

生原酒 雪室熟成

搾りたてのフレッシュさと、
熟成のコクとまろやかさ、
そして生原酒ならではの
キレとインパクト。
雪室が醸した、奇跡のハーモニーは、
ビールを超える爽快感。
夏におすすすめのお酒です。



十がたりがた

名醸赤ワインを思わせる、
繊細さと力強さ

酒米の最高峰と言われる“山田錦”
は通常50%以下に磨いて大吟醸
酒に使用されますが、本品は山田
錦(吉川産永田農法栽培米)をほと
んど磨かず、玄米に近い状態で醸
した異色のお酒。豊かで複雑な香
りと旨みは名醸赤ワインを思わせ、
洋食や中華などにもよく合う、新し
いタイプの日本酒です。

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

夏 季
限 定

よしかわ社氏の郷

720ml

円



「搾りたて」のフレッシュさと
「熟成」のコクのハーモニー。

雪室熟成生原酒

720ml

夏季限定

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。