	一、〇〇〇	一、〇〇〇	出使	出使	種製	種石	種別	原配	添加	酸類	分入	期加	仕	製	造

酒

酒	概	要	過	經	仕	合	原	查	調	析	分	仕	仲	初	酒
二八本	二六	二四	二〇	二二・五	二二・五	二二・五	二二・五	二二・五	二二・五	二二・五	二二・五	二二・五	二二・五	二二・五	二二・五
二八本	二六	二四	二〇	二二・五	二二・五	二二・五	二二・五	二二・五	二二・五	二二・五	二二・五	二二・五	二二・五	二二・五	二二・五
二八本	二六	二四	二〇	二二・五	二二・五	二二・五	二二・五	二二・五	二二・五	二二・五	二二・五	二二・五	二二・五	二二・五	二二・五







優等酒調査書

銘 (朝日山二號)

此君イ號

月の輪イ號

浦霞ハ號

酒 料 水

硝酸	亞硝酸	鐵	有機	硬	蒸	燐
酸	酸	アムモニア	クロル物	度	殘渣	酸
微量		〇・〇〇八	三・七九二	一・〇〇〇	六・五〇〇	

月日時刻	品温	乾球	濕球
二、二前	九、三〇	三六・〇	三三・〇
二、〇〇			

月日時刻	品温	乾球	濕球
二、〇〇	三三・〇	三三・〇	三三・〇
七、〇〇			

月日時刻	品温	乾球	濕球
前四、三〇	三三・〇	三三・〇	三三・〇
九、一〇	三三・〇	三三・〇	三三・〇

麵 經

積二	積仲	仲積	盛切	床引	橋
積仲替	積仲替	仲積終	盛切返	床引終	橋
二、〇〇	八、二〇	四、〇〇	七、五〇	三、〇〇	二、二〇

月日時刻	品温	乾球	濕球
二、〇〇	三三・〇	三三・〇	三三・〇
七、〇〇			

月日時刻	品温	乾球	濕球
前四、三〇	三三・〇	三三・〇	三三・〇
九、一〇	三三・〇	三三・〇	三三・〇

月日時刻	品温	乾球	濕球
前四、三〇	三三・〇	三三・〇	三三・〇
九、一〇	三三・〇	三三・〇	三三・〇

酒

造製母酒	仕込	仕込後	仕込後	仕込後	仕込後	仕込後	仕込後	仕込後	仕込後	仕込後	仕込後	仕込後	仕込後	仕込後	仕込後	仕込後
仕込後膨	仕込後膨	仕込後膨	仕込後膨	仕込後膨	仕込後膨	仕込後膨	仕込後膨	仕込後膨	仕込後膨	仕込後膨	仕込後膨	仕込後膨	仕込後膨	仕込後膨	仕込後膨	仕込後膨
二五本	二二	一七	二一	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二
二五本	二六	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二
二五本	二五本	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二
二五本	二五本	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二
二五本	二五本	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二
二五本	二五本	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二
二五本	二五本	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二
二五本	二五本	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二
二五本	二五本	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二
二五本	二五本	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二
二五本	二五本	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二

優等酒調査書

醪		仕												達									
成	熟	最高温度				玉泡				高泡				返打及分枝				口	打	枝	留	仕	地
		同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同						
後	後	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	
持	持	持	持	持	持	持	持	持	持	持	持	持	持	持	持	持	持	持	持	持	持	持	
日	日	日	日	日	日	日	日	日	日	日	日	日	日	日	日	日	日	日	日	日	日	日	
數	數	數	數	數	數	數	數	數	數	數	數	數	數	數	數	數	數	數	數	數	數	數	
一	二	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	
一	二	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	
七	五	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	
七	七	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	

優等酒調査書

二六五

小

七

母		酒		概		過		經		始		
初	加	査	調	要	概	過	經	始	メ	品	温	
												分
仲	初	合	配	料	原	査	調	分	要	概	過	經
添	仕	留	仲	初	酒	使	前	分	使	前	分	付
仕	水	計	添	添	母	用	七	五	九	五	一	六
達	温	月	温	温	温	九	五	一	六	八	七	五
温	温	日	八	五	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇
八	五	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇

優等酒調査書

二六四

小

五

酒 銘 (朝日山二號)

酒	分析	仲分	高泡初期留後日	玉泡留後日	熟成	汁機	特殊注意要項	揚		合		引		火		入			
								垂	酒	水	合	引	火	火	入				
朝日山二號	ボーム 總酸 アルコール	二〇・五	六〇	三〇	七	水壓	特殊注意要項	一・七八〇	一・八五〇	一・五一〇	二・六一〇	一・〇四〇	二回	二回	四月三〇日	林田式	錫管流下	四八・〇	無

(此君イ號)

此君イ號	ボーム 總酸 アルコール	二〇・二	八〇	三〇	〇・五	水壓	特殊注意要項	一・七五五	一・八三五	一・六一七	一・四九八	一・一五〇	二回	二回	四月三〇日	林田式	錫管流下	四八・〇	無
------	--------------	------	----	----	-----	----	--------	-------	-------	-------	-------	-------	----	----	-------	-----	------	------	---

(月の輪イ號)

月の輪イ號	ボーム 總酸 アルコール	二〇・〇	八・五	二・五	一・〇	水壓式	特殊注意要項	一・八一八	一・八七八	一・五九八	一・〇五八	一・一〇〇	二回	二回	四月	二重釜	錫管	五二・〇	サルチール酸使用
-------	--------------	------	-----	-----	-----	-----	--------	-------	-------	-------	-------	-------	----	----	----	-----	----	------	----------

(浦霞ハ號)

浦霞ハ號	ボーム 總酸 アルコール	二〇・二	〇	〇	〇	天秤	特殊注意要項	一・八四八	一・七九〇	一・四六一	一・七八五	一・一〇〇	一回	一回	四月六日	二重釜	溜桶	四七・五	石當リ五匁
------	--------------	------	---	---	---	----	--------	-------	-------	-------	-------	-------	----	----	------	-----	----	------	-------

杜氏出身地	其他参考トナルベキ事項	脱色剤使用ノ有無並分量	夏期特殊冷室方法並室温	夏期窓ノ開閉法	貯藏庫中				位置	乾燥	貯藏	平均室温	貯藏	器	容
					九	八	七	六							
新潟縣			雪室式		一五・〇	一七・〇	一七・〇	一六・〇	一四・〇	一〇・〇	普通	東西	普通	珙瑯	珙瑯
廣島縣豊田郡			使用											珙瑯	珙瑯
岩手縣			冷藏一三・〇											普通	タンク
岩手縣			石當リ七〇匁											湯洗	珙瑯タンク



酒	積替	出麹	出麹目方	出使	出使と又へ出枯區分	使用目的	種麴製造所	種麴石當使用量	種別(生醗、速醗等ノ別)	原料配合	添加酵母ノ種類分量加入期	酸ノ種類	分量	加水	其	配分	仕込月	仕込日	仕込品温	仕込後暖氣入迄ノ期間	仕込後膨レ迄ノ品温	仕込後湧付休迄ノ期間	仕込後湧付休迄ノ期間	仕込前ノ暖氣數	
(金鳳口號)	400.50.75.5	735.5.6.0		出使		留麴	樋口、菱六	20匁	蒸米 1,000 麴 500 汲水 1,100							11月27日	11月27日	6.5 室温	6.5 室温	5.8 室温	6	160 室温	4.0 室温	2.9 室温	3.6 室温
(黃金澤ハ號)	100.75.5	1,100.8.0		出使		添麴	樋口	30匁	蒸米 500 麴 500 汲水 600	協會五號酵母使用速醗ヨリ母料	二五合 乳酸一五cc 乳酸六〇〇添加cc					1月1日	1月1日	2.0 室温	2.0 室温	1.5 室温	1.5	1.9 室温	1.5 室温	1.7 室温	7.5 室温
(始祿ホ號)	735.4.0.6.0	1,100.4.0.6.0		出使		添麴	樋口、菱六	30匁	蒸米 600 麴 400 汲水 700							11月1日	11月1日	6.8 室温	6.8 室温	6.8 室温	6	150 室温	4.0 室温	2.0 室温	1.5 室温
(桃川口號)	101.5.5.3.3.0.5.0	101.5.5.3.3.0.5.0		出使		留麴	黒判、菱六	15匁	蒸米 1,000 麴 700 汲水 700							1月6日	1月6日	7.2 室温	7.2 室温	4.0 室温	6	170 室温	5.0 室温	3.3 室温	3.6 室温

母	原酒	配合	留	計	仕込月	仕込日	仕込品温	仕込後暖氣入迄ノ期間	仕込後膨レ迄ノ品温	仕込後湧付休迄ノ期間	仕込後湧付休迄ノ期間	仕込前ノ暖氣數		
(金鳳口號)	蒸米 500 麴 500 汲水 600	2,000	3,000	6,700	3月3日	3月3日	6.5 室温	6.5 室温	5.8 室温	6	160 室温	4.0 室温	2.9 室温	3.6 室温
(黃金澤ハ號)	蒸米 500 麴 500 汲水 600	2,000	3,000	6,700	1月4日	1月4日	2.0 室温	2.0 室温	1.5 室温	1.5	1.9 室温	1.5 室温	1.7 室温	7.5 室温
(始祿ホ號)	蒸米 600 麴 400 汲水 700	2,100	3,100	7,800	11月1日	11月1日	6.8 室温	6.8 室温	6.8 室温	6	150 室温	4.0 室温	2.0 室温	1.5 室温
(桃川口號)	蒸米 1,000 麴 700 汲水 700	2,400	3,400	9,600	1月20日	1月20日	7.2 室温	7.2 室温	4.0 室温	6	170 室温	5.0 室温	3.3 室温	3.6 室温

母

分析調査

膨レ付

使前

原酒

配合

留

計

仕込月

仕込日

仕込品温

仕込後暖氣入迄ノ期間

仕込後膨レ迄ノ品温

仕込後湧付休迄ノ期間

仕込後湧付休迄ノ期間

仕込前ノ暖氣數

概

ノ

過

休

休

休

休

休

休

休

休

休

休

休

休

休

休

休

休

休

休

休

休

休

休

休

休

休

休

休

休

休

休

休

休

休

入火・引滓・合歩・揚搾										査調析分							
入	火	引	滓	合	歩	汁	機	熟	玉	高	仲						
入	火	引	滓	合	歩	汁	機	熟	玉	高	仲						
防腐劑使用有無	火入後滿量貯酒即時ノ温度	火入運搬方法	火入温機	火入時	濾過機種類	火入前濾過有無	滓揚後滓引迄ノ日數	水粕酒垂醱	搾揚後滓引迄ノ日數	合歩	酒垂醱	特殊注(意)要項	機ノ種類	熟成	玉泡(留後八日)	高泡初期(留後五日)	仲分前
無	一二六〇	試桶	一三〇〇	四月二四日	無	二回	五	一・二〇〇	一・一〇〇	一・四・一七二	一・五八一	一・八三九	河原式壓搾	一・三〇二	一・三〇二	一・三〇二	一・〇・五
無	四九〇	試桶	五一〇	四月一五日	二回	七	一・一六五	一・七〇〇	一・五五〇	一・八二四	一・九二四	櫻井式	一・三〇	一・三〇	一・三〇	一・三〇	一・三〇
無	四八〇	C錫管	C五〇〇	三月二八日	二回	三	一・〇五〇	九・八〇〇	一・五三〇	一・七五〇	一・八七〇	林田式水壓器	一・五	一・五	一・五	一・五	一・五
石當り七匁	四六・五	試桶	四七・五	四月一九日	二回	五	一・一〇〇	一・二七七八	一・四五八	一・七三六	一・八四五	小幡式	一・九〇	一・九〇	一・九〇	一・九〇	一・九〇

二七三

醪										酒										
成	熟	度	温	高	最	泡	玉	泡	高	返	打	及	分	枝	打	口	打	枝	留	
成	熟	度	温	高	最	泡	玉	泡	高	返	打	及	分	枝	打	口	打	枝	留	
狀	留後搾揚迄總日數	同持	同温度ニナル迄ノ日數	同品	同品	同持	玉泡ニナル迄ノ日數	同持	高泡ニナル迄ノ日數	同品	打返	打	同品	同品	枝分	打	口	打	枝	留
一・一・五	三三二	六	一七	一三・八	四	一八	一〇	五	一三・三	一三・三	高泡	一二〇	高泡	八	七・〇	七・〇	七・〇	七・〇	七・〇	七・〇
蓋記	一二・五	二五	七	九	一四・〇	一三	一八	一二	四	一四・〇	一五	一七	一五	一七	一五	一七	一五	一七	一五	一七
一・一・〇	二五	九	一四	一三・〇	四	一八	一八	一八	一八	一八	一八	一八	一八	一八	一八	一八	一八	一八	一八	一八

優等酒調査書

(金鳳口號)

(黃金澤ハ號)

(始祿ホ號)

(桃川口號)

二七二

酒銘	貯蔵	容積	器	法入手	貯蔵		貯蔵		貯蔵	貯蔵
					平均	中	乾	位		
					九	八	七	六	五	四
					月	月	月	月	月	月
					度	度	度	度	度	度

(金 鳳 口 號)

杉桶三・四〇〇	砥部タンク	重曹洗、向水洗	南 向
有	石當五〇〇 匁	九月初旬マテ密閉	乾
島根縣八束郡			

(黃金澤 ハ 號)

タンク	湯洗へ	一石當り四〇匁	東 西
岩手縣稗貫郡		冷蔵庫	濕
		夜分開蓋閉	

(始 祿 ホ 號)

砥部タンク	最低一・〇〇	最高一・六〇	南 向
新潟縣	三〇匁	石當り富士炭素一五〇匁使用	乾燥充分
	無	自製冷却装置室温一五・〇	

(桃 川 口 號)

砥部タンク	一・八〇	一・七〇	南 向
岩手縣稗貫郡	一・九〇	一・八五	
	一・七〇	一・七〇	

製造場所在氏名

入賞	種	原	料	米	原	分
第一六〇位	雄 町	雄 町	雄 町	雄 町	雄 町	雄 町
第一六一位	雄 町	雄 町	雄 町	雄 町	雄 町	雄 町
第一六二位	雄 町	雄 町	雄 町	雄 町	雄 町	雄 町
第一六三位	雄 町	雄 町	雄 町	雄 町	雄 町	雄 町

(主基の香 口 號)

香川縣丸龜市	藤井忠太郎	第一六〇位	雄 町	雄 町	雄 町	雄 町
		第一六一位	雄 町	雄 町	雄 町	雄 町
		第一六二位	雄 町	雄 町	雄 町	雄 町
		第一六三位	雄 町	雄 町	雄 町	雄 町

(黃金澤 口 號)

宮城縣遠田郡	合名會社川敬商店	第一六一位	雄 町	雄 町	雄 町	雄 町
		第一六二位	雄 町	雄 町	雄 町	雄 町
		第一六三位	雄 町	雄 町	雄 町	雄 町
		第一六四位	雄 町	雄 町	雄 町	雄 町

(鶴乃江 ハ 號)

福島縣若松市	林平八郎	第一六二位	雄 町	雄 町	雄 町	雄 町
		第一六三位	雄 町	雄 町	雄 町	雄 町
		第一六四位	雄 町	雄 町	雄 町	雄 町
		第一六五位	雄 町	雄 町	雄 町	雄 町

(福釜正宗 イ 號)

宮城縣宮城郡	鈴木祐吉	第一六三位	雄 町	雄 町	雄 町	雄 町
		第一六四位	雄 町	雄 町	雄 町	雄 町
		第一六五位	雄 町	雄 町	雄 町	雄 町
		第一六六位	雄 町	雄 町	雄 町	雄 町



酒 銘 (主基の香口號)

(黃金澤 口號)

(鶴乃江 口號)

(福釜正宗 口號)

