



# 特別純米酒

## 特別純米酒

南部美人の定番なお酒です。地元、岩手県二戸市産の特別栽培米「ぎんおとめ」を主原料としています。ふわっとやさしい果実の香りと上品な米の旨みで後味すっきり。幅広い料理に合う究極の食中酒を目指して造ったお酒です。



原料米	ぎんおとめ、他
精米歩合	55%
仕込水	折爪馬仙峡伏流水(中硬水)
酵母	M310、9号系酵母
日本酒度	+4
アルコール度数	15～16度
酸度	1.5
容量	720ml 1800ml