

# 本醸造 生貯蔵酒



## 本醸造 生貯蔵酒

地元では定番の冷酒で、出荷前に一度火入れをしています。生酒と同じく麴の造り方を工夫することで生ヒネを抑えています。生酒よりもすっきりとした清涼感がありますが、厚みも感じられるお酒です。



|         |                |
|---------|----------------|
| 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      | M310、他         |
| 日本酒度    | +5             |
| アルコール度数 | 14.9度          |
| 酸度      | 1.3            |
| 容量      | 300ml<br>720ml |