水 料

表 析

硝酸	微量	不檢出	少量	多量	不檢出
亞硝酸	微量	不檢出	不檢出	多量	不檢出
鐵	0.5	1.15	1.9	1.5	1.5
有機物	0.5	1.15	1.9	1.5	1.5
クロール	3.1	6.84	5.6	1.65	1.78
硬度	3.6	5.6	3.98	1.78	1.78
蒸發渣	3.6	5.6	3.98	1.78	1.78
磷酸	1.5	3.43	8.74	1.73	0.4

麴

仕舞仕事		積仲替		仲仕事		積仲替		切返		床揉		引込		仕舞仕事	
始	終	始	終	始	終	始	終	始	終	始	終	始	終	始	終
六、〇〇三・〇		二、〇〇三・〇		八、〇〇三・〇		四、〇〇三・〇		一、三前四、〇〇三・〇		一、三前四、〇〇三・〇		一、三前四、〇〇三・〇		一、三前四、〇〇三・〇	
六、〇〇三・〇		二、〇〇三・〇		八、〇〇三・〇		四、〇〇三・〇		一、三前四、〇〇三・〇		一、三前四、〇〇三・〇		一、三前四、〇〇三・〇		一、三前四、〇〇三・〇	
七、三〇三・〇		二、〇〇三・〇		七、〇〇三・〇		七、〇〇三・〇		七、〇〇三・〇		七、〇〇三・〇		七、〇〇三・〇		七、〇〇三・〇	
二、〇〇三・〇		七、〇〇三・〇		七、〇〇三・〇		七、〇〇三・〇		七、〇〇三・〇		七、〇〇三・〇		七、〇〇三・〇		七、〇〇三・〇	
二、〇〇三・〇		七、〇〇三・〇		七、〇〇三・〇		七、〇〇三・〇		七、〇〇三・〇		七、〇〇三・〇		七、〇〇三・〇		七、〇〇三・〇	

酒

仕 込		仕 込		仕 込		仕 込		仕 込		仕 込		仕 込		仕 込	
一月二〇日		一月二五日		一月二七日		一月九日		一月九日		一月九日		一月九日		一月九日	
五・五		八・五		五・五		五・〇		五・〇		五・〇		五・〇		五・〇	
八・五		二・六		八・五		二・六		八・五		二・六		八・五		二・六	
八・五		二・六		八・五		二・六		八・五		二・六		八・五		二・六	
二・六		二・六		二・六		二・六		二・六		二・六		二・六		二・六	
二・六		二・六		二・六		二・六		二・六		二・六		二・六		二・六	





製造場所在氏名

酒銘

入賞順位	産地	種類	等級	精米機	同轉數(分間)	搗粉使用量	精白時間	精米溫度	搗減容量	壹石ノ重量	換算法ニ於ケル重量	換算法ニ於ケル重量	換算ノ蒸米重量	浸漬水ノ種別	仕込水ノ種別	仕込濁臭味
第一六五位	岡山縣 雄町	雄町	二,三等	佐竹式堅型	無	無	一二時間	二八〇	五割	四三〇〇〇	四三〇〇〇	四三〇〇〇	五八〇〇〇	井水	井水	微アルカリ性 清澄異臭味ナシ
第一六六位	備前赤磐郡 雄町	雄町	三等	中野堅式	一二〇〇回	無	一八時間	二八〇	五割	四二六〇〇	四〇〇〇〇	四〇〇〇〇	五三〇〇〇	井水	井水	微アルカリ性 清澄異臭味ナシ
第一六七位	廣島縣比婆郡 雄町	雄町	三,四等	中野式	無	無	二五時間	三八〇	四割五分	四一〇〇〇	四一五〇〇	四一五〇〇	五四〇〇〇	井水	井水	微アルカリ性 清澄異臭味ナシ
第一六八位	備前 雄町	雄町	二等	中野式	無	無	一二時間	二八〇	五割	四三〇〇〇	四〇〇〇〇	四〇〇〇〇	五二〇〇〇	井水	井水	微アルカリ性 清澄異臭味ナシ

入賞順位	産地	種類	等級	精米機	同轉數(分間)	搗粉使用量	精白時間	精米溫度	搗減容量	壹石ノ重量	換算法ニ於ケル重量	換算法ニ於ケル重量	換算ノ蒸米重量	浸漬水ノ種別	仕込水ノ種別	仕込濁臭味
第一六五位	岡山縣 雄町	雄町	二,三等	佐竹式堅型	無	無	一二時間	二八〇	五割	四三〇〇〇	四三〇〇〇	四三〇〇〇	五八〇〇〇	井水	井水	微アルカリ性 清澄異臭味ナシ
第一六六位	備前赤磐郡 雄町	雄町	三等	中野堅式	一二〇〇回	無	一八時間	二八〇	五割	四二六〇〇	四〇〇〇〇	四〇〇〇〇	五三〇〇〇	井水	井水	微アルカリ性 清澄異臭味ナシ
第一六七位	廣島縣比婆郡 雄町	雄町	三,四等	中野式	無	無	二五時間	三八〇	四割五分	四一〇〇〇	四一五〇〇	四一五〇〇	五四〇〇〇	井水	井水	微アルカリ性 清澄異臭味ナシ
第一六八位	備前 雄町	雄町	二等	中野式	無	無	一二時間	二八〇	五割	四三〇〇〇	四〇〇〇〇	四〇〇〇〇	五二〇〇〇	井水	井水	微アルカリ性 清澄異臭味ナシ

酒		積出	替	出穂日方	出使又ハ出枯區分	使用目的	種類製造所	種石當使用量	種別(生醃、速醃等ノ別)	原料配合	添加酵母ノ種類分量加入期	酸ノ種類	加水ノ量	加分量	仕込	仕込後暖氣入迄ノ期間	仕込後膨脹レ迄ノ期間	仕込後沸付休迄ノ期間	仕込後暖氣入迄ノ期間	造休前ノ暖氣數
銘	製造																			
(加茂錦 1號)		二、〇〇〇	〇	三、〇〇〇	〇	掛	樋口	三五匁	蒸米	一月八日	〇	〇	〇	〇	八〇	〇	〇	〇	〇	四二本
(竹正宗 1號)		二、二〇〇	〇	二、九〇〇	〇	出使	樋口、黒判	一八匁	蒸米	一月三日	〇	〇	〇	〇	七〇	〇	〇	〇	〇	五一本
(四方輝 8號)		八、〇〇〇	〇	八、〇〇〇	〇	出使	菱六、樋口半々	三〇匁	蒸米	一月二六日	〇	〇	〇	〇	七五	〇	〇	〇	〇	四八本
(金甌正宗 2號)		九、〇〇〇	〇	一〇、〇〇〇	〇	出使	添	〇	蒸米	一月二五日	〇	〇	〇	〇	七二	〇	〇	〇	〇	二三本

母

仕	初	計	原	料	査調析分		概	ノ	過	經
					使	膨				
仲	初		蒸米	麴米	ポ一メ	一七・五	一七・五	二一・〇	二二・〇	二一・〇
添	仕				總酸	一七・〇	〇・四四八四	二一・五	二一・〇	二一・五
仕	初					一四・〇	〇・五二五一	二一・〇	二一・〇	二一・五
初	添					一七・〇	〇・五三〇〇	二一・〇	二一・〇	二一・五
仕	初					一六・三	〇・五九〇〇	二一・〇	二一・〇	二一・五
添	仕					一三・四	〇・八三〇〇	二一・〇	二一・〇	二一・五
仕	初					一一・〇	〇・八九〇〇	二一・〇	二一・〇	二一・五
初	添					一〇・〇	〇・八三〇〇	二一・〇	二一・〇	二一・五
仕	初					九・八	〇・八三〇〇	二一・〇	二一・〇	二一・五
初	添					八・八〇〇〇	〇・八三〇〇	二一・〇	二一・〇	二一・五
仕	初					七・七〇〇	〇・八三〇〇	二一・〇	二一・〇	二一・五
初	添					七・〇〇〇	〇・八三〇〇	二一・〇	二一・〇	二一・五
仕	初					七・〇	〇・八三〇〇	二一・〇	二一・〇	二一・五
初	添					七・〇	〇・八三〇〇	二一・〇	二一・〇	二一・五
仕	初					七・〇	〇・八三〇〇	二一・〇	二一・〇	二一・五
初	添					七・〇	〇・八三〇〇	二一・〇	二一・〇	二一・五
仕	初					七・〇	〇・八三〇〇	二一・〇	二一・〇	二一・五
初	添					七・〇	〇・八三〇〇	二一・〇	二一・〇	二一・五
仕	初					七・〇	〇・八三〇〇	二一・〇	二一・〇	二一・五
初	添					七・〇	〇・八三〇〇	二一・〇	二一・〇	二一・五
仕	初					七・〇	〇・八三〇〇	二一・〇	二一・〇	二一・五
初	添					七・〇	〇・八三〇〇	二一・〇	二一・〇	二一・五
仕	初					七・〇	〇・八三〇〇	二一・〇	二一・〇	二一・五
初	添					七・〇	〇・八三〇〇	二一・〇	二一・〇	二一・五
仕	初					七・〇	〇・八三〇〇	二一・〇	二一・〇	二一・五
初	添					七・〇	〇・八三〇〇	二一・〇	二一・〇	二一・五
仕	初					七・〇	〇・八三〇〇	二一・〇	二一・〇	二一・五
初	添					七・〇	〇・八三〇〇	二一・〇	二一・〇	二一・五
仕	初					七・〇	〇・八三〇〇	二一・〇	二一・〇	二一・五
初	添					七・〇	〇・八三〇〇	二一・〇	二一・〇	二一・五

入火・引滓・合歩・揚搾														査調析分				
入	火	引	滓	合	歩	揚	搾	汁	機	熱	玉	高	仲					
防腐劑使用有無	火入後滿量貯酒即時ノ溫度	火入酒運搬方法	火入溫度	火入時期	濾過機種類	火入前濾過有無	滓引回数	搾揚後滓引迄ノ日數	水粕酒垂	合歩	機ノ種類	特殊注意事項	成	熟	玉泡(留後日)	高泡初期(留後日)	仲分(留後日)	
	パイプ一五吋	四・七〇	蛇管	三月二日	無	二回	三	一〇八〇	一四・一六〇	一四・四〇〇	一・七二〇	永田式	一・三	二・八	七・〇	九・八	ボーム	
	試桶	四四・〇	蒸氣鐵釜	四月一日	無	三回	三	一一〇〇	一三・五五八	一五・三二	一・八二五		〇・五	一・五	八・六	總酸	アルコール	
	導管	五〇・〇	蛇管式	四月五日	無	三回	五	一一〇〇	一三・三〇〇	一五・二二	七・二二〇		一〇・〇	二・三	七・三	二・〇	ボーム	
	蛇管火入	一一〇・〇	玉江式	四月中旬	無	二回	一	一一〇〇	一一・〇〇〇	一六・〇〇	一・八九〇		五・〇	三・〇	六・〇	七・九	總酸	
	無	一〇五・〇	無	無	無	無	無	一一〇〇	一一・〇〇〇	一六・〇〇	一・八九〇						アルコール	

二八七

醪														酒							
成	熟	度	温	高	最	品	泡	玉	泡	高	返	打	及	分	枝	打	口	打	枝	留	
狀	留後搾揚迄總日數	同持續日數	同溫度ニナル迄ノ日數	同品	同玉泡ニナル迄ノ日數	同高泡ニナル迄ノ日數	同返打品	同打品	同及分枝品	同枝打品	同口打品	同打品	同枝留	同留	仕込	後日	後日	後日	後日	後日	後日
小玉	二〇	一〇	八	一二・〇	一四	五	二	二〇	本泡	二	二	二	二	二	二	二	二	二	二	二	六・五
一〇・〇	二八	四	一七	一三・五	一六	九	六	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	六・二
小玉	二五	一六	九	一五・〇	一九	二	六	一	高泡	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	六・五
一五・五	一七	五	二	一七・〇	一四	七	五	一	水	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	八・〇

二八六

優等酒調査書

(加茂錦イ號)

(竹正宗イ號)

(四方輝イ號)

(金甌正宗二號)

(加茂錦イ號)

タンク  
桶  
タンク

(竹正宗イ號)

桶  
珙珙タンク

(四方輝ハ號)

杉  
珙珙タンク

(金甌正宗二號)

木(桶代)  
タンク

酒銘	容		器		貯藏	庫	狀	況	社		
	醜	醜	法	入						位	乾
(加茂錦イ號)	醜	醜	法	入	位	乾	平均室溫	夏期窓ノ開閉法	夏期特殊冷室方法並室溫	脱色劑使用ノ有無並分量	其他參考トナルベキ事項
(竹正宗イ號)	醜	醜	法	入	位	乾	平均室溫	夏期窓ノ開閉法	夏期特殊冷室方法並室溫	脱色劑使用ノ有無並分量	其他參考トナルベキ事項
(四方輝ハ號)	醜	醜	法	入	位	乾	平均室溫	夏期窓ノ開閉法	夏期特殊冷室方法並室溫	脱色劑使用ノ有無並分量	其他參考トナルベキ事項
(金甌正宗二號)	醜	醜	法	入	位	乾	平均室溫	夏期窓ノ開閉法	夏期特殊冷室方法並室溫	脱色劑使用ノ有無並分量	其他參考トナルベキ事項

新潟縣三島郡

福島縣若松市

廣島縣賀茂郡

長野縣諏訪郡

製造場所在氏名

島根縣八束郡  
石原平太郎  
(王祿イ號)

宮城縣仙臺市  
伊澤平太郎  
(竹ノ雀ニ號)

新潟縣中頸城郡  
田中大五郎(申藏)  
(君の井ハ號)

長野縣東筑摩郡  
丸山紋一郎  
(笑龜ホ號)

酒銘	入賞順位	産地	種類	等級	精米	同轉數(分間)	搗粉使用量	精白時間	精米溫度	搗減容量	搗石ノ重量	仕込法ニ於ケル白米重量	換算ノ白米重量	仕込法ニ於ケル壹石換算ノ蒸米重量	浸漬水ノ種別	仕込水ノ種別	反濁臭味	原分

優等酒調査書

酒

銘

(王祿イ號)

(竹ノ雀ニ號)

(君の井ハ號)

(笑龜ホ號)

水析

硝酸 微量  
亞硝酸 不檢出  
鐵 〇・〇三  
有機物 〇・六五  
クロール 四八・〇  
硬度 四・〇三  
蒸發渣 〇・二  
燐酸 〇・三

月日時刻	品温	乾球	濕球	月日時刻	品温	乾球	濕球	月日時刻	品温	乾球	濕球	月日時刻	品温	乾球	濕球	
二八前	〇・〇〇	三三・〇	二七・〇	二九前	三三・〇	二七・〇	二八前	三三・〇	二七・〇	二九前	三三・〇	二八前	三三・〇	二七・〇	二九前	三三・〇
二八	〇・〇〇	三三・〇	二七・〇	二九	三三・〇	二七・〇	二八	三三・〇	二七・〇	二九	三三・〇	二八	三三・〇	二七・〇	二九	三三・〇
二八後	〇・〇〇	三三・〇	二七・〇	二九後	三三・〇	二七・〇	二八後	三三・〇	二七・〇	二九後	三三・〇	二八後	三三・〇	二七・〇	二九後	三三・〇

麴

仕積	二積	仲積	盛積	切積	床積	引積	仕積	二積	仲積	盛積	切積	床積	引積
三・〇〇	三・〇〇	三・〇〇	三・〇〇	三・〇〇	三・〇〇	三・〇〇	三・〇〇	三・〇〇	三・〇〇	三・〇〇	三・〇〇	三・〇〇	三・〇〇
三・〇〇	三・〇〇	三・〇〇	三・〇〇	三・〇〇	三・〇〇	三・〇〇	三・〇〇	三・〇〇	三・〇〇	三・〇〇	三・〇〇	三・〇〇	三・〇〇
三・〇〇	三・〇〇	三・〇〇	三・〇〇	三・〇〇	三・〇〇	三・〇〇	三・〇〇	三・〇〇	三・〇〇	三・〇〇	三・〇〇	三・〇〇	三・〇〇

