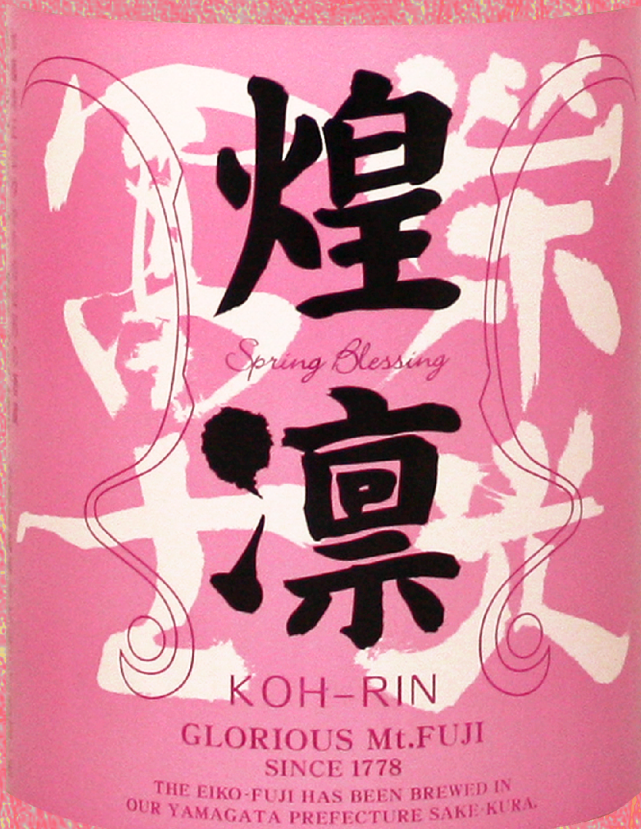


本商品は必ず冷蔵庫で保管し、開封後は出来る限りお早めにお召し上がり頂きます様をお願いします。



山形県の酒造好適米。お花見のお供に是非。



山形県産 出羽燦々 全量使用

ふわりと桜の舞う宵に  
一献 愛でる出羽燦々

Dewa\_Sansan

1995年に登録された山形県発の酒造好適米。山形県産の酒造好適米。耐冷性、耐倒伏性に優れ、低蛋白性かつ、大粒米で、心白発現率が非常に高く、玄米の中心に収まる等の原料米特性を備えている。

SPRING BLESSING®  
【スプリングブレッシング】は株式会社太田商店の登録商標です。

仕込乃式號

富士酒造・蔵元  
加藤有慶

2018

富士酒造・杜氏  
加藤宏大

要冷蔵

山形県産米「出羽燦々」らしい、旨味とキレの良いバランス。

純米大吟醸 無濾過生原酒 煌凛

Special Reservations Limited Edition



● 春酒、煌凛 (こうりん) ♥

**SAKE DATA**

使用酒米 : 出羽燦々  
生産地 : 山形県  
精米歩合 : 50%  
使用酵母 : 山形酵母  
ALC. : 16.3度  
日本酒度 : ±0.0  
酸度 : 1.5  
アミノ酸度 : 0.8

加藤清正公をゆかりとする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「純米大吟醸 無濾過生原酒 春酒煌凛」。山形県産の「出羽燦々」で全量仕込んだ、均整の取れた果実味ある旨味とスッキリとした後味が特徴の純米大吟醸です。春のお花見のお供に是非ともオススメの1本です！

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

720ml 4 983852 796900

1800ml 4 983852 793015

美味しいお酒は20歳になってから。