

酒米の王者、山田錦のうまさ漲る
 熟成の風味を伝える、「原酒」
 ひやおろし

十月がた



米どころ・越後よしかわ産の山田錦の旨み。
 地元産永田農法栽培の山田錦を殆ど削らずに醸しました。最高級酒米・山田錦ならではの上品な旨みが漲るお酒です。上質な赤ワインを思わせる濃醇な風味をお楽しみください。
 熟成の風味を伝える「ひやおろし 原酒」です。
 「ひやおろし」とは、春に搾ったお酒を夏の間約半年間貯蔵・熟成し旨みとコクを増したまろやかなお酒。風味をより深く味わっていただけるよう、「原酒」でお届けします。懐の深い味わいで、秋刀魚やきのこなど秋の食材との相性も抜群。お燗でさらに美味しくなります。
 ●やや冷やして(10〜15℃)お飲みください。

麴米・精米歩合	山田錦 90%
掛米・精米歩合	山田錦 90%
アルコール度数	17~18度
お奨めの飲み方	冷酒
合う料理	こってり系

よしかわ社氏の郷

720ml

円



秋季限定

ひやおろし 原酒

熟成の深み。

「ひやおろし」だけの旨みとコク、そしてまろやかさ

720ml

円

※100%出力でA5と名刺サイズの販促ポップが出来上がります。お好みのサイズに出力し、破線で切り抜いて販促物ポップにお使いください。