酒

過出	出積	出目	出方	出積	出目	出方	出積	出目	出方	出積	出目	出方
六・〇〇	三・七五	六・〇〇	三・七五	六・〇〇	三・七五	六・〇〇	三・七五	六・〇〇	三・七五	六・〇〇	三・七五	六・〇〇
九・三〇	三・五五	九・三〇	三・五五	九・三〇	三・五五	九・三〇	三・五五	九・三〇	三・五五	九・三〇	三・五五	九・三〇
九・三〇	三・五五	九・三〇	三・五五	九・三〇	三・五五	九・三〇	三・五五	九・三〇	三・五五	九・三〇	三・五五	九・三〇





酒

酒名	分析	調査	搾汁	歩垂	合酒	滓引	火入	入	器		貯蔵	容
									法	入		
(王 祿イ號)	仲分前	高泡初期(留後七日)	熟玉(留後六日)	特殊注意要項	搾揚後滓引迄ノ日數	滓引回數	火入前濾過有無	火入時	火入温	火入酒運搬方法	火入後滿量貯酒即時ノ温度	防腐劑使用有無
ボーム 總酸 アルコール	二・〇	七・〇	三・六〇・三二〇	(一八五〇・三三九)	一・七二八	一・八二〇	一・四九〇	一・五三五六	一・二〇〇	一・二八〇	無	無
(竹ノ雀ニ號)	ボーム 總酸 アルコール	二・五	八・三	四・〇	一・八二〇	一・八三七	一・五二三	一・三・七七六	一・二〇〇	一・二〇〇	無	無
(君ノ井ハ號)	ボーム 總酸 アルコール	一〇・〇	七・二	四・六	一・七八〇	一・八六〇	一・五三〇	一・二・二八〇	一・〇六〇	一・〇六〇	無	無
(笑 龜ホ號)	ボーム 總酸 アルコール	二・五	七・五	二・五	一・八六〇	一・八七〇	一・六三〇	一・〇五六〇	一・一五〇	一・一五〇	無	無

貯蔵	庫	狀	況	杜氏	出	身	地	器		貯蔵	容
								法	入		
乾置	平均室温	夏期窓ノ開閉法	夏期特殊冷室方法並室温	脱色劑使用ノ有無並分量	其他參考トナルベキ事項	仕込蔵ノ東北隅	岩手縣紫波郡	仕込蔵ノ東北隅	湯洗	吉野桶(甲付)	珪藻タンク
乾燥	平均室温	夏期窓ノ開閉法	夏期特殊冷室方法並室温	脱色劑使用ノ有無並分量	其他參考トナルベキ事項	南北	新潟縣中頸城郡	南北	湯洗	吉野桶(甲付)	珪藻タンク
乾燥	平均室温	夏期窓ノ開閉法	夏期特殊冷室方法並室温	脱色劑使用ノ有無並分量	其他參考トナルベキ事項	乾燥	廣島縣賀茂郡	乾燥	湯洗	吉野桶(甲付)	珪藻タンク



酒

Table with columns for wine types (銘酒, 君の井イ號, 羽陽辨天正宗イ號, 花思口號), production methods, ingredients, and temperatures. Includes details like '蒸米', '麴', and '酒粕'.

母

Table with columns for brewing stages (仕初, 仕中, 仕込), analysis (分析), overview (概略), and process (経過). Includes data for '蒸米', '水', and '酒粕'.

入火・引・洋・合・歩・揚・搾																		
入	火	引	洋	合	歩	汁	搾	査	調	析	分							
入火後満量貯酒即時ノ温度	火入酒運搬方法	火入温度	火入時期	濾過機種類	火入前濾過有無	洋引回数	搾揚後洋引迄ノ日数	水粕酒垂	合	歩	特							
入火後満量貯酒即時ノ温度	火入酒運搬方法	火入温度	火入時期	濾過機種類	火入前濾過有無	洋引回数	搾揚後洋引迄ノ日数	水粕酒垂	合	歩	特							
五〇・〇	錫管	五二・〇	四月五日	蛇管	二回	三	一・八五三	一・八五二	一・五七七	一・二九七五	一・〇九五	永田式	一・八五三	一・八五二	一・五七七	一・二九七五	一・〇九五	永田式
無	錫管	五〇・〇	四月二一日	蛇管式	無	二回	一・七八〇	一・八六〇	一・五三〇	一・三〇九〇	一・〇六〇	水壓	一・七八〇	一・八六〇	一・五三〇	一・三〇九〇	一・〇六〇	水壓
無	落差應用	四七・〇	四月二〇日	蛇管	有	二回	一・八一七	一・八一七	一・四七六	一・六三七六	一・一〇〇	永田式水壓搾機	一・八一七	一・八一七	一・四七六	一・六三七六	一・一〇〇	永田式水壓搾機
無	輕銀管	四七・〇	四月五日	蛇管	有	三回	一・六九三	一・八一四	一・四六三	一・五四〇七	一・一〇四	山崎式水壓	一・六九三	一・八一四	一・四六三	一・五四〇七	一・一〇四	山崎式水壓

三〇一

酒																			
成	熟	度	温	高	最	泡	玉	泡	高	返	打	及	分	枝	打	口	枝	打	留
成	熟	度	温	高	最	泡	玉	泡	高	返	打	及	分	枝	打	口	枝	打	留
熟後搾揚迄總日数	同持續日数	同温度ニナル迄ノ日数	同温度ニナル迄ノ日数	同温度ニナル迄ノ日数	同温度ニナル迄ノ日数	同持續日数	玉泡ニナル迄ノ日数	同持續日数	高泡ニナル迄ノ日数	同品	打返留後日数	同品	同枝分留後日数	同枝分留後日数	打込前日数	口後日数	枝込前日数	打込前日数	留仕込日数
熟後搾揚迄總日数	同持續日数	同温度ニナル迄ノ日数	同温度ニナル迄ノ日数	同温度ニナル迄ノ日数	同温度ニナル迄ノ日数	同持續日数	玉泡ニナル迄ノ日数	同持續日数	高泡ニナル迄ノ日数	同品	打返留後日数	同品	同枝分留後日数	同枝分留後日数	打込前日数	口後日数	枝込前日数	打込前日数	留仕込日数
一・一〇	二・二	三	一・五	一・三・九	二・一	一・五	七・八	一・一	一・一	一・一	一・一	一・一	一・一	一・一	一・一	一・一	一・一	一・一	六・〇
一・一・七	二・七	二	二〇	一・三・八	一・一	一・一	一・一	一・一	一・一	一・一	一・一	一・一	一・一	一・一	一・一	一・一	一・一	一・一	六・五
九・〇	二・二	五	一・三	一・三・五	一・一	一・一	一・一	一・一	一・一	一・一	一・一	一・一	一・一	一・一	一・一	一・一	一・一	一・一	六・五
一・三・五	二・二	二	一・〇	一・四・〇	一・一	一・一	一・一	一・一	一・一	一・一	一・一	一・一	一・一	一・一	一・一	一・一	一・一	一・一	七・〇

優等酒調査書

(桂川ハ號)

(君の井イ號)

(羽陽辨天正宗イ號)

(花思口號)

三〇〇

(桂川ハ號)

珙那タンク

(君の井イ號)

珙那タンク

(羽陽辨天正宗イ號)

珙那タンク

(花思ロ號)

珙那引

酒 醱 醱 醱 醱  
 容 器 醱 醱 醱 醱  
 貯 藏 醱 醱 醱 醱  
 法 入 手 醱 醱 醱 醱

貯藏庫狀況  
 平均室温 九 八 七 六 五 四  
 夏期窓ノ開閉法 月 月 月 月 月 月  
 夏期特殊冷室方法並室温 二馬力 アンモニヤ冷凍機  
 脱色劑使用ノ有無並分量  
 其他參考トナルベキ事項  
 杜氏出身地

新潟縣 | | | | | | |  
 新潟縣中頸城郡 | | | | | | |  
 新潟縣三島郡 | | | | | | |

新 北  
 乾燥 | | | | | | |  
 湯洗 | | | | | | |

東西庫 適  
 自午前二時至午前七時開ク  
 使用ス 石四〇匁  
 新 後一〇時開、前五時閉  
 石當五〇〇匁  
 廣島縣賀茂郡

南北 東向 良  
 稀鹽酸洗滌

製造場所在氏名

島根縣能義郡  
 山本嘉四郎  
 (金鳳イ號)

鳥取縣西伯郡  
 石原慎吾  
 (長年イ號)

新潟縣刈羽郡  
 原吉郎(西蔵)  
 (越の譽ニ號)

宮城縣仙臺市  
 伊澤平太郎  
 (竹斗雀ハ號)

酒 銘  
 入賞順位  
 産地  
 種類  
 等級  
 精米  
 回轉數(二分間)  
 搗粉使用量  
 精白時間  
 精米溫度  
 搗減容量  
 壹石ノ重量  
 換算ノ白米重量  
 換算ノ白米重量  
 換算ノ白米重量  
 換算ノ白米重量  
 浸漬水ノ種別  
 仕込水ノ種別  
 反濁臭味  
 原

第一七九位  
 備前 雄町 三、四等 佐竹式 九〇〇回 無 八時間 最高三〇・〇 五割  
 四二・〇〇〇  
 四〇・〇〇〇  
 五六・〇〇〇  
 河水軟水 井水  
 微アルカリ性  
 清澄無味無臭

第一八〇位  
 備前赤磐郡 雄町 三等 中野式 一、一〇〇回 無 一〇時間 四〇・〇 四割五分 三〇割  
 四四・七〇〇  
 四二・五〇〇  
 四二・〇〇〇  
 五九・〇〇〇  
 井水  
 微アルカリ性  
 清澄無臭

第一八二位  
 備前 雄町 三等 高橋式 九〇〇回 無使用 一六時間 三六・五 四割五分  
 四〇・〇〇〇  
 四一・〇〇〇  
 四一・〇〇〇  
 五八・五〇〇  
 泉水 井水  
 中性 微アルカリ性  
 無色透明 濁臭味ナシ

第一八三位  
 岡山縣赤磐郡 備前雄町 三等 中野式 一、二〇〇回 使用セズ 一四時間 二四・〇 五割  
 四二・〇〇〇  
 四二・〇〇〇  
 四一・〇〇〇  
 五八・〇〇〇  
 井水 醱用  
 醱用

銘 (金鳳イ號)

(長年イ號)

(越の譽ニ號)

(竹島雀ハ號)

仕舞 積二 積仲 仲仕 積事 盛積 切終 床返 引始 床終 引達	日 時 刻	品 温 乾 球 濕 球	月 日 時 刻	品 温 乾 球 濕 球	月 日 時 刻	品 温 乾 球 濕 球	月 日 時 刻	品 温 乾 球 濕 球	水 料													
									煇 蒸 燻 残 酸	硬 度 渣	有 機 物 ル	析 ア ム モ ニ ア 酸	鐵 不 檢 出	鐵 痕 跡	鐵 痕 跡	鐵 痕 跡						
仕舞	三・六	八	三・七	九	三・四	九	二・二	二・二	三・二	三・一	三・一	三・一	三・一	三・一	三・一	三・一	三・一	三・一	三・一	三・一	三・一	三・一
積二	三・七	八	三・七	九	三・四	九	二・二	二・二	三・二	三・一	三・一	三・一	三・一	三・一	三・一	三・一	三・一	三・一	三・一	三・一	三・一	三・一
積仲	三・七	八	三・七	九	三・四	九	二・二	二・二	三・二	三・一	三・一	三・一	三・一	三・一	三・一	三・一	三・一	三・一	三・一	三・一	三・一	三・一
仲仕	三・七	八	三・七	九	三・四	九	二・二	二・二	三・二	三・一	三・一	三・一	三・一	三・一	三・一	三・一	三・一	三・一	三・一	三・一	三・一	三・一
積事	三・七	八	三・七	九	三・四	九	二・二	二・二	三・二	三・一	三・一	三・一	三・一	三・一	三・一	三・一	三・一	三・一	三・一	三・一	三・一	三・一
盛積	三・七	八	三・七	九	三・四	九	二・二	二・二	三・二	三・一	三・一	三・一	三・一	三・一	三・一	三・一	三・一	三・一	三・一	三・一	三・一	三・一
切終	三・七	八	三・七	九	三・四	九	二・二	二・二	三・二	三・一	三・一	三・一	三・一	三・一	三・一	三・一	三・一	三・一	三・一	三・一	三・一	三・一
床返	三・七	八	三・七	九	三・四	九	二・二	二・二	三・二	三・一	三・一	三・一	三・一	三・一	三・一	三・一	三・一	三・一	三・一	三・一	三・一	三・一
引始	三・七	八	三・七	九	三・四	九	二・二	二・二	三・二	三・一	三・一	三・一	三・一	三・一	三・一	三・一	三・一	三・一	三・一	三・一	三・一	三・一
床終	三・七	八	三・七	九	三・四	九	二・二	二・二	三・二	三・一	三・一	三・一	三・一	三・一	三・一	三・一	三・一	三・一	三・一	三・一	三・一	三・一
引達	三・七	八	三・七	九	三・四	九	二・二	二・二	三・二	三・一	三・一	三・一	三・一	三・一	三・一	三・一	三・一	三・一	三・一	三・一	三・一	三・一

酒

過 積替 出積 出積	出積 目方	出積 目方	出積 目方	出積 目方	酒				
					種類	種類	種類	種類	
三・二〇	三・二〇	三・二〇	三・二〇	三・二〇	三・二〇	三・二〇	三・二〇	三・二〇	三・二〇
三・二〇	三・二〇	三・二〇	三・二〇	三・二〇	三・二〇	三・二〇	三・二〇	三・二〇	三・二〇
三・二〇	三・二〇	三・二〇	三・二〇	三・二〇	三・二〇	三・二〇	三・二〇	三・二〇	三・二〇
三・二〇	三・二〇	三・二〇	三・二〇	三・二〇	三・二〇	三・二〇	三・二〇	三・二〇	三・二〇
三・二〇	三・二〇	三・二〇	三・二〇	三・二〇	三・二〇	三・二〇	三・二〇	三・二〇	三・二〇
三・二〇	三・二〇	三・二〇	三・二〇	三・二〇	三・二〇	三・二〇	三・二〇	三・二〇	三・二〇
三・二〇	三・二〇	三・二〇	三・二〇	三・二〇	三・二〇	三・二〇	三・二〇	三・二〇	三・二〇
三・二〇	三・二〇	三・二〇	三・二〇	三・二〇	三・二〇	三・二〇	三・二〇	三・二〇	三・二〇
三・二〇	三・二〇	三・二〇	三・二〇	三・二〇	三・二〇	三・二〇	三・二〇	三・二〇	三・二〇

酒		銘		(金)		鳳イ號		(長)		年イ號		(越の譽ニ號)		(竹)		雀ハ號	
仕	初	留	仲	初	酒	使	醱	湧	膨	要	概	ノ	過	經	休	休	休
仲	初	留	仲	初	酒	使	醱	湧	膨	要	概	ノ	過	經	休	休	休
添	仕	計	添	添	母	蒸米	麴米	汲水	總酸	三〇時間	二四〇	室溫	三〇時間	三〇時間	三〇時間	一九〇	室溫
添	仕	計	添	添	母	蒸米	麴米	汲水	總酸	九六時間	二八五	室溫	七二時間	四〇〇	七二時間	一九〇	室溫
添	仕	計	添	添	母	蒸米	麴米	汲水	總酸	六時間	二八五	室溫	四〇〇	四〇〇	七二時間	一九〇	室溫
添	仕	計	添	添	母	蒸米	麴米	汲水	總酸	七時間	二八五	室溫	五〇〇	四〇〇	七二時間	一九〇	室溫
添	仕	計	添	添	母	蒸米	麴米	汲水	總酸	一六〇時間	二八五	室溫	五〇〇	四〇〇	七二時間	一九〇	室溫
添	仕	計	添	添	母	蒸米	麴米	汲水	總酸	四六時間	二八五	室溫	三〇分	四六時間	三〇分	一九〇	室溫

