

本商品は必ず冷蔵庫で保管し、開封後は出来る限りお早めにお召し上がり頂きます様をお願いします。



Dewa-no-Sato

心白の発現率が非常に高い「出羽の里」★

山形県が開発した86番目の酒造好適米。特に「純米酒用」の原料米として開発され、稈長が7.9cmと酒造好適米の中でも短く、倒伏しにくく、冷害への耐性も大変強く、いもち病にもやや強く、収穫量が少な目。

系統番号「山形酒86号」



山形県産 出羽の里 全量使用

夏酒「STARS」第1弾★
夏酒の先陣を切る「ななほし」。
香味のバランスの良い食中酒★



仕込乃壺號

富士酒造・蔵元
加藤有慶

2018

富士酒造・杜氏
加藤宏大

要冷蔵

スッキリとした飲み口&軽快な後味で2杯目も美味しい★
純米大吟醸 無濾過生原酒 夏酒 七星
Special Reservations Limited Edition



●アツイ宴会にも特にオススメ★

SAKE DATA

使用酒米 : 出羽の里
生産地 : 山形県
精米歩合 : 50%
使用酵母 : 山形酵母
ALC. : 16.1度
日本酒度 : -3.0
酸度 : 1.4
アミノ酸度 : 0.4

山形県鶴岡市大山地区の酒蔵「富士酒造」がお届けする、蔵出し数量限定酒の中でも「夏酒」と位置付けられた「STARS」シリーズの第1弾「純米大吟醸 無濾過生原酒 夏酒七星」。山形県産の「出羽の里」を50%まで磨き上げた、スッキリとした飲み口の良い、美味しい純米大吟醸です。

富士酒造株式会社 山形県鶴岡市大山三丁目32-48 0235-33-3200



美味しいお酒は20歳になってから。