



大吟醸

大吟醸

山田錦や岩手県二戸市産の特別栽培米「ぎんおとめ」の"特等"を半分以下まで磨きあげて仕込んだ特別なお酒です。華やかな香りとしっとりとした綺麗な酒質の中に、甘みと旨味もしっかり残っているバランスの整った淡麗な大吟醸です。現在、ニューヨークの一流レストランでも提供されています。



原料米	二戸市産特別栽培米「ぎんおとめ」、山田錦
精米歩合	40%
仕込水	折爪馬仙峡伏流水(中硬水)
酵母	ジョバンニ・他
日本酒度	+5
アルコール度数	16~17度
酸度	1.3
容量	720ml