醪

成		熟		度		高		最		泡		高		返		及		分		枝		打		口		打		枝		留			
狀	搾	留	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同		
後	後	後	後	後	後	後	後	後	後	後	後	後	後	後	後	後	後	後	後	後	後	後	後	後	後	後	後	後	後	後	後		
地	一・三	三・二	七	二一	一三・五〇	五	二〇	一〇	六																								
厚	一・二	三・〇	五	一八	一四・七	二	一七	八	五																								
地	一・〇	二・八	七	一七	一一・二	三	一七	一三	六																								
蓋	九・〇	三・〇	一〇	一一	一一・五																												



銘

酒	分析	調製	査査	汁搾	揚歩			合歩			引火			入火	
					垂	酒	粕	水	合	合	合	合	合		合
(金鳳イ號)	ボイメ	總酸	アルコール	高泡初期(留後六日目)	六六	三・七〇・二〇五	二二〇	河原式壓搾器	初垂レ賣酒ヲ除ク	一・八五一	八一七	一五・一三九	一五・〇三七	一・一〇〇	一・二六〇
(長年イ號)	ボイメ	總酸	アルコール	高泡初期(留後三日目)	六・五	二・六	〇・九	石掛	初垂レ賣酒ヲ除ク	七〇三	八七六	一・六二四	一・二五〇	一・一五五	一・二四〇
(越の譽ニ號)	ボイメ	總酸	アルコール	高泡初期(留後六日目)	二・五	七・三	七・八	水壓機	初垂レ賣酒ヲ除ク	一九〇〇	八二〇	一・五三〇	一・五〇〇	一・一五〇	一・一五〇
(竹ノ雀ハ號)	ボイメ	總酸	アルコール	高泡初期(留後六日目)	二・五	七・八	七・八	永田式	初垂レ賣酒ヲ除ク	一・八二六	八一三	一・四八六	一・五〇六二	一・一〇〇	一・一〇〇

入火・引火・合歩・揚歩  
 入火：火入酒運搬方法  
 引火：火入前濾過有無  
 合歩：搾揚後滓引迄ノ日數  
 揚歩：搾揚後滓引迄ノ日數  
 合歩：水粕酒垂  
 引火：火入前濾過有無  
 入火：火入酒運搬方法  
 防腐劑使用有無

貯蔵	位	乾燥	貯蔵中	平均室溫	夏期窓ノ開閉法	夏期特殊冷室方法並室溫	脱色劑使用ノ有無並分量	其他參考ナルベキ事項	杜氏出身地	器	
										法入手	法入手
南	乾	乾燥	平均室溫	九	夏期窓ノ開閉法	夏期特殊冷室方法並室溫	脱色劑使用ノ有無並分量	其他參考ナルベキ事項	島根縣八束郡	重曹洗後水洗	杉桶
北側ノミ空地	中	乾燥	平均室溫	九	夏期窓ノ開閉法	夏期特殊冷室方法並室溫	脱色劑使用ノ有無並分量	其他參考ナルベキ事項	石當リ二〇〇匁	水洗、酒精塗布	法郎タンク
東西	乾燥	乾燥	平均室溫	九	夏期窓ノ開閉法	夏期特殊冷室方法並室溫	脱色劑使用ノ有無並分量	其他參考ナルベキ事項	新潟縣刈羽郡	普通洗	タンク
仕込蔵ノ東北隅	乾燥	乾燥	平均室溫	九	夏期窓ノ開閉法	夏期特殊冷室方法並室溫	脱色劑使用ノ有無並分量	其他參考ナルベキ事項	岩手縣紫波郡	普通洗	法郎タンク

製造場所在氏名

酒銘

入貫順位	産地	種類	等級	精米	回轉數(一分間)	搗粉使用量	精白時間	精米溫度	搗減重量	壹石ノ重量	仕込法ニ於ケル壹石	換算ノ白米重量	換算ノ蒸米重量	浸漬水ノ種別	仕込水ノ種別	分酒
第一八四位	新潟縣刈羽郡	備前	雄町	三等	中野式	無使用	一、二〇〇回	一、四時間	三六・〇	四四〇・〇〇	四一〇・〇〇	四一〇・〇〇	五・六五〇	水	中性	無色透明
第一八五位	秋田縣雄勝郡	秋田縣雄勝郡	龜ノ尾	三等	佐竹式整型	八六〇回	一二二時間	三・八〇	六割	四四〇・〇〇	四二五・〇〇	四〇〇・〇〇	五・四〇〇	井水	極微アルカリ性	無色透明、無味無臭、澄明臭味ナシ
第一八六位	島根縣松江市	備前	雄町	青三等	佐竹式整型	八〇〇回	一三三時間	三・〇〇	四割五分	四四三・二〇〇	四二〇・〇〇	四〇〇・〇〇	留掛前四七八〇	水道	井水	澄明臭味ナシ
第一八七位	島根縣松江市	備前	雄町	青三等	佐竹式整型	八〇〇回	一三三時間	三・〇〇	四割五分	四四三・二〇〇	四二〇・〇〇	四〇〇・〇〇	仕込前四七八〇	水道	井水	澄明臭味ナシ

料

水

析表

備前	亞硝酸	アムモニア	鐵	有機	矽	硬質	蒸發	燐
不檢出	少量	痕跡	一・一〇〇	二・六〇〇	一・四〇〇	七九・〇〇〇	〇・〇二八	〇・〇七六
中量	無	〇・〇二八	一・三〇〇	三九・〇〇〇	二・四二〇	一六三・〇〇〇	〇・〇七六	〇・〇二八
無	無	〇・〇七六	〇・六〇〇	五九・四〇〇	三・五九〇	三三・淡青白色	〇・〇七六	〇・〇二八
無	無	〇・〇二八	〇・〇〇〇	一五・一〇〇	〇・七八〇	三三・淡青白色	〇・〇七六	〇・〇二八
無	無	〇・〇七六	〇・六〇〇	五九・四〇〇	三・五九〇	三三・淡青白色	〇・〇七六	〇・〇二八

優等酒調査書

經	過	仕積	仲積	盛切	切返	床引	引込
品温乾球	品温乾球	品温乾球	品温乾球	品温乾球	品温乾球	品温乾球	品温乾球
濕球	濕球	濕球	濕球	濕球	濕球	濕球	濕球
月日時	月日時	月日時	月日時	月日時	月日時	月日時	月日時
時刻	時刻	時刻	時刻	時刻	時刻	時刻	時刻
品温乾球	品温乾球	品温乾球	品温乾球	品温乾球	品温乾球	品温乾球	品温乾球
濕球	濕球	濕球	濕球	濕球	濕球	濕球	濕球
月日時	月日時	月日時	月日時	月日時	月日時	月日時	月日時
時刻	時刻	時刻	時刻	時刻	時刻	時刻	時刻
品温乾球	品温乾球	品温乾球	品温乾球	品温乾球	品温乾球	品温乾球	品温乾球
濕球	濕球	濕球	濕球	濕球	濕球	濕球	濕球
月日時	月日時	月日時	月日時	月日時	月日時	月日時	月日時
時刻	時刻	時刻	時刻	時刻	時刻	時刻	時刻

酒

造製母酒	仕込	仕込後暖氣入迄ノ期間	膨レ時ノ品温	仕込後膨レ迄ノ期間	仕込後湧付休迄ノ期間	休前ノ暖氣數	種類		種類(生醗、速醗等ノ別)	種麴石當使用量	種麴製造所	使用目的	出使ヒ又ハ出枯區分	出麴目方	積替
							種類	分量							
越の譽イ號	一月十六日	120	190	50	120	150	蒸米	1000	山廢	菱六、吉川	掛麴	出麴使用	48000	83500	
爛漫ホ號	一月五日	120	190	50	120	150	蒸米	1000	山卸廢止醗	菱六	掛麴	出使	48000	50350	
島根國輝ニ號		120	190	50	120	150	蒸米	1000	生醗	樋口、菱六混用	留麴	出使	48000	83500	
島根國輝イ號		120	190	50	120	150	蒸米	1000	生醗	樋口、菱六	留麴、仲麴	出使	48000	700350	

母

仕	初	留	計	原酒	配合	調分	分析	要概	過	經	母	
											蒸米	麴米
仲	初	留	計	原酒	配合	調分	分析	要概	過	經	蒸米	麴米
添	添	添	添	母	母	前	分	付	レ	ボ一メ	總酸	ボ一メ
仕	仕	仕	仕	仕	仕	仕	仕	仕	仕	仕	仕	仕
込	込	込	込	込	込	込	込	込	込	込	込	込
温	温	温	温	温	温	温	温	温	温	温	温	温
九・〇	一二・五	五・五	二・六〇〇	八・六〇〇	二・六〇〇	二・六〇〇	二・六〇〇	二・六〇〇	二・六〇〇	二・六〇〇	二・六〇〇	二・六〇〇
九・〇	一二・五	五・五	二・六〇〇	八・六〇〇	二・六〇〇	二・六〇〇	二・六〇〇	二・六〇〇	二・六〇〇	二・六〇〇	二・六〇〇	二・六〇〇
九・〇	一二・五	五・五	二・六〇〇	八・六〇〇	二・六〇〇	二・六〇〇	二・六〇〇	二・六〇〇	二・六〇〇	二・六〇〇	二・六〇〇	二・六〇〇
九・〇	一二・五	五・五	二・六〇〇	八・六〇〇	二・六〇〇	二・六〇〇	二・六〇〇	二・六〇〇	二・六〇〇	二・六〇〇	二・六〇〇	二・六〇〇



酒 銘	容 器			貯 藏 庫 貯		位 置 方 向
	貯 藏 容 器	引 桶	醱 桶	貯 藏 中	庫 貯	
	タング	タング	タング	平均室溫	平均室溫	乾燥
	普通洗			九 八 七 六 五 四	九 八 七 六 五 四	程 度
				夏期窓ノ開閉法	夏期特殊冷室方法並室温	夏期特殊冷室方法並室温
				脱色剤使用ノ有無並分量	脱色剤使用ノ有無並分量	脱色剤使用ノ有無並分量
				其他参考トナルベキ事項	其他参考トナルベキ事項	其他参考トナルベキ事項
				杜 氏 出 身 地	杜 氏 出 身 地	杜 氏 出 身 地

(越の譽イ號)

新海縣刈羽郡	拾石當五〇〇〇瓦	朝夕開晝閉	乾燥	東西	普通洗
--------	----------	-------	----	----	-----

(爛漫ホ號)

秋田縣雄勝郡	水冷蔵 室温 一二・〇				珞瑯タンク
--------	-------------	--	--	--	-------

(島根國輝ニ號)

島根縣八束郡	石當三〇〇〇匁	冷藏園	乾燥	南北	一週間毎日水洗
--------	---------	-----	----	----	---------

(島根國輝イ號)

島根縣八束郡	石當三〇〇〇匁	冷藏	乾燥	南北	一週間水洗
--------	---------	----	----	----	-------

製造場所在氏名

酒 銘	入 賞 順 位	産 地	種 類	等 級	精 米	回 轉 數 (一分間)	搗 粉 使 用 量	精 米 時 間	精 米 溫 度	搗 減 重 量	壹石ノ重量	仕込法ニ於ケル壹石	換算ノ白米重量	仕込法ニ於ケル壹石	換算ノ蒸米重量	浸漬水ノ種別	仕込水ノ種別	反 應	分 清 濁 臭 味
松岡九平治	第一八八位	岡山縣 雄町	雄町	二等	中野式	無	一〇時間	三八・〇	五割	四二・〇〇〇	四二・〇〇〇	自家井水	四二・〇〇〇	四二・〇〇〇	五五・〇〇〇	自家井水	自家井水	清澄	
福島縣若松市	第一八九位	岡山縣 雄町	雄町	青三、四等	佐竹式昭和號	無	八時三〇分	三六・〇	五割	四〇・〇〇〇	四〇・〇〇〇	井水	四〇・〇〇〇	四〇・〇〇〇	五四・四〇〇	井水	井水	微アルカリ性	異臭味ナシ
富安合名會社	第一九〇位	福岡縣 糸島郡 雄町	雄町	二等	中野式	一、二、三〇〇同	不使用	二七時間	四〇・〇	六割	四〇・〇〇〇	甲號	四〇・〇〇〇	四〇・〇〇〇	五二・〇〇〇	甲號	乙號	微アルカリ性	異狀ナシ
佐賀縣佐賀市	第一九一位	備前 雄町	雄町	中野式	中野式	有	二六時間	二五・〇	無	四〇・〇〇〇	四〇・〇〇〇	河水	四〇・〇〇〇	四〇・〇〇〇	五二・〇〇〇	河水	河水	微アルカリ性	異狀ナシ





酒

酒	分	析	調	査	機	汁	揚・合・引・火					入										
							歩	合	引	火	入											
(帝松ハ號)	仲分前	高泡初期(留後七日)	玉泡(留後七日)	熟成	特殊注意要項	水壓式	一・八二九	一・八五五	一・五六二	一・二・三三九	一・一〇〇	六	一回	有	永田式	滓引後二〇日	蛇管	四八・〇	唧筒接續輸送	四七・五	防腐劑使用有無	サリチール酸石當五匁
(末廣口號)						山崎式	一・七八二	八四〇	一・五〇一	一・四・五二〇	一・一五〇	二	一回	有	石綿濾過	四月一八日	蒸氣二重	四五・〇	溜桶使用			
(富の壽三號)						末次式	一・八二九	八七三	一・五九八	九・八二七	一・一三〇	七	一回	有	永田式	四月六日	蛇管式	二二〇・〇	ホース	一・一九〇	使用	
(枝梅一號)						山崎式自動機	八〇〇	八七〇	一・四二五	一・五〇〇	一・一五五	五	三	同	有	永田式	四月六日	二重釜	四九・〇	自力運搬	四八・〇	無

貯	庫	狀	況	器		容															
				法	入																
貯藏中	平均室温	九	八	七	六	五	四	乾燥	位置	乾燥	貯藏庫北側	一三・〇	乾燥	東向	乾燥	貯藏庫ニ依リ暗黒閉閉ナシ	水使用	一四・〇	富士炭素	八〇匁使用	福岡縣山門郡
貯藏中	平均室温	九	八	七	六	五	四	乾燥	位置	乾燥	貯藏庫北側	一三・〇	乾燥	東向	乾燥	貯藏庫ニ依リ暗黒閉閉ナシ	水使用	一四・〇	富士炭素	八〇匁使用	福岡縣山門郡
貯藏中	平均室温	九	八	七	六	五	四	乾燥	位置	乾燥	貯藏庫北側	一三・〇	乾燥	東向	乾燥	貯藏庫ニ依リ暗黒閉閉ナシ	水使用	一四・〇	富士炭素	八〇匁使用	福岡縣山門郡



製造場所在氏名

岩手縣盛岡市 島根縣飯石郡 愛知縣知多郡 愛知縣碧海郡  
村井源三 竹下儀造 盛田合資會社(倉田) 杉本庄平

酒銘

(榮冠のき開ハ號)

(出雲大衆い號)

(子比松イ號)

(神杉イ號)

