



本醸造

本醸造

厳選した原料米を精米歩合60%まで磨き、吟醸造りと同じように丁寧に低温発酵をさせ、丹精を込めて仕込んだお酒です。上品な香りと綺麗な後味が特徴です。



海外コンクール「INTERNATIONAL Wine CHALLENGE 2016」にて金賞 最高位「トロフィー」を受賞しました！



720mlリニューアル

原料米	ひとめぼれ、他
精米歩合	60%
仕込水	折爪馬仙峡伏流水(中硬水)
酵母	M310、他
日本酒度	+5
アルコール度数	15~16度
酸度	1.3
容量	720ml 1800ml