

全米最大の日本酒鑑評会 Joy of Sake 2011

Gold 金賞受賞

際立つ“お酒の個性の魅力”と“料理との相性” 天恵楽 特別純米

今年で11回目となる全米最大の日本酒コンテスト“Joy of Sake (ジョイ・オブ・サケ)”は、“お酒の個性の魅力”“料理との相性”を中心に審査が行われる鑑評会。

日米半々10名からなる専門家の審査員チームが
銘柄名を隠して味のみで評価する
「ブラインド・テイティング方式」で行われ、
エントリーした300以上の銘柄の中から
入賞酒が選ばれました。

「天恵楽 特別純米」は、
“米どころらしいお米の旨み”
“料理とよく合い、飲み飽きしない味わい”を
追求して生まれたお酒。
淡麗でまろやかな口当たりながら
しっかりと五味が整い、お米の旨みは豊か。
キレも抜群です。
お食事のおともに、ぜひご愛飲ください。



吉川産五百万石100%使用

よしかわ産の五百万石を、吟醸
酒レベルの55%にまで削って造
りました。掛米も同じ五百万石。
淡麗な口あたりながらも、お米の
旨みが際立っています。
よしかわ産五百万石の素晴らし
さを実感していただけるお酒です。

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	15~16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

株式会社よしかわ杜氏の郷

〒949-3449 新潟県上越市吉川区杜氏の郷1
月曜定休(祝祭日の場合は翌日)

TEL:025-548-2331

FAX:025-548-2322

E-メール:info@yoshikawa-touji.co.jp

よしかわ杜氏の郷

検索

HP&ブログで情報発信中!

<http://www.yoshikawa-touji.co.jp>

ご利用はお気軽にお電話・ファックス・メールでどうぞ。

元禄時代から続く杜氏の伝統
現在でも多くの杜氏や蔵人を擁するよしかわ、
代々伝承され磨きぬかれた越後杜氏の技術で酒
を醸しています。

名水・「尾神岳ブナ自然林の水」
お酒の味の決め手は水。地元よしかわ尾神岳のブナ
自然林からの湧水は、カルシウムやマグネシウムなど
が少ない超軟水。酒造りに最適なおいしい水です。

新潟最大の酒米産地越後よしかわ
魚沼と並ぶ品質の「コシヒカリ」産地である
同時に、五百万石など酒米の主産地がよしか
わ。数十年に渡り、有名銘柄の蔵元に酒米を
提供しています。

米・水・技術、越後・よしかわ産。
真の越後地酒
「よしかわ杜氏の郷」

Joy of Sake
第11回ジョイ・オブ・サケ
【純米酒部門】
金賞受賞!

旨さ、別格。

越後・よしかわ産
【五百万石】100%

天恵楽 特別純米
よしかわ産の五百万石を、麴米・掛米も同じよしかわ産の五百万石にまで削って造りました。淡麗な口あたりながらもお米の旨みが際立ち、よしかわ産五百万石の素晴らしさを実感していただけるお酒です。

田

※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。