入賞順位	産地	種類	等級	精米	同轉數(分間)	搗粉使用量	精白時間	精米温度	搗減容量	搗石ノ重量	仕込法ニ於ケル壹石ノ重量	換算ノ白米重量	仕込法ニ於ケル壹石ノ重量	換算ノ蒸米重量	浸漬水ノ種別	仕込水ノ種別	分反	原
第一九二位	岡山縣赤磐郡	雄町	青三等	中野式	一・一〇〇回	二四時間	二四時間	二六・六〇〇	二六・六〇〇	四二・〇〇〇	四二・〇〇〇	四三・五〇〇	四三・五〇〇	四〇・〇〇〇	軟水	軟水	無色透明、異臭味ナシ	弱アルカリ性
第一九三位	岡山縣	雄町	白米購求ニ付キ不明					四一・〇〇〇	四一・〇〇〇	四一・〇〇〇	四一・〇〇〇	四一・〇〇〇	四一・〇〇〇	四〇・〇〇〇	井水	井水	清澄、不快臭ナシ	微アルカリ性
第一九五位	備前赤磐郡	備前雄町	青三等	獅子王號	九五〇回	無	三俵張八時間	四二・五〇〇	四二・五〇〇	四二・〇〇〇	四二・〇〇〇	四二・〇〇〇	四二・〇〇〇	四二・〇〇〇	井水	井水	清澄無臭	五・九〇
第一九六位	地米	雄町	四等	中野式	九〇〇回	一五時間	四割七分	四一・〇〇〇	四一・〇〇〇	四一・〇〇〇	四一・〇〇〇	四一・〇〇〇	四一・〇〇〇	四一・〇〇〇	井水	井水	微アルカリ性	異臭味ナシ

入賞順位	産地	種類	等級	精米	同轉數(分間)	搗粉使用量	精白時間	精米温度	搗減容量	搗石ノ重量	仕込法ニ於ケル壹石ノ重量	換算ノ白米重量	仕込法ニ於ケル壹石ノ重量	換算ノ蒸米重量	浸漬水ノ種別	仕込水ノ種別	分反	原
第一九四位	岡山縣	雄町	青三等	中野式	一・一〇〇回	二四時間	二四時間	二六・六〇〇	二六・六〇〇	四二・〇〇〇	四二・〇〇〇	四三・五〇〇	四三・五〇〇	四〇・〇〇〇	軟水	軟水	無色透明、異臭味ナシ	弱アルカリ性
第一九五位	岡山縣	雄町	白米購求ニ付キ不明					四一・〇〇〇	四一・〇〇〇	四一・〇〇〇	四一・〇〇〇	四一・〇〇〇	四一・〇〇〇	四〇・〇〇〇	井水	井水	清澄、不快臭ナシ	微アルカリ性
第一九六位	備前赤磐郡	備前雄町	青三等	獅子王號	九五〇回	無	三俵張八時間	四二・五〇〇	四二・五〇〇	四二・〇〇〇	四二・〇〇〇	四二・〇〇〇	四二・〇〇〇	四二・〇〇〇	井水	井水	清澄無臭	五・九〇
第一九七位	地米	雄町	四等	中野式	九〇〇回	一五時間	四割七分	四一・〇〇〇	四一・〇〇〇	四一・〇〇〇	四一・〇〇〇	四一・〇〇〇	四一・〇〇〇	四一・〇〇〇	井水	井水	微アルカリ性	異臭味ナシ



酒

醪										銘						
込										(茶冠石を閉 (8號))						
成	熟	度	高	品	泡	泡	返	打	及	分	枝	打	口	打	枝	留
状	搾	留	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同
後	後	後	後	後	後	後	後	後	後	後	後	後	後	後	後	後
前	前	前	前	前	前	前	前	前	前	前	前	前	前	前	前	前
品	品	品	品	品	品	品	品	品	品	品	品	品	品	品	品	品
温	温	温	温	温	温	温	温	温	温	温	温	温	温	温	温	温
貌	貌	貌	貌	貌	貌	貌	貌	貌	貌	貌	貌	貌	貌	貌	貌	貌
地	地	地	地	地	地	地	地	地	地	地	地	地	地	地	地	地
一・五	二・五	七	三	三	一・三	一・三	一・三	一・三	一・三	一・三	一・三	一・三	一・三	一・三	一・三	一・三
一・五	二・五	七	三	三	一・三	一・三	一・三	一・三	一・三	一・三	一・三	一・三	一・三	一・三	一・三	一・三
一・五	二・五	七	三	三	一・三	一・三	一・三	一・三	一・三	一・三	一・三	一・三	一・三	一・三	一・三	一・三

優等酒調査書

銘 (茶冠石を閉 (8號))

(出雲大衆イ號)

(子代松イ號)

(神杉イ號)

三二八

搾										査	
歩										調	
合										析	
滓										分	
引										仲	
火										高	
入										泡	
入										期	
入										前	
入										日	
入										日	
入										日	
入										日	
入										日	
入										日	
入										日	
一・八五二	一・七二四	一・八二〇	一・九〇七	一・八五二	一・八五二	一・八五二	一・八五二	一・八五二	一・八五二	一・八五二	一・八五二
一・七五三	一・八四五	一・八七〇	一・八五二	一・八五二	一・八五二	一・八五二	一・八五二	一・八五二	一・八五二	一・八五二	一・八五二
一・三九四	一・五四三	一・五三〇	一・六二九	一・六二九	一・六二九	一・六二九	一・六二九	一・六二九	一・六二九	一・六二九	一・六二九
一・一〇〇	一・一〇〇	一・一〇〇	一・一〇〇	一・一〇〇	一・一〇〇	一・一〇〇	一・一〇〇	一・一〇〇	一・一〇〇	一・一〇〇	一・一〇〇

優等酒調査書

銘 (茶冠石を閉 (8號))

(出雲大衆イ號)

(子代松イ號)

(神杉イ號)

三二九

優等酒調査書

銘

(榮冠のき開ハ號)

(出雲大衆イ號)

(子比松イ號)

(神杉イ號)

酒 醱 醱 醱 醱  
樽 引 醱 醱  
貯 藏 容 器  
法 入 手

器 法 入 手  
湯洗、後水洗

貯 乾 位  
藏 燥 置  
庫 中 方  
平均室溫 九 八 七 六 五 四  
夏期窓ノ開閉法 月 月 月 月 月 月 度 向

況 狀 庫 藏 貯  
夏期特殊冷室方法並室溫  
脱色劑使用ノ有無並分量  
其他參考トナルベキ事項  
杜 氏 出 身 地

珙瑯タンク

木製

木製  
珙瑯タンク

珙瑯

湯洗、後水洗

東北

東向

西向

一・一〇〇

一五〇

長字一五〇  
長底二二〇

一〇〇

一・六〇〇

一〇〇

一九〇  
一五〇

一〇〇

一・三〇〇

一〇〇

二二〇  
一八〇

一〇〇

一・三〇〇

三五〇石當

二二〇  
二〇〇

一〇〇

天然水冷蔵庫一三〇

冷蔵庫

午後八時開 午前五三〇閉  
桶側水冷却二五〇

アムモニア冷凍室

三五〇

三五〇石當

有石當一五〇  
出品時脱色炭素使用量  
一斗當二五〇

有一斗四〇〇

岩手縣紫波郡

島根縣八束郡

愛知縣知多郡

愛知縣知多郡

製造場所在氏名

酒 銘

秋田縣南秋田郡  
株式會社 那波醸造部  
(秋田川ハ號)

愛知縣知多郡  
田中酒造合資會社  
(清正ホ號)

廣島縣廣島市  
谷川龜太郎  
(瀧鶴イ號)

秋田縣秋田市  
佐藤卯兵衛  
(新政ロ號)

入賞順位  
産地 種類 等級 精米 同轉數(一分間) 搗粉使用量 精白時間 搗減(容量) 壹石ノ重量(立米) 仕込法ニ於ケル壹石 換算ノ白米重量 仕込法ニ於ケル壹石 換算ノ蒸米重量 浸漬水ノ種別 仕込水ノ種別 分反清濁臭味 透明ナルモ微黃色ヲ帶ビ異臭味ナシ

第一九七位  
秋田縣雄勝郡 龜ノ尾 四等 中野式 一、〇〇〇回 一三時間 五割減 三九〇 四二〇〇〇 四〇〇〇〇 五四〇〇〇 井水

第一九八位  
愛知縣知多郡 試作雄町(赤磐郡稻種) 青二、三、四等 豎式中野式 八〇〇回 二四時間 三七〇 五割 四四〇〇〇 四一五〇〇 四二〇〇〇 五五〇〇〇 井水 掘拔水 殆ンド中性 透明

第一九九位  
備前 雄町 三等 中野 一二時間 二二〇〇〇

第二〇〇位  
岡山縣赤磐郡 雄町 三等 中野 一、一五〇 五時間(一俵當リ) 三八〇 五割 四〇〇〇〇 四〇〇〇〇 四〇〇〇〇 五二五〇〇 水道 井水 微アルカリ 無色透明異臭味ナシ

優等酒調査書

三三一

三三〇





酒名	分析	調査	搾汁	歩垂	合	滓	引	火	入	器		貯	庫	貯	位	乾	置	方	向	度	
										法	入										
(秋田川ハ號)	仲分前	高泡初期(留後) 日目	熟玉泡(留後) 日目	特殊注意要項	水壓機	搾揚後滓引迄ノ日數	滓引過有無	火入前濾過有無	濾過機種類	火入時	火入温	火入運搬方法	火入後滿量貯酒即時ノ温度	防腐劑使用有無	タンク 二歳	秋田形 一〇歳	タンク 三歳	滿量湯籠二回	西北ニ面ス	濕氣ナシ	良
(清正ホ號)	三・五	〇・二〇	〇・二〇	小島式水壓機	一・七八〇	二回	玉江式	湯煎式	攝氏五四	蛇管(錫)	五三・〇	無	無	無	珪瑯タンク	無	無	吉本式クロナー冷凍機	無	無	良好
(瀧鶴イ號)	六・〇	二・四	〇・五	珪瑯タンク	一・七六八	二回	朝日珪瑯	蛇管	二二〇・〇	無	無	無	無	無	タンク	無	無	地下室水使用	無	無	八〇・〇
(新政ロ號)	六・〇	二・四	〇・五	水壓機	一・八一六	一回	無	蛇管式	熱酒ゴム	四八・五	四七・五	使用ス	無	無	杉桶	無	無	每朝一回	石當百匁	無	東西

酒名	分析	調査	搾汁	歩垂	合	滓	引	火	入	器		貯	庫	貯	位	乾	置	方	向	度	
										法	入										
(秋田川ハ號)	仲分前	高泡初期(留後) 日目	熟玉泡(留後) 日目	特殊注意要項	水壓機	搾揚後滓引迄ノ日數	滓引過有無	火入前濾過有無	濾過機種類	火入時	火入温	火入運搬方法	火入後滿量貯酒即時ノ温度	防腐劑使用有無	タンク 二歳	秋田形 一〇歳	タンク 三歳	滿量湯籠二回	西北ニ面ス	濕氣ナシ	良
(清正ホ號)	三・五	〇・二〇	〇・二〇	小島式水壓機	一・七八〇	二回	玉江式	湯煎式	攝氏五四	蛇管(錫)	五三・〇	無	無	無	珪瑯タンク	無	無	吉本式クロナー冷凍機	無	無	良好
(瀧鶴イ號)	六・〇	二・四	〇・五	珪瑯タンク	一・七六八	二回	朝日珪瑯	蛇管	二二〇・〇	無	無	無	無	無	タンク	無	無	地下室水使用	無	無	八〇・〇
(新政ロ號)	六・〇	二・四	〇・五	水壓機	一・八一六	一回	無	蛇管式	熱酒ゴム	四八・五	四七・五	使用ス	無	無	杉桶	無	無	每朝一回	石當百匁	無	東西

製造場所在氏名

酒銘

福島縣若松市 山口儀平(第二) (會州一ホ號)  
 秋田縣雄勝郡 木村酒造店 (笑福娘口號)  
 鳥取縣岩美郡 高田莊藏 (瑞泉口號)  
 秋田縣南秋田郡 那波商店醸造部 (秋田川口號)

入賞順位	産地	種別	等級	精米機	同轉數(二分間)	搗粉使用量	精米時間	精米溫度	搗減容量	壹石ノ重量	仕込法ニ於ケル壹石換算ノ白米重量	仕込法ニ於ケル壹石換算ノ蒸米重量	浸漬水ノ種別	仕込水ノ種別	原分
第二〇一位	岡山縣赤磐郡	雄町	三	中野式	一、一五〇回	無	一八時間	三八〇	六割	四二〇〇〇	四三〇〇〇	四〇〇〇〇	井水	異臭味ナシ、清澄	弱アルカリ性
第二〇二位	秋田縣雄勝郡	龜ノ尾	三	中等式暨式	一、二〇〇回	無	一八時間	五割	三九〇〇〇	四一〇〇〇	四〇〇〇〇	五三〇〇〇	井水	無色透明無味無臭	微アルカリ性
第二〇三位	岡山縣赤磐郡	雄町	三	高橋式	一、二〇〇回	無	五俵張一晝夜	二四〇	五割	四〇〇〇〇	四一〇〇〇	四一九〇〇	井水	アルカリ性	清、無臭
第二〇四位	秋田縣雄勝郡	龜ノ尾	四	中野式	一、〇〇〇回	無	一三時間	五割	三九〇〇〇	四二〇〇〇	四〇〇〇〇	五四〇〇〇	井水	微アルカリ性	弱アルカリ性

料水

析	表	水
亞硝酸	鐵機物	硬度
〇・九五〇	六九・二八〇	三四・二〇〇
不檢出	五・八七〇	〇・六〇〇
微量	三三・二〇〇	一三八・〇〇〇
不檢出	一・八一	三〇〇・〇〇〇
一二・〇〇〇	四九・六四四	多量
不檢出	〇・四四五	四・七九〇
痕跡	〇・七二〇	四・三九五
不檢出	一三九・〇〇〇	四・一五〇
不檢出	二・一〇〇	

經	過	引	床	切	盛	積	仲	積	二	積	仕
引	仕	積	仲	積	二	積	仕	積	二	積	仕
月日時刻	月日時刻	月日時刻	月日時刻	月日時刻	月日時刻	月日時刻	月日時刻	月日時刻	月日時刻	月日時刻	月日時刻
品温乾球	品温乾球	品温乾球	品温乾球	品温乾球	品温乾球	品温乾球	品温乾球	品温乾球	品温乾球	品温乾球	品温乾球
濕球	濕球	濕球	濕球	濕球	濕球	濕球	濕球	濕球	濕球	濕球	濕球
八、〇〇〇	九、〇〇〇	一〇、〇〇〇	一一、〇〇〇	一二、〇〇〇	一三、〇〇〇	一四、〇〇〇	一五、〇〇〇	一六、〇〇〇	一七、〇〇〇	一八、〇〇〇	一九、〇〇〇
二、二〇〇	二、三〇〇	二、四〇〇	二、五〇〇	二、六〇〇	二、七〇〇	二、八〇〇	二、九〇〇	三、〇〇〇	三、一〇〇	三、二〇〇	三、三〇〇
八、〇〇〇	九、〇〇〇	一〇、〇〇〇	一一、〇〇〇	一二、〇〇〇	一三、〇〇〇	一四、〇〇〇	一五、〇〇〇	一六、〇〇〇	一七、〇〇〇	一八、〇〇〇	一九、〇〇〇
二、二〇〇	二、三〇〇	二、四〇〇	二、五〇〇	二、六〇〇	二、七〇〇	二、八〇〇	二、九〇〇	三、〇〇〇	三、一〇〇	三、二〇〇	三、三〇〇



酒

積出	出使	出使ヒ又ハ出枯區分	使用目的	種類	種別(生醗、速醗等ノ別)	原料配合	添加酵母ノ種類及加入期		母料石數及酸添加量	種類ノ加水ノ際	期分	仕込月	仕込日	仕込時ノ品温	仕込後膨レ迄ノ期間	仕込後湧付休迄ノ期間	仕込後湧付休迄ノ期間	仕込前ノ暖氣數	銘	
							種類	加入期											會州一	本號
〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃
〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃

