

## MISA 夏生にごり(生酒)

「MISA夏生にごり」は全ての仕込の「にごり」をブレンドし、半年間氷温熟成させました。大吟醸から本醸造まで色々な「にごり」を1本に凝縮した、「日本酒の玉手箱」ともいえる日本酒です。

醸造年度ごとに仕込種類・仕込配合・米の品種や出来具合は変化するため、毎年違った香りや味に仕上がるのもこの日本酒の醍醐味です。

濃厚でうまみたっぷりの飲みごたえのある辛口にごりです。

例年に比べこつりとした濃口のごりなのでロックでもお楽しみいただけます。

生にごりならではのシワシワとした微炭酸も楽しめます。

限定250本の今年しか味わうことが出来ない「MISA夏生にごり」を

ぜひお楽しみ下さい。

今年は数量がかなり少ないですので、お早めにご用命ください。



- ◇原材料 / 米(国産)・米麴(国産米)・醸造アルコール  
 ◇生or火入 / 生 ◇アルコール / 16度 ◇保存方法(配送区分) / 要冷蔵(クール)  
 ◇飲み方 / ◎冷温 ◇販売期間 / 4月下旬~6月

## 「MISA 夏生にごり」(生酒)

容量	720ml	
入数	12本	
価格(税別)	小売	¥1,600
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	4966546520128	