

送付票	製造場(蔵)名() 参加者名()
	所在地() 電話 ()
	使用酵母名() 米の品種() 精米歩合(%)
	醗日数(日) 仕込総米量(Kg)
	アル添量:純アルℓ/t(ℓ) 酒母の種類()
	火入れ(有・無) ⇒ 有に○をされた方 ⇒ 上槽から火入れまでの日数(日)
アルコール分() 日本酒度() 酸度(ml) アミノ酸度(ml)	
香気成分(無料)以外に追加分析(有料)を依頼される方はご希望の分析項目に○印を付けてください。 A. 有機酸 B. カルボニル化合物	