

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。



Miyama-Nishiki

昭和53年、長野県農事試験場にて、「北陸12号」と「東北25号」に「放射線処理」を施した際に、突然変異によって誕生した酒米。「美しい山にかかる雪のような酒米」と言う意味から「美山錦」と名付けられました。

旨味と爽やかな後味が発現しやすい酒造好適米



SHIBORITATE "SEN-RYU" LIMITED EDITION

創業240周年

長野県産 美山錦 全量使用



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

霞み喰む仙なる龍に捧ぐ甘露の如き神酒！  
 純米吟醸 無濾過生原酒 しぼりたて 仙龍  
 Special Reservations Limited Edition



● 「今の榮光富士」の基準となるお酒！

**SAKE DATA**

使用酒米：美山錦  
 生産地：長野県  
 精米歩合：60%  
 使用酵母：山形酵母  
 ALC.：16.7度  
 日本酒度：+3.0  
 酸度：1.5  
 アミノ酸度：0.9

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、この時期1番お薦めしたい蔵出し数量限定酒「純米吟醸 無濾過生原酒 しぼりたて 仙龍(せんりゅう)」。長野県産の美山錦を醸した、ジューシーな旨味と、軽快な後味で、何杯でも飲めてしまう食中に合わせたい絞リたての純米吟醸です。

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。