

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。



Dewa_Sansan

1995年に登録された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。

山形県の酒造好適米。榮光富士の新しい夏酒。



NEW PRODUCT

「火輪」とは「太陽」の別称です。

日本酒度
+7.0

夏に特にオススメの、
切れ味の良い辛口。

山形県産 出羽燦々 全量使用



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

なめらかな旨味とスッキリとした切れ味が特徴の辛口純米!!

辛口純米酒 火輪 ~Karin~ 2018

Special Reservations Limited Edition



● スッキリ飲める新商品! 夏の辛口★

SAKE DATA

使用酒米 : 出羽燦々
生産地 : 山形県
精米歩合 : 80%
使用酵母 : 山形酵母
A.L.C. : 15.6度
日本酒度 : +7.0
酸度 : 1.2
アミノ酸度 : 0.9

山形県鶴岡市大山地区の酒蔵「富士酒造」がお届けする、夏の蔵出し数量限定酒の新商品「辛口純米酒 火輪 ~Karin~」! 山形県産の人気酒造好適米「出羽燦々」を80%まで磨き上げた、なめらかな旨味がありながらも、スッキリとした切れ味が特徴の、夏に特にオススメしたい純米酒です!

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 687222

720ml
4 983852 689707

美味しいお酒は20歳になってから。