

純米原酒

ひやおろし 灘菊

「ひやおろし」とは、春先に搾った新酒を一度火入れし、暑い夏の間ひんやりとした蔵で熟成を深め、秋に出荷するお酒のこと。新酒のころは荒々しかったお酒が、秋になるとびっくりするくらい滑らかで丸みを帯びたお酒に変化します。

灘菊のひやおろしは、原酒でアルコール度数が18度と高く、濃厚な旨味たっぷり。まるやかでとろりとした円熟の味わいと

キリッとした喉ごしの辛口に仕上がりました。

冷酒ですっきり爽やかに、熱燗でほっこりまるやかにお楽しみください。



- ◇種類 / 純米 ◇原材料 / 米(国産)・米麴(国産米) ◇精米歩合 / 70% ◇米品種 / 兵庫県産山田錦20% 兵庫県産夢錦80%
- ◇生or火入 / 火入れ ◇アルコール / 18度 ◇保存方法(配送区分) / 冷暗所(常温)
- ◇飲み方 / ○冷温 ◎常温 ◎燗酒 ◇販売期間 / 9月~11月(変更する場合があります)

純米原酒 「ひやおろし 灘菊」			
容量		500ml	1.8ℓ
入数		12本	6本
価格(税込)	小売	¥1,408	¥3,157
单品	サイズ(cm)	7×7×30	10×10×40
	重さ(kg)	1	3
单品カートン	サイズ(cm)	39×30×35	35×23×42
	重さ(kg)	11	17
JANコード		4966666000371	4966546001818