(笑福娘口號)

(瑞泉口號)

(秋田川口號)

母

仕	初添	仕込	仕込月	仕込日	仕込時ノ品温	仕込後膨レ迄ノ期間	仕込後湧付休迄ノ期間	仕込後湧付休迄ノ期間	仕込前ノ暖氣數	原配		査調	分析	概要	過	經	休	休	母	
										種類	加入期								會州一	本號
〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃
〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃
〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃



酒銘

醱 醱 醱  
醱 醱 醱  
醱 醱 醱  
醱 醱 醱

容 器  
貯 蔵  
法 入 手

位 置 方 向  
乾 燥 程 度

貯 藏 中  
平 均 室 温  
九 八 七 六 五 四

庫 藏 貯  
夏 期 窓 ノ 開 閉 法  
夏 期 特 殊 冷 室 方 法 並 室 温

狀 況  
脱 色 劑 使 用 ノ 有 無 並 分 量  
其 他 參 考 ト ナ ル ベ キ 事 項  
杜 氏 出 身 地

(會州一ホ號)

珙那タンク

(笑福娘ロ號)

珙那タンク

(瑞泉ロ號)

木桶

(秋田川ロ號)

タンク二歳  
秋田杉一歳  
タンク五歳

満量湯籠二回

西北二面ス  
濕氣ナシ

一五・五  
一八・〇  
一九・〇  
二二・〇  
二二・〇

夜間晝閉  
炭素石當リ

九〇匁  
秋田縣南秋田郡

製造場所在氏名

酒銘

入 賞 順 位  
産 地 類 級  
種 類  
等 米 機  
精 米  
搗 粉 使 用 量  
回 轉 數 (二 分 間)  
搗 粉 時 間  
精 米 温 度  
精 米 温 度  
搗 減 容 量  
搗 減 重 量  
壹 石 ノ 重 量  
仕 込 法  
換 算 ノ 重 量  
換 算 ノ 重 量  
換 算 ノ 重 量  
換 算 ノ 重 量  
浸 漬 水 ノ 種 別  
仕 込 水 ノ 種 別  
分 清 濁 臭 味 應

秋田縣由利郡

齋藤彌太郎

(由利正宗ホ號)

第二〇五位

岡山縣

備前米

三等米

佐竹式

八〇〇回

二五時間

四〇・〇

五割五分

四〇〇〇

四〇〇〇

四〇〇〇

五三〇〇

アルカリ性

大分縣日田郡

富安合名會社

(日田醸造場)

第二〇六位

福岡縣糸島郡

雄町

三等

佐竹式

一、二〇〇—一、三〇〇回

不使用

一七時間

六割

四〇〇〇

井水

微アルカリ性

異狀ナシ

福島縣若松市

新城猪之吉

(第二)

第二〇七位

岡山縣赤磐郡

雄町

青三、四等

佐竹式昭和號

八四〇回

無

八時間三〇分

三六・〇

五割

井水

微アルカリ性

異狀ナシ

福島縣耶麻郡

冠木吉郎次

(吉の川イ號)

第二〇八位

岡山縣赤磐郡

雄町

三等

中野式

二〇回

不使用

一八時間

四割五分

四二〇〇

四〇〇〇

五三・五〇〇

井水

中性

異狀ナシ

酒

(由利正宗 本號)

(薰長一號)

(末廣二號)

(吉の川イ號)

分析表	水分		有機物		灰分		酸類		其他	
	水分	有機物	灰分	酸類	其他	水分	有機物	灰分	酸類	其他
由利正宗	1.650	30.500	1.725	不檢出	微量	不檢出	不檢出	不檢出	不檢出	不檢出
薰長一號	6.636	35.500	4.412	微量	痕跡	不檢出	不檢出	不檢出	不檢出	不檢出
末廣二號	1.650	49.920	4.250	不檢出	少量	不檢出	不檢出	不檢出	不檢出	不檢出
吉の川イ號	1.300	1.200								

經	積		仲		盛		切		床		引		仕	
	積	仲	積	仲	積	仲	積	仲	積	仲	積	仲	積	仲
由利正宗	11,000	10,000	11,000	10,000	11,000	10,000	11,000	10,000	11,000	10,000	11,000	10,000	11,000	10,000
薰長一號	11,000	10,000	11,000	10,000	11,000	10,000	11,000	10,000	11,000	10,000	11,000	10,000	11,000	10,000
末廣二號	11,000	10,000	11,000	10,000	11,000	10,000	11,000	10,000	11,000	10,000	11,000	10,000	11,000	10,000
吉の川イ號	11,000	10,000	11,000	10,000	11,000	10,000	11,000	10,000	11,000	10,000	11,000	10,000	11,000	10,000

酒	仕		母		製		造		過		出		出		出	
	仕	母	製	造	過	出	出	出	仕	母	製	造	過	出	出	出
由利正宗	1.80	3.0	2.5	2.7	1.8	3.0	2.5	2.7	1.8	3.0	2.5	2.7	1.8	3.0	2.5	2.7
薰長一號	1.80	3.0	2.5	2.7	1.8	3.0	2.5	2.7	1.8	3.0	2.5	2.7	1.8	3.0	2.5	2.7
末廣二號	1.80	3.0	2.5	2.7	1.8	3.0	2.5	2.7	1.8	3.0	2.5	2.7	1.8	3.0	2.5	2.7
吉の川イ號	1.80	3.0	2.5	2.7	1.8	3.0	2.5	2.7	1.8	3.0	2.5	2.7	1.8	3.0	2.5	2.7

酒

母		原配料合		分析調査		概ノ過		銘					
仲初	留仲初酒	留仲初酒	留仲初酒	使配	調析	膨	要	概	ノ				
添仕	計	添	添	用	分	付	休	概	過				
達	月	日	日	前	分	レ	始	最	温				
温	温	温	温	前	分	レ	始	高	温				
温	温	温	温	前	分	レ	始	品	温				
温	温	温	温	前	分	レ	始	温	温				
温	温	温	温	前	分	レ	始	温	温				
温	温	温	温	前	分	レ	始	温	温				
温	温	温	温	前	分	レ	始	温	温				
一〇・〇	二二・〇	七、〇〇〇	二、〇〇〇	蒸米	一〇・〇	一六・五	四〇時間	一八・〇	室温	二二・〇	室温	四・〇	（由利正宗ホ號）
一一・五	二二・〇	二、〇〇〇	二、〇〇〇	蒸米	一〇・〇	一六・五	四〇時間	一八・〇	室温	二二・〇	室温	四・〇	（薰長一號）
一〇・〇	二二・〇	七、〇〇〇	二、〇〇〇	蒸米	一〇・〇	一六・五	三二時間	二八・〇	室温	二二・〇	室温	六・〇	（末廣二號）
一一・五	二二・〇	二、〇〇〇	二、〇〇〇	蒸米	一〇・〇	一六・五	四時間	二六・〇	室温	二二・〇	室温	三・〇	（吉の川イ號）
一〇・〇	二二・〇	七、〇〇〇	二、〇〇〇	蒸米	一〇・〇	一六・五	五九時間	二六・〇	室温	二二・〇	室温	三・〇	
一一・五	二二・〇	二、〇〇〇	二、〇〇〇	蒸米	一〇・〇	一六・五	四時間	二六・〇	室温	二二・〇	室温	三・〇	
一〇・〇	二二・〇	七、〇〇〇	二、〇〇〇	蒸米	一〇・〇	一六・五	八八時間	二六・〇	室温	二二・〇	室温	一・〇	
一一・五	二二・〇	二、〇〇〇	二、〇〇〇	蒸米	一〇・〇	一六・五	八八時間	二六・〇	室温	二二・〇	室温	一・〇	

醪

仕		込		玉泡		高泡		返打及分枝		打口		打枝		留	
仕	込	玉泡	高泡	返打	分枝	打口	打枝	留	仕	込	玉泡	高泡	返打	分枝	留
仕	込	玉泡	高泡	返打	分枝	打口	打枝	留	仕	込	玉泡	高泡	返打	分枝	留
仕	込	玉泡	高泡	返打	分枝	打口	打枝	留	仕	込	玉泡	高泡	返打	分枝	留
仕	込	玉泡	高泡	返打	分枝	打口	打枝	留	仕	込	玉泡	高泡	返打	分枝	留
仕	込	玉泡	高泡	返打	分枝	打口	打枝	留	仕	込	玉泡	高泡	返打	分枝	留
仕	込	玉泡	高泡	返打	分枝	打口	打枝	留	仕	込	玉泡	高泡	返打	分枝	留
仕	込	玉泡	高泡	返打	分枝	打口	打枝	留	仕	込	玉泡	高泡	返打	分枝	留
仕	込	玉泡	高泡	返打	分枝	打口	打枝	留	仕	込	玉泡	高泡	返打	分枝	留
仕	込	玉泡	高泡	返打	分枝	打口	打枝	留	仕	込	玉泡	高泡	返打	分枝	留
八・〇	二二・五	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二
八・〇	二二・五	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二
八・〇	二二・五	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二
八・〇	二二・五	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二
八・〇	二二・五	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二
八・〇	二二・五	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二
八・〇	二二・五	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二
八・〇	二二・五	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二
八・〇	二二・五	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二

優等酒調査書

酒	分析	仲分	高泡初期(留後八日目)	玉泡(留後三日目)	熟成	搾汁機ノ種類	特種注意要項	揚歩・合歩・引・火・入												
								搾	合	引	火	入								
								搾揚後引迄ノ日數	合歩	引	火入前通過有無	火入通過機種類								
(由利正宗ホ號)	ボーム 總酸 アルコール	10.0	六〇〇・八六	二〇〇・二八	二〇〇・二八	水壓機	一・八五七	一・七五三	一・三九九	二・一〇八	二回	四月下旬	蛇管	五二・五	ボンプ	五二・〇	防腐劑使用有無	無	サリチル酸石七灰使用	有
(薫長一號)	ボーム 總酸 アルコール	10.0				末次式水壓機	一・八四〇	八五六	一・五七七	一・〇一七	二回	日本醸機會社製	四月初旬	蛇管式	一一五・〇	ボーム	一〇〇・〇			
(末廣二號)	ボーム 總酸 アルコール	10.0				山崎式	一・七八二	八四〇	一・五〇一	一・四五二	二回	石綿自然濾過	四月一八日	蒸氣二重	四五・〇	溜桶使用				
(吉の川イ號)	ボーム 總酸 アルコール	10.0				水壓器	一・七六〇	八二〇	一・四四〇	一・四三〇	二回		四月一四日	アルミ釜	四九・〇	試シ桶	四八・〇			

杜氏	出身地	其他参考トナルベキ事項	脱色劑使用ノ有無並分量	夏期特殊冷室方法並室温	貯藏庫中					乾置	位置	方位	器	容	
					平均室温	九	八	七	六					五	四
秋田縣由利郡				夏期窓ノ開閉法							東向		タンク	杉桶	
				早朝開放日密度密閉							東西		満量一〇回		
	山口縣熊毛郡			エドコール一〇匁							仕込庫北側		毘那タンク		
	新潟縣			夜間開放							東西		毘那タンク		
											乾燥ヨシ				
											一斗當リ三〇匁				

優等酒調査書







入 火・引 滓・合 歩・揚 搾																		
入	火	引	滓	合	歩	汁	査	調	析	分								
防腐劑使用有無	火入後滿量貯酒即時ノ溫度	火入酒運搬方法	火入溫機度	火入時期	濾過機種類	火入前濾過有無	滓揚後滓引迄ノ日數	水柏酒垂醪	合	歩	搾	機	熟	玉	高	仲		
優等酒調査書	無	蛇管	四月中旬	無	二回	一	一・九二〇	一・八八〇	一・五九〇	一・〇九〇〇	一・一〇〇	水壓	特殊注意要項	成	日	日	分	前
	一一三・〇	一一五・〇	四月中旬				一・九二〇	一・八八〇	一・五九〇	一・〇九〇〇	一・一〇〇			〇・六	三〇	七〇	八・五	
	無		蛇管		二回	一	一・九二〇	一・八八〇	一・五九〇	一・〇九〇〇	一・一〇〇	水壓					ボーム	總酸
			四月一〇日		二回	一	一・九二〇	一・八八〇	一・五九〇	一・〇九〇〇	一・一〇〇						ボーム	總酸
	四七・〇	試桶	二重釜		二回	一	一・七九〇	一・八三〇	一・四九〇	一・四八五〇	一・〇五〇	麒麟式					ボーム	總酸
			四月一〇日		二回	一	一・七九〇	一・八三〇	一・四九〇	一・四八五〇	一・〇五〇						ボーム	總酸
	一一五・〇	ポンプ	日釀蛇管式		二回	五	一・七四九	一・八六四	一・五二二	一・〇六八八	一・〇五六	末次式水壓					ボーム	總酸
	有		四月下旬		二回	五	一・七四九	一・八六四	一・五二二	一・〇六八八	一・〇五六						ボーム	總酸
			日釀式		二回	三	一・七六八	一・八二五	一・四九九	一・四二〇〇	一・〇五〇	伊藤式自動及水壓					ボーム	總酸
			四月一〇日		二回	三	一・七六八	一・八二五	一・四九九	一・四二〇〇	一・〇五〇						ボーム	總酸
	四八・〇	パイプ(錫)	磁那タンク		二回	三	一・七六八	一・八二五	一・四九九	一・四二〇〇	一・〇五〇						ボーム	總酸
	有		濾過綿使用		二回	三	一・七六八	一・八二五	一・四九九	一・四二〇〇	一・〇五〇						ボーム	總酸
			四月三〇日		二回	三	一・七六八	一・八二五	一・四九九	一・四二〇〇	一・〇五〇						ボーム	總酸

