

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。



文豪・夏目漱石が熊本在住時代に、緑豊かな熊本の事を『森の都熊本』と表現しました。『森のくまさん』は、その「森の都」「熊本」で「生産」されたという意味を込めて、品種名を「森のくまさん」と名付けられました。

系統番号「熊本2019」



熊本県産 森のくまさん 全量使用

おりがらみならでの、キメの細かい酒米の旨味を、たっぷりとお楽しみ頂けます。

2

仕込乃壱號

富士酒造・蔵元
加藤有慶

2018

富士酒造・杜氏
加藤宏大

要冷蔵

熊本県産米「森のくまさん」の、米本来の旨味を感じられる1本。

純米大吟醸 無濾過生原酒 森のくまさん おりがらみ 妙延

Special Reservations Limited Edition



●冬のシロクマは「おりがらみ」!

SAKE DATA

使用酒米 : 森のくまさん
生産地 : 熊本県
精米歩合 : 50%
使用酵母 : 山形酵母
A.L.C. : 16.8度
日本酒度 : +3.0
酸度 : 1.6
アミノ酸度 : 1.0

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、蔵出し数量限定酒の中でも、熊本城の復興祈念酒として位置付けられている「純米大吟醸 無濾過生原酒 森のくまさん おりがらみ 妙延」。熊本県産の「森のくまさん」を醸した、酒米自体の旨味をしっかりと味わえる純米大吟醸です。

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 628690

720ml 4 983852 628508

美味しいお酒は20歳になってから。