

淡麗にしてふくよか。越後地酒の醍醐味。  
 熟成の風味を伝える、「原酒」  
 ひやおろし



● やや冷やして(10~15℃)、またはぬる燗(45℃)でお飲みください。

「原酒」でお届けします。飲みあきしない、深い旨みと穏やかな美味しさで、幅広い食事に合わせてお楽しみいただけます。

「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。飲みあきしない、深い旨みと穏やかな美味しさで、幅広い食事に合わせてお楽しみいただけます。

熟成の風味を伝える「ひやおろし原酒」です。

新潟を代表する酒米・「五百万石」100%のお酒です。  
 地元産の五百万石を、吟醸酒並みの55%にまで削って造ったお酒です。  
 淡麗ながらもしっかりとしたお米の旨みを感じる、越後地酒の粋をお楽しみください。

新酒を代表する酒米・「五百万石」100%のお酒です。

# 天恵梁

てんけいらく

「特別純米酒」

麴米・精米歩合	五百万石 55%
掛米・精米歩合	五百万石 55%
アルコール度数	17~18度
お奨めの飲み方	冷酒・お燗
合う料理	あっさり~こってり系

よしかわ杜氏の郷

720ml

円

越後杜氏の隠れ甲  
 よしかわ杜氏  
 天恵梁  
 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

「特別純米酒」

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。