

本醸造 辛口



本醸造 辛口

地元二戸市ではお燗で飲むお酒として広く浸透しています。後味がキリリと辛く、スイスイと杯が進み食事もどんどん進みます。



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	9号系酵母
日本酒度	+10
アルコール度数	15~16度
酸度	1.3
容量	1800ml