

本商品は出来る限り冷蔵庫で保管し、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。



GOHYAKUMANGOKU

1938年、新潟県にて「交系290号」として誕生。戦時中は栽培が途切れたが、1957年に新潟県の奨励品種として登録されてからは、全国に栽培が普及し、山田錦に次ぐ作付け面積を誇る人気の酒米。早生で、耐冷性・耐倒伏性に強いものの、大粒で心白発現率に優れている。

全国で愛され、日本一の作付け面積を誇る。



新潟県産／富山県産 五百万石 全量使用

食の豊かな恵みが揃う
秋の宴にひやおろし。



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

薦冷蔵

重過ぎずしつとりと落ち着いた旨味と、秋の食材と合わせて!

純米大吟醸 無濾過生詰原酒 熟成蔵隠し

Special Reservations Limited Edition



● 榮光富士、唯一のひやおろし★

SAKE DATA

使用酒米 : 五百万石
生産地 : 新潟県/富山県
精米歩合 : 50%
使用酵母 : 山形酵母
ALC. : 17.3度
日本酒度 : +8.0
酸度 : 1.5
アミノ酸度 : 1.2

山形県鶴岡市大山地区の酒蔵「富士酒造」がお届けする、秋の蔵出し数量限定酒「純米大吟醸 無濾過生詰原酒 熟成蔵隠し」! 酒造好適米として長年愛されている「五百万石」を50%まで磨き上げ、一夏ゆったり寝かせた、重過ぎない落ちついた旨味が溢れる、秋の食材にオススメ純米大吟醸です!

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

1800ml
4 983852 471128

720ml
4 983852 478875

美味しいお酒は20歳になってから。