

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。



純米酒

てんけいらく
天恵酒

辛口感の中に光る、
ふくよかなお米の旨み
新潟を代表する酒米・五百万石を
麴米に、「こしいぶき」を掛米に使
用して造りました。吟醸酒レベル
の60%に磨いてあるため飲み口
は綺麗で、五百万石らしい淡麗さ
にふくらみのあるお米の旨みが加
わったお酒です。

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

夏季
限定

よしかわ社氏の郷

720ml

円

越後社氏の隠れ甲
よしかわ社氏
天恵酒

「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
[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。