

津久井の大自然にある小さな蔵元「久保田酒造」のご紹介 NO4

銘酒 【相模灘】商品のご紹介



商品番号 05

相模灘 純米吟醸 荒走り 山田錦 無濾過生原酒

兵庫県産山田錦を50%まで精白して、しかも中取りの部分のみ瓶詰し、出来た手も状態の生原酒のまま瓶詰した贅沢な純米吟醸で口当たりから芳醇でピチピチとした煌きを感じながら流れ、フレッシュで爽やかなメロンもしくはバナナのような吟醸香が口の中に拡がります。新酒時のピチピチとした爽やかな新緑感を充分に描きながら柑橘系の酸味で後口を綺麗にまとめています。日本酒をあまりお飲み頂いてない方へもお薦めです

こちらの商品は、搾りたての3月に1度だけ出荷されるという完全限定生産品となります。

酒質データ

原料米： 兵庫県産山田錦 / 精白：50%

使用酵母：協会9号 / アルコール度数：16~17

1.8Lタイプ 4,000円(税込)

720mlタイプ 2,000円(税込)



商品番号 06

相模灘 純米吟醸 美山錦

こちらは長野県産美山錦を100%使用した純米吟醸ですそれを50%まで精白して濾過をせずに醸した贅沢な逸品です。・

美山錦の特徴的な自然な甘味を最大限に引き出した絶品酒です。フレッシュで優しく拡がるバニラのように深い香りの・吟醸香と甘味(旨味)がベタベタ感じないような穏やかな・果物のような酸味。

酒質も重すぎず、かといって淡麗とは又違う軽快さで誰にでもお薦めすることが出来る吟醸酒です。

飲み方のお薦めは、新酒~10月頃までは冷やして・

10月~新酒ができる頃までは、常温又はお燗でも美味しいです

酒質データ

原料米：長野県産美山錦 / 精白：50%

使用酵母：協会9号 / アルコール度数：16~17

1.8Lタイプ 2,900円(税込)

720mlタイプ 1,450円(税込)

ご注文は、お電話・FAXで!! TEL: 0467-52-2346 FAX: 0467-53-3939

詳しくは弊社ホームページへ <http://www/e-hoshitou.co.jp>