

特別純米にごり

## MISA スパークリング

純米「33 MISA」の発酵中14日目のもろみから造った、瓶内二次発酵の純米にごり。

やや甘口でお米の味がしつかりとした、発泡性の日本酒です。

もろみを手作業で濾し1本ずつ瓶詰めした後、2週間かけて瓶内二次発酵させました。完全手造りのため、瓶のロットにより発泡性が異なります。

(微発泡のものもあれば、噴出すくらい元気なものもありますので、予めご了承ください)  
酒造り期間中にしか提供できない、数量限定400本のレア商品です。  
発酵の奥深さが楽しめます。



◇種類 / 特別純米 ◇原材料 / 米(国産)・米麴(国産米) ◇精米歩合 / 70% ◇米品種 / 兵庫県神崎郡市川町産「兵庫夢錦」  
◇生or火入 / びん燗火入れ ◇アルコール / 16度 ◇保存方法(配送区分) / 要冷蔵(常温配送ですが冷蔵保存してください)  
◇飲み方 / ◎冷温 ◇販売期間 / 11月~2月

11月15日発売予定 (諸事情により遅れる場合があります)

## 純米にごり 「MISA スパークリング」

容量	720ml	
入数	12本	
価格(税別)	小売	¥1,750
单品	サイズ(cm)	7.5×7.5×28
	重さ(kg)	1
单品カートン	サイズ(cm)	39×30×35
	重さ(kg)	14
JANコード	4966546001900	