醪																				
成	熟	度	温	高	最	泡	玉	泡	高	返	打	及	分	枝	打	口	打	枝	留	
成	熟	度	温	高	最	泡	玉	泡	高	返	打	及	分	枝	打	口	打	枝	留	
状態	留後搾揚迄總日數	同持續日數	同温度ニナル迄ノ日數	品	同持續日數	玉泡ニナル迄ノ日數	同持續日數	高泡ニナル迄ノ日數	同持續日數	同品	打返留後日數	同品	同分留後日數	同枝	打込前日數	口後日數	打込前日數	枝留後日數	留添仕込日數	
一五・〇	一八	六	一〇	一六・九	半	日	四	五	五							一四・〇	高泡	一・二〇	水	八・〇
一五・〇	一八	六	一〇	一六・九	半	日	四	五	五							一四・〇	高泡	一・二〇	水	八・〇
一五・〇	一八	六	一〇	一六・九	半	日	四	五	五							一四・〇	高泡	一・二〇	水	八・〇
一五・〇	一八	六	一〇	一六・九	半	日	四	五	五							一四・〇	高泡	一・二〇	水	八・〇
一五・〇	一八	六	一〇	一六・九	半	日	四	五	五							一四・〇	高泡	一・二〇	水	八・〇
一五・〇	一八	六	一〇	一六・九	半	日	四	五	五							一四・〇	高泡	一・二〇	水	八・〇
一五・〇	一八	六	一〇	一六・九	半	日	四	五	五							一四・〇	高泡	一・二〇	水	八・〇
一五・〇	一八	六	一〇	一六・九	半	日	四	五	五							一四・〇	高泡	一・二〇	水	八・〇
一五・〇	一八	六	一〇	一六・九	半	日	四	五	五							一四・〇	高泡	一・二〇	水	八・〇
一五・〇	一八	六	一〇	一六・九	半	日	四	五	五							一四・〇	高泡	一・二〇	水	八・〇
一五・〇	一八	六	一〇	一六・九	半	日	四	五	五							一四・〇	高泡	一・二〇	水	八・〇
一五・〇	一八	六	一〇	一六・九	半	日	四	五	五							一四・〇	高泡	一・二〇	水	八・〇
一五・〇	一八	六	一〇	一六・九	半	日	四	五	五							一四・〇	高泡	一・二〇	水	八・〇
一五・〇	一八	六	一〇	一六・九	半	日	四	五	五							一四・〇	高泡	一・二〇	水	八・〇
一五・〇	一八	六	一〇	一六・九	半	日	四	五	五							一四・〇	高泡	一・二〇	水	八・〇
一五・〇	一八	六	一〇	一六・九	半	日	四	五	五							一四・〇	高泡	一・二〇	水	八・〇
一五・〇	一八	六	一〇	一六・九	半	日	四	五	五							一四・〇	高泡	一・二〇	水	八・〇
一五・〇	一八	六	一〇	一六・九	半	日	四	五	五							一四・〇	高泡	一・二〇	水	八・〇
一五・〇	一八	六	一〇	一六・九	半	日	四	五	五							一四・〇	高泡	一・二〇	水	八・〇
一五・〇	一八	六	一〇	一六・九	半	日	四	五	五							一四・〇	高泡	一・二〇	水	八・〇
一五・〇	一八	六	一〇	一六・九	半	日	四	五	五							一四・〇	高泡	一・二〇	水	八・〇
一五・〇	一八	六	一〇	一六・九	半	日	四	五	五							一四・〇	高泡	一・二〇	水	八・〇
一五・〇	一八	六	一〇	一六・九	半	日	四	五	五							一四・〇	高泡	一・二〇	水	八・〇
一五・〇	一八	六	一〇	一六・九	半	日	四	五	五							一四・〇	高泡	一・二〇	水	八・〇
一五・〇	一八	六	一〇	一六・九	半	日	四	五	五							一四・〇	高泡	一・二〇	水	八・〇
一五・〇	一八	六	一〇	一六・九	半	日	四	五	五							一四・〇	高泡	一・二〇	水	八・〇
一五・〇	一八	六	一〇	一六・九	半	日	四	五	五							一四・〇	高泡	一・二〇	水	八・〇
一五・〇	一八	六	一〇	一六・九	半	日	四	五	五							一四・〇	高泡	一・二〇	水	八・〇
一五・〇	一八	六	一〇	一六・九	半	日	四	五	五							一四・〇	高泡	一・二〇	水	八・〇
一五・〇	一八	六	一〇	一六・九	半	日	四	五	五							一四・〇	高泡	一・二〇	水	八・〇
一五・〇	一八	六	一〇	一六・九	半	日	四	五	五							一四・〇	高泡	一・二〇	水	八・〇
一五・〇	一八	六	一〇	一六・九	半	日	四	五	五							一四・〇	高泡	一・二〇	水	八・〇
一五・〇	一八	六	一〇	一六・九	半	日	四	五	五							一四・〇	高泡	一・二〇	水	八・〇
一五・〇	一八	六	一〇	一六・九	半	日	四	五	五							一四・〇	高泡	一・二〇	水	八・〇
一五・〇	一八	六	一〇	一六・九	半	日	四	五	五							一四・〇	高泡	一・二〇	水	八・〇
一五・〇	一八	六	一〇	一六・九	半	日	四	五	五							一四・〇	高泡	一・二〇	水	八・〇
一五・〇	一八	六	一〇	一六・九	半	日	四	五	五							一四・〇	高泡	一・二〇	水	八・〇
一五・〇	一八	六	一〇	一六・九	半	日	四	五	五							一四・〇	高泡	一・二〇	水	八・〇
一五・〇	一八	六	一〇	一六・九	半	日	四	五	五							一四・〇	高泡	一・二〇	水	八・〇
一五・〇	一八	六	一〇	一六・九	半	日	四	五	五							一四・〇	高泡	一・二〇	水	八・〇
一五・〇	一八	六	一〇	一六・九	半	日	四	五	五							一四・〇	高泡	一・二〇	水	八・〇
一五・〇	一八	六	一〇	一六・九	半	日	四	五	五							一四・〇	高泡	一・二〇	水	八・〇
一五・〇	一八	六	一〇	一六・九	半	日	四	五	五							一四・〇	高泡	一・二〇	水	八・〇
一五・〇	一八	六	一〇	一六・九	半	日	四	五	五							一四・〇	高泡	一・二〇	水	八・〇
一五・〇	一八	六	一〇	一六・九	半	日	四	五	五							一四・〇	高泡	一・二〇	水	八・〇
一五・〇	一八	六	一〇	一六・九	半	日	四	五	五							一四・〇	高泡	一・二〇	水	八・〇
一五・〇	一八	六	一〇	一六・九	半	日	四	五	五							一四・〇	高泡	一・二〇	水	八・〇
一五・〇	一八	六	一〇	一六・九	半	日	四	五	五							一四・〇	高泡	一・二〇	水	八・〇
一五・〇	一八	六	一〇	一六・九	半	日	四	五	五							一四・〇	高泡	一・二〇	水	八・〇
一五・〇	一八	六	一〇	一六・九	半	日	四	五	五							一四・〇	高泡	一・二〇	水	八・〇
一五・〇	一八	六	一〇	一六・九	半	日	四	五	五							一四・〇	高泡	一・二〇	水	八・〇
一五・〇	一八	六	一〇	一六・九	半	日	四	五	五							一四・〇	高泡	一・二〇	水	八・〇
一五・〇	一八	六	一〇	一六・九	半	日	四	五	五							一四・〇	高泡	一・二〇	水	八・〇
一五・〇	一八	六	一〇	一六・九	半	日	四	五	五							一四・〇	高泡	一・二〇	水	八・〇
一五・〇	一八	六	一〇	一六・九	半	日	四	五	五							一四・〇	高泡	一・二〇	水	八・〇
一五・〇	一八	六	一〇	一六・九	半	日	四	五	五							一四・〇	高泡	一・二〇	水	八・〇
一五・〇	一八	六	一〇	一六・九	半	日	四	五	五							一四・〇	高泡	一・二〇</		



(今曉山口號)

(陸奥男山口號)

(黄金澤イ號)

(館の花口號)

酒	分析		水			
	亞硝酸	硝酸	鐵	有機物	硬度	燐
今曉山口號	微量	無	0.001	0.001	64.000	4.700
陸奥男山口號	不檢出	無	0.700	0.000	30.000	3.600
黄金澤イ號	痕跡	不檢出	0.900	0.000	54.000	3.300
館の花口號	極微量	無	2.000	0.000	36.000	2.620

麵	經		水			
	仲積	盛切	床引	引	燐	燐
今曉山口號	前二、五	後二、五	前二、四	後二、四	前二、四	後二、四
陸奥男山口號	前二、六	後二、六	前二、五	後二、五	前二、五	後二、五
黄金澤イ號	前二、七	後二、七	前二、六	後二、六	前二、六	後二、六
館の花口號	前二、八	後二、八	前二、七	後二、七	前二、七	後二、七

酒	造製母酒		仕		仕		仕		仕		仕		仕	
	造	製	母	酒	仕	仕	仕	仕	仕	仕	仕	仕	仕	仕
今曉山口號	休前	後	後	後	後	後	後	後	後	後	後	後	後	後
陸奥男山口號	休前	後	後	後	後	後	後	後	後	後	後	後	後	後
黄金澤イ號	休前	後	後	後	後	後	後	後	後	後	後	後	後	後
館の花口號	休前	後	後	後	後	後	後	後	後	後	後	後	後	後

酒

酒名	概ノ過		要概		母			原配料合			分析調査			仕	
	休始メノ品温	休時ノ品温	樽拔後配分迄ノ時間	休始メヨリ配分迄ノ時間	膨	湧	配	初酒	留	計	膨	湧	配	仕	初
(今曉山ロ號)	二二・〇	二四時間	三・七時間	二二・〇	一七・五	一七・〇	一二・五	蒸米	二、〇〇〇	七、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	九・八	二・〇	八・〇
(陸奥男山ロ號)	二二・二	四八時間	四・八時間	二二・二	一六・八	一四・八	一二・〇	蒸米	一、〇〇〇	二、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	九・〇	二・〇	七・八
(黄金澤イ號)	二二・〇	六八時間	六・八時間	二二・〇	一八・〇	一六・五	一二・〇	蒸米	一、〇〇〇	二、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	九・五	二・〇	九・〇
(館の花ロ號)	一八・〇	四八時間	五	一八・〇	一七・〇	一六・〇	一一・〇	蒸米	一、〇〇〇	二、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	八・二	二・〇	九・〇

醪

醪名	仕		返打及分枝		泡高		泡玉		最高温度		熟		成	
	留	仕	同	打	同	高	同	玉	同	度	留	成	熟	成
岩泡	八・〇	二・五	一四・五	高泡	六	六	一五	一四・八	一〇	一六	九・八	絞	玉	七・〇
蓋泡	七・五	一・〇	一・〇	八	一	一	一	一・〇	一一	一一	一一・五	蓋	泡	七・五
小玉泡	八・〇	一・〇	一・〇	八	一	一	一	一・〇	一一	一一	一一・五	小	玉	八・〇

銘

(今曉山口號)

ボイメ 總酸 アルコール

(陸奥男山口號)

ボイメ 總酸 アルコール

(黄金澤イ號)

ボイメ 總酸 アルコール

(館の花口號)

ボイメ 總酸 アルコール

酒	分析	仲分	高泡初期(留後六日)	玉泡(留後五日)	熱成	汁搾機ノ種類	特種注意要項	歩垂		合酒		滓引		火入		入	
								量	回数	回数	回数	回数	回数	回数	回数		
(今曉山口號)	二・〇	七・二	七・二	五・〇	〇・六	〇・二	〇・三	一・七六九	〇・八八八	一・四四七	一・〇六〇	一・二五〇	二回	自然濾過	四月九日	ニウム釜	一三〇・〇
(陸奥男山口號)	七・八	六・七	六・七	二・八	〇・五	〇・三	〇・七	一・八二二	〇・七七六	一・四一四	一・七八一	一・〇七〇	二回	普通	四月一五日	蒸氣使用珪藻釜	四七・〇
(黄金澤イ號)	三・〇	七・〇	七・〇	四・〇	〇・〇	〇・〇	〇・〇	一・九四四	〇・七九〇	一・五三七	一・八一七	一・一八〇	二回	湯煎法	四月二三日	湯煎法	五〇・〇
(館の花口號)	七・〇	〇・九四四	〇・九四四	〇・二二	〇・二二	〇・二二	〇・二二	一・七九三	〇・七九五	一・四二七	一・六五二	一・〇五〇	二回	水壓機	四月末	鐵釜	五〇・〇

杜氏出身地	其他参考トナルベキ事項	脱色剤使用ノ有無並分量	夏期特殊冷室方法並室温	貯藏中					乾置	方位	器	容
				平均室温	九	八	七	六				
鳥取縣西伯郡			夏期窓ノ開閉法	九	八	七	六	五	四	東西ニ長ク南北短シ	杉材桶	貯蔵器
岩手縣紫波郡			夜間開放晝間密閉	二	三	〇	一	五	〇	西南向	珪藻タンク	貯蔵器
岩手縣稗貫郡			冷蔵ニ付キ窓ナシ	一	四	〇	一	三	〇	東西	湯洗ヒ法	タンク
秋田縣北秋田郡			機械冷蔵及水冷蔵ノ二種	二	三	〇	一	三	〇	乾燥	タンク	貯蔵器

製造場所在氏名

秋田縣秋田市 宮城縣仙臺市 新瀉縣刈羽郡 山形縣西村山郡  
 高堂兵右衛門 高木清兵衛 原吉郎 淺黄勘七  
 (程よし) (鳳山口) (越の譽) (朝日川)

酒銘

入賞順位	産地	種類	等級	精米	同轉數(二分間)	搗粉使用量	精白時間	精米溫度	搗減重量	壹石ノ重量	仕込法ニ於ケル重量	換算ノ白米重量	仕込法ニ於ケル重量	換算ノ蒸米重量	浸漬水ノ種別	仕込水ノ種別	分反濁臭味
第二一八位	秋田縣	龜ノ尾	三等	佐竹式	九八〇回	二〇時間	三八〇	一九〇割	四四〇〇〇	四二〇〇〇	四〇〇〇〇	五二〇〇〇	水道	井水	中性		
第二一九位	岡山縣	雄町	三等	中野式	一一〇〇回	二〇時間	三三〇	五割五分	五二〇〇〇	五三〇〇〇	四〇〇〇〇	五三〇〇〇	井戸	井水	中性	無色透明	
第二二〇位	備前	雄町	三等	中野式高橋式	一二〇〇回	一四時間	三四〇	四割五分	四九〇〇〇	三九〇〇〇	四一〇〇〇	五六七〇〇	井水	井水	微アルカリ性	微アルカリ性	無色透明臭味ナシ
第二二一位	岡山縣	雄町	青三等	堅型佐竹式昭和號	九〇〇回	三〇時間	一一〇	五割	四〇〇〇〇	四一〇〇〇	四〇〇〇〇	五三〇〇〇	軟水水道	軟水水道	微アルカリ性	微アルカリ性	清澄、無味、無臭

水料

亞硝酸	鐵	有口機	硬口機	蒸發殘渣	磷	引揉	床揉	切返	盛終	仲替	積替	二積替	仕替	仕終	過終
微量	六〇〇	三〇	〇・三七四八	四五・七三四〇	六〇〇〇〇	無	無	無	無	無	無	無	無	無	無
痕跡	〇・三七四八	四五・七三四〇	六〇〇〇〇	無	無	無	無	無	無	無	無	無	無	無	無
少量	一・三〇	八〇〇〇	三〇〇三〇	四〇八〇〇	無	無	無	無	無	無	無	無	無	無	無
不檢出	七・九一	一・一〇	五四〇〇	無	無	無	無	無	無	無	無	無	無	無	無

麴

品温	乾球	濕球	月日	時刻	品温	乾球	濕球	月日	時刻	品温	乾球	濕球	月日	時刻	品温	乾球	濕球	月日	時刻
八〇〇	三三〇	三三〇	二、一	前	九〇〇	三三〇	三三〇	二、八	前	一〇〇〇	三三〇	三三〇	二、五	前	一〇〇〇	三三〇	三三〇	二、一	前
七三〇	三三〇	三三〇	二、二	前	九〇〇	三三〇	三三〇	二、九	前	一〇〇〇	三三〇	三三〇	二、六	前	一〇〇〇	三三〇	三三〇	二、二	前
六〇〇	三三〇	三三〇	二、三	前	九〇〇	三三〇	三三〇	二、〇	前	一〇〇〇	三三〇	三三〇	二、七	前	一〇〇〇	三三〇	三三〇	二、三	前
七三〇	三三〇	三三〇	二、四	前	九〇〇	三三〇	三三〇	二、一	前	一〇〇〇	三三〇	三三〇	二、八	前	一〇〇〇	三三〇	三三〇	二、四	前
八〇〇	三三〇	三三〇	二、五	前	九〇〇	三三〇	三三〇	二、二	前	一〇〇〇	三三〇	三三〇	二、九	前	一〇〇〇	三三〇	三三〇	二、五	前







(程よし口號)

酒 銘  
醱 桶  
酵 桶  
引 桶  
貯 容 器

杉桶  
珙那タンク

(鳳山口號)

珙那タンク

(越の譽口號)

タンク及桶  
桶及タンク  
タンク  
桶備量湯籠稀鹽酸洗滌

(朝日川三號)

