

充実の旨み、飲み飽きない優しい味わい。
熟成の風味を伝える「原酒」

ひやおろし

天恵梁

てんけいらく
〔純米酒〕



● やや冷やして(10~15℃)、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。

高品質ながら価格はリーズナブル。日常酒としておすすめです。

定評ある地元産の「五百万石」を麴米に、「こしいぶき」を掛米に、いずれも吟醸酒レベルの60%にまで磨いて造ったお酒です。充実した旨みと綺麗な飲み口、すっきりした辛口感で、飲み飽きることなく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。

麴米・精米歩合	五百万石60%
掛米・精米歩合	こしいぶき60%
アルコール度数	17~18度
お奨めの飲み方	冷酒
合う料理	あっさり系

よしかわ社氏の郷

720ml

円

越後社氏の隠れ甲
よしかわ社氏
天恵梁

秋季限定

ひやおろし 原酒
飲み飽きない優しい味わい。
「ひやおろし」だけの旨みとコク、そしてまろやかさ

〔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。