

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。

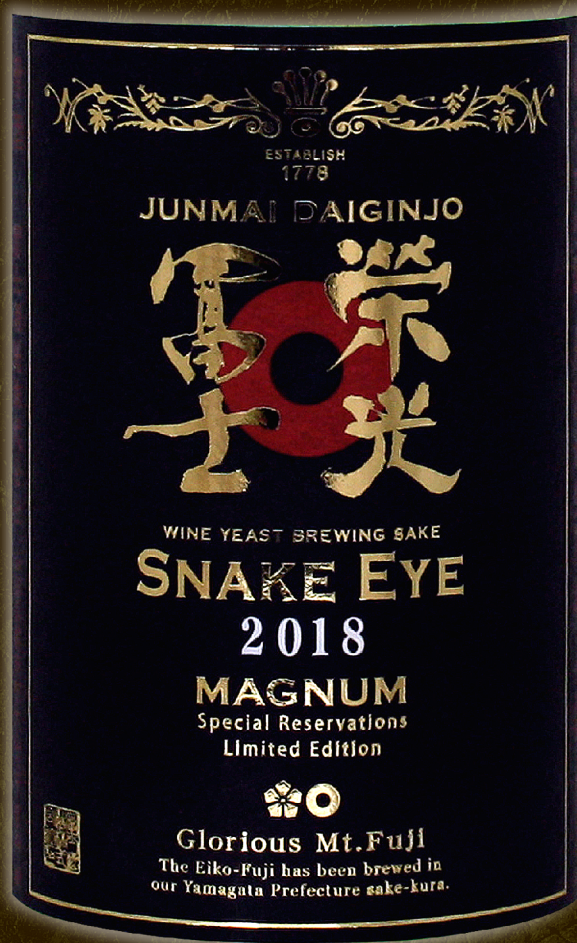


Dewa-no-Sato

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」

雑味が発現しにくく、スッキリした後味



山形県産 出羽の里 全量使用

洋食にも特にお薦めしたい
「ワイン酵母」で醸したお酒。

WINE YEAST BREWING SAKE

1

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

白ワインのニュアンスが楽しめる、洋食にもオススメの1本 純米大吟醸 無濾過生原酒 Snake Eye Special Reservations Limited Edition



● オリーブオイル系のお料理に是非。

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
A.L.C. : 15.4度
日本酒度 : ±0.0
酸度 : 2.0
アミノ酸度 : 0.5

戦国武将・加藤清正ゆかりの山形県鶴岡市の酒蔵「富士酒造」が唯一「ワイン酵母」を使用して醸した「純米大吟醸 無濾過生原酒 スネークアイ」! 山形県産の「出羽の里」を50%まで磨き上げた、白ワインのニュアンスが楽しめ、特にオリーブオイル系のお料理に合わせてオススメしたい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

1500ml 4 983852 765005

720ml 4 983852 769881

美味しいお酒は20歳になってから。