

津久井の大自然にある小さな蔵元「久保田酒造」のご紹介 N02

銘酒 【相模灘】商品のご紹介



商品番号 01

相模灘 中取り 純米大吟醸 山田錦

酒米の中では、一番の高級品と呼ばれている兵庫県産山田錦。それを究極の40%まで精白して醸した贅沢な純米大吟醸です。しかも、「中取り」と呼ばれるお酒を搾る際の一番綺麗な部分のみを、斗瓶に取って丁寧に瓶詰した蔵の究極酒です。口当りも洗練された鋭さを感じながら、綺麗に流れバナナとバニラをミックスしたような深い香りと艶々としたみずみずしさと、溢れんばかりの膨らみが口中を駆け巡ります。これは、日本酒をあまりお飲み頂いていない方も十分にその美味しさが凝縮されていることを感じて頂けると思います。蔵元が小さなタンクで仕込み、毎日毎日情熱を注いで醸した蔵元最高酒です。

酒質データ

原料米： 兵庫県産山田錦 / 精白：40%

使用酵母：協会9号 / アルコール度数：16~17

1.8Lタイプ 8,400円（税込）

720mlタイプ 4,200円（税込）



商品番号 02

相模灘 純米大吟醸無濾過生原酒

酒米の高級品と呼ばれている兵庫県産山田錦を100%使用それを究極の40%まで精白して醸した贅沢な純米大吟醸です。槽（ふね）と呼ばれる発酵を終えた醪を搾って酒と酒かすに分離するために用いられる道具を使用しゆっくりと時間を掛けて搾り、それを何も手を加えずにフレッシュな状態のまま、瓶詰め致しました。口当たりから大吟醸らしい洗練された鋭さと、柑橘系の果実を思わせるようなジューシーな味わいが、口いっぱいにはたがります艶やかでありながらも、生酒らしい風味と芳醇さが詰まっていて旨味の中に一点のキリッとした辛さが後口をスッキリとさせます

酒質データ

原料米： 兵庫県産山田錦 / 精白：40%

使用酵母：協会9号 / アルコール度数：16~17

1.8Lタイプ 4,725円（税込）