

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っかりとした、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300本のレア商品です。

発酵の奥深さが楽しめます。



- ◇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(火入れ商品のため常温で配送しますが、保存は冷蔵でお願い致します)  
 ◇飲み方 / ◎冷温    ◇販売期間 / 11月~2月

## 純米にごり 「MISA スパークリング」

容量	720ml	
入数	12本	
価格(税込)	小売	¥1,925
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	