内外珙那タンク

器

法入手

東向ニシテ醸造場ノ北側

東西桁行

東西

南北冷蔵庫

貯 乾 置 方 向

程 度

良好

乾燥

普通

平均室溫

九 八 七 六 五 四 三 二 一  
月 月 月 月 月 月 月 月 月

一四〇 冷蔵

一八〇

一〇〇

貯 藏 中

二〇〇  
二〇〇  
二一〇  
二一〇

一〇〇 冷蔵

一一〇

一一〇

夏期窓ノ閉閉法

夏期特殊冷室方法並室溫

夜ハ開キ晝ハ閉

有

有

脱色劑使用ノ有無並分量

富士炭素二〇匁

石五〇匁使用

一〇石當五〇〇匁

有

其他參考トナルベキ事項

秋田縣

岩手縣

新潟縣刈羽郡

山形縣西村山郡

製造場所在氏名

岩手縣東磐井郡  
金野市郎大

山形縣山形市  
沼保吉

群馬縣利根郡  
土田國太郎

島根縣仁多郡  
山上生産株式會社

入賞順位

第二三位

第二三位

第二四位

第二五位

種 類

岡山縣赤磐郡

備前

備前

岡山縣赤磐郡

等 級

雄町

雄町

雄町

雄町

精 米

中野

中野

中野

中野

同 轉 數 (二分間)

無

一〇〇〇—一〇〇〇回

三八〇回

無

搗 粉 使 用 量

一八時間

一三時間—一五時間

五俵ニ付一五時間

一三時間(五俵)

精 米 溫 度

四〇〇

三三〇—一五〇

三三〇

三三〇

搗 減 重 量

五割三分

容 量

五 割

五 割

壹石ノ重量

四〇・五〇〇

四〇・五〇〇

三九・五〇〇

四〇・五〇〇

仕込法ニ於ケル壹石

四一・〇〇〇

四〇・〇〇〇

四〇・〇〇〇

四二・〇〇〇

換算ノ白米重量

五五・五〇〇

五三・二〇〇

五六・〇〇〇

四二・〇〇〇

換算ノ蒸米重量

無

井戸

水道

無

浸漬水ノ種別

アルカリ性

井戸

水道

無

仕込水ノ種別

アルカリ性

井戸

水道

無

分 清 濁 臭 味

無

證明

無臭、清

清澄異臭ナシ

優等酒調査書

三七三





酒

銘

(四季ノ友イ號)

ボーム 總酸 アルコール

(霞城壽イ號)

ボーム 總酸 アルコール

(譽國光イ號)

ボーム 總酸 アルコール

(伯耆富士ロ號)

ボーム 總酸 アルコール

仲分前	高泡初期(留後六日)	玉泡(留後三日)	熱成	特殊注意要項	汁機ノ種類	垂醪	酒	粕	水	合歩	揚	合	滓	引	火	入	入
六・七〇	〇・四七	〇・二三	二・〇〇	水壓	山崎式水壓	一・八六〇	一・七七四	一・四二〇	一・七四〇	二回	六	無	無	無	無	無	無
二・五	〇・二四	〇・二二	八・〇	水壓	藤澤式	一・七八九	一・八一六	一・四六九	一・六〇九	三回	三	無	無	無	無	無	無
一・〇〇	六・二	三・四	四・二	水壓	石綿	一・八二〇	一・八五一	一・五四九	一・三・五〇〇	二回	八	無	無	無	無	無	無
二・三	七・一	三・〇	〇・八五	水壓	蛇管式	一・七八四	一・八六〇	一・四四〇	一・五三〇	二回	五	無	無	無	無	無	無

サリチール酸石當五匁

ホースポンプ

試桶運搬

(稀鹽酸)、(ソーダ)

八千代タンク

砥部タンク

貯	藏	庫	狀	況	其他参考トナルベキ事項	杜氏出身地
北南	一七・〇	一四・〇	一三・五	平均室温	夏期窓ノ開閉法	岩手縣稗貫郡
東向	一〇・〇	一三・〇	一四・〇	平均室温	夏期特殊冷室方法並室温	山形縣山形市
東	一〇・〇	一三・〇	一四・〇	平均室温	夏期窓ノ開閉法	鳥取縣日野郡

石當リ五匁

火入前富士炭素石當リ一〇匁

一五・〇水

富士炭素一匁五分(二升當)



酒

酒名	積出	出使目方	出使又ハ出枯區分	使用目的	種麴製造所	種麴石當使用量	種別(生醱、速釀等ノ別)	原料配合		添加酵母ノ種類分量加入期	酸ノ種類ノ母料石數及酸添加量	水分ノ添	期加分量ノ水	仕込月日	仕込品温	仕込後暖氣入迄ノ期間	膨レ時ノ品温	仕込後膨レ迄ノ期間	仕込後沸付休迄ノ期間	造製母酒
								蒸米	麴											
銘	替	出使		仲留麴	樋口、菱六	三〇匁ホース		蒸米 一、〇〇〇	麴 四〇〇					二月八日	五・五	室温	七・〇	六	二七本	(島根國輝ハ號)
	〃	出使		留麴	樋口	二七匁		蒸米 一、〇〇〇	麴 四〇〇					二月九日	七・〇	室温	四・〇	五	二六本	(長年ハ號)
	〃	出使		留	菱六、黒判混合	二〇匁		蒸米 一、〇〇〇	麴 四〇〇					二月六日	八・〇	室温	五・〇	六	二九本	(浦霞二號)
	〃	出使		仲	菱六、黒判	三〇匁		蒸米 一、〇〇〇	麴 四〇〇					二月三日	八・〇	室温	四・〇	六	三二本	(眞澄正宗未號)

母

仕	初	留	計	原料配合			蒸米	麴	汲水	査調析分	膨	沸	醱	使	經	過	ノ	概	要
				初	仲	計													
仲	初	留	計	蒸米	麴	汲水	ボーム	總酸	膨	沸	醱	使	經	過	ノ	概	要		
添	添	添	計	〇・九四五	〇・九一八	〇・九一八	一七・〇	一七・〇	一七・〇	一七・〇	一七・〇	一七・〇	一七・〇	一七・〇	二四・〇	二四・〇	二四・〇	二四・〇	二四・〇
添	添	添	計	〇・九四五	〇・九一八	〇・九一八	一七・〇	一七・〇	一七・〇	一七・〇	一七・〇	一七・〇	一七・〇	一七・〇	二四・〇	二四・〇	二四・〇	二四・〇	二四・〇
添	添	添	計	〇・九四五	〇・九一八	〇・九一八	一七・〇	一七・〇	一七・〇	一七・〇	一七・〇	一七・〇	一七・〇	一七・〇	二四・〇	二四・〇	二四・〇	二四・〇	二四・〇
添	添	添	計	〇・九四五	〇・九一八	〇・九一八	一七・〇	一七・〇	一七・〇	一七・〇	一七・〇	一七・〇	一七・〇	一七・〇	二四・〇	二四・〇	二四・〇	二四・〇	二四・〇







銘

(大七ホ號)

(櫻勇)

(源氏口號)

(大七ニ號)

酒	析		表		水		料	
	亞硝酸	硝酸	有鐵	硬質	蒸發	燐	引床	經
優等酒	痕跡	痕跡	〇・四〇〇	〇・四〇〇	〇・四〇〇	〇・四〇〇	〇・四〇〇	〇・四〇〇
	微量	微量	六・九五〇	六・九五〇	六・九五〇	六・九五〇	六・九五〇	六・九五〇
	不檢出	不檢出	二・二四〇	二・二四〇	二・二四〇	二・二四〇	二・二四〇	二・二四〇
	無	無	九・五三〇	九・五三〇	九・五三〇	九・五三〇	九・五三〇	九・五三〇
	無	無	四・七〇〇	四・七〇〇	四・七〇〇	四・七〇〇	四・七〇〇	四・七〇〇
	無	無	〇・八五〇	〇・八五〇	〇・八五〇	〇・八五〇	〇・八五〇	〇・八五〇
	無	無	八・〇〇〇	八・〇〇〇	八・〇〇〇	八・〇〇〇	八・〇〇〇	八・〇〇〇
	無	無	一・五四〇	一・五四〇	一・五四〇	一・五四〇	一・五四〇	一・五四〇
	無	無	三・六四〇	三・六四〇	三・六四〇	三・六四〇	三・六四〇	三・六四〇
	無	無	〇・七〇〇	〇・七〇〇	〇・七〇〇	〇・七〇〇	〇・七〇〇	〇・七〇〇

酒	造製母酒	仕込	仕込後暖氣入迄ノ期間	仕込後膨レ迄ノ期間	仕込後湧付休迄ノ期間	休前ノ暖氣數	酒		出積	出積替	出積替終
							種類	種類			
優等酒	二八本	二八本	二八本	二八本	二八本	二八本	蒸米	〇・〇〇〇	〇・〇〇〇	〇・〇〇〇	
	二七	二七	二七	二七	二七	二七	麴	〇・〇〇〇	〇・〇〇〇	〇・〇〇〇	
	二五	二五	二五	二五	二五	二五	汲水	〇・〇〇〇	〇・〇〇〇	〇・〇〇〇	
	四・〇	四・〇	四・〇	四・〇	四・〇	四・〇	蒸米	〇・〇〇〇	〇・〇〇〇	〇・〇〇〇	
	一・三〇	一・三〇	一・三〇	一・三〇	一・三〇	一・三〇	麴	〇・〇〇〇	〇・〇〇〇	〇・〇〇〇	
	八・〇	八・〇	八・〇	八・〇	八・〇	八・〇	汲水	〇・〇〇〇	〇・〇〇〇	〇・〇〇〇	
	二二〇	二二〇	二二〇	二二〇	二二〇	二二〇	蒸米	〇・〇〇〇	〇・〇〇〇	〇・〇〇〇	
	二六・〇	二六・〇	二六・〇	二六・〇	二六・〇	二六・〇	麴	〇・〇〇〇	〇・〇〇〇	〇・〇〇〇	
	二二〇	二二〇	二二〇	二二〇	二二〇	二二〇	汲水	〇・〇〇〇	〇・〇〇〇	〇・〇〇〇	
	二二	二二	二二	二二	二二	二二	蒸米	〇・〇〇〇	〇・〇〇〇	〇・〇〇〇	
	二五	二五	二五	二五	二五	二五	麴	〇・〇〇〇	〇・〇〇〇	〇・〇〇〇	
	二八本	二八本	二八本	二八本	二八本	二八本	汲水	〇・〇〇〇	〇・〇〇〇	〇・〇〇〇	

酒

母

合配料原			査調析分			要概ノ過經		
留仲初	留仲初	留仲初	使醗	湧膨	使醗	休始	休始	休始
計	添	添	用	付	分	メ	メ	メ
九〇〇〇	四、三〇〇	二、八〇〇	蒸米	一六・二	一三・〇	一七・〇	一七・〇	一七・〇
二、八〇〇	一、一〇〇	一、五〇〇	麴米	一五・三	一三・〇	室溫	室溫	室溫
二、八〇〇	七、〇〇〇	三、七〇〇	汲水	〇・五	〇・五	四三時間	四三時間	四三時間
二、九〇〇	二、九〇〇	二、九〇〇	蒸米	一八・〇	一八・〇	二二・〇	二二・〇	二二・〇
二、九〇〇	三、五〇〇	三、五〇〇	麴米	一九・〇	一九・〇	室溫	室溫	室溫
二、九〇〇	七、五〇〇	七、五〇〇	汲水	〇・五	〇・五	三〇時間	三〇時間	三〇時間
二月五日	二月五日	二月五日	蒸米	一七・五	一七・五	二〇・〇	二〇・〇	二〇・〇
九・〇	九・〇	九・〇	麴米	一七・五	一七・五	室溫	室溫	室溫
九・〇	九・〇	九・〇	汲水	〇・五	〇・五	四六時間	四六時間	四六時間
二月六日	二月六日	二月六日	蒸米	一六・三	一六・三	一七・五	一七・五	一七・五
九・〇	九・〇	九・〇	麴米	一五・五	一五・五	室溫	室溫	室溫
九・〇	九・〇	九・〇	汲水	〇・五	〇・五	四三時間	四三時間	四三時間
二月三日	二月三日	二月三日	蒸米	一六・三	一六・三	一七・五	一七・五	一七・五
九・〇	九・〇	九・〇	麴米	一五・五	一五・五	室溫	室溫	室溫
九・〇	九・〇	九・〇	汲水	〇・五	〇・五	四三時間	四三時間	四三時間

醪

仕		仕		仕		仕		仕		仕		仕	
留	留	留	留	留	留	留	留	留	留	留	留	留	留
後	後	後	後	後	後	後	後	後	後	後	後	後	後
七・三	七・三	七・三	七・三	七・三	七・三	七・三	七・三	七・三	七・三	七・三	七・三	七・三	七・三
六・〇	六・〇	六・〇	六・〇	六・〇	六・〇	六・〇	六・〇	六・〇	六・〇	六・〇	六・〇	六・〇	六・〇
七・〇	七・〇	七・〇	七・〇	七・〇	七・〇	七・〇	七・〇	七・〇	七・〇	七・〇	七・〇	七・〇	七・〇
七・五	七・五	七・五	七・五	七・五	七・五	七・五	七・五	七・五	七・五	七・五	七・五	七・五	七・五
親一三・〇	親一三・〇	親一三・〇	親一三・〇	親一三・〇	親一三・〇	親一三・〇	親一三・〇	親一三・〇	親一三・〇	親一三・〇	親一三・〇	親一三・〇	親一三・〇
縮縮面	縮縮面	縮縮面	縮縮面	縮縮面	縮縮面	縮縮面	縮縮面	縮縮面	縮縮面	縮縮面	縮縮面	縮縮面	縮縮面
地玉	地玉	地玉	地玉	地玉	地玉	地玉	地玉	地玉	地玉	地玉	地玉	地玉	地玉

酒銘

(大七ホ號)

(櫻勇)

(源氏口號)

(大七ニ號)

酒	分析	調査	搾汁	歩		合		滓		引		火		入				
				垂	酒	粕	水	搾	滓	火	火	火	火					
仲分前	高泡初期(留後日)	玉泡(留後日)	熱成	機ノ種類	特殊注意要項	一・八七八	一・八二四	一・五四七	一・三三三	一・一〇〇	二回	五月	四月一日	蛇管	四八・〇	石當五匁		
九〇	九〇	七〇	一・五	佐瀨式水壓器	一・八三〇	一・八四〇	一・五五〇	一・三八八	一・〇五	一・三	二回	林田式	四月二五日	蛇管	五〇・〇	錫引管	四六・〇	サリチール酸石當七・八匁
二・五	七・六	七・五	一・〇	水壓	一・七二〇	一・八八〇	一・四五〇	二・〇〇〇	一・一五	一・〇	二回	永田式	四月上旬	蛇管	四九・〇	ポンプ	四七・〇	有
二・〇	七・五	七・〇	一・六〇		一・八六一	一・八三七	一・五四二	一・三三八	一・一〇	二回	五月	四月九日	蛇管	四八・〇	蛇管	四八・〇	四八・〇	石當五匁

杜氏出身地	其他参考トナルベキ事項	脱色劑使用ノ有無並分量	夏期特殊冷室方法並室温	貯藏庫狀況					器			容							
				平均室温	貯藏中	乾燥	位置	乾置	法	入手	貯藏		滓	醱					
岩手縣		石當リ八〇匁	夏期窓ノ開閉法	九	八	七	六	五	四	三	二	一	法	手	器	貯	滓	醱	容
岩手縣		石當リ八〇匁	夏期窓ノ開閉法	九	八	七	六	五	四	三	二	一	法	手	器	貯	滓	醱	容
岩手縣		石當リ八〇匁	夏期窓ノ開閉法	九	八	七	六	五	四	三	二	一	法	手	器	貯	滓	醱	容
岩手縣		石當リ八〇匁	夏期窓ノ開閉法	九	八	七	六	五	四	三	二	一	法	手	器	貯	滓	醱	容
岩手縣		石當リ八〇匁	夏期窓ノ開閉法	九	八	七	六	五	四	三	二	一	法	手	器	貯	滓	醱	容

