

津久井の大自然にある小さな蔵元「久保田酒造」のご紹介 NO5

銘酒 【相模灘】商品のご紹介



商品番号 07

相模灘 特別純米 美山錦

美山錦の優しい旨味を綺麗に表現した特別純米です。純米吟醸タイプと比較すると、香りがやや穏やかで旨味が、多めに詰まっているような印象です。

この特別純米は、イメージで言えば「桃」を想像させます。果肉が程よく詰まっていて十分に甘味を持たせながらも果物のような柑橘系の酸味で後口が十分に整われています。美山錦で醸した純米酒らしい「米の旨味」がバニラのような吟醸香を潜ませながらもスムーズに溶け込んで喉を潤わせます。相模灘の商品の中では、味わいが深いタイプの商品となります。

酒質データ

原料米：長野県産美山錦 / 精白：55%
使用酵母：協会9号 / アルコール度数：16~17
1.8Lタイプ 2,700円(税込)
720mlタイプ 1,350円(税込)



商品番号 08

相模灘 特別本醸造 美山錦

相模灘のハイクオリティさは、このお酒から始まります

本醸造というカテゴリーの印象が完全に変えられた絶品酒です。アルコール臭が感じられずに、やはりバニラのような吟醸香が口当たりから十分に感じられ、艶々とした滑りの良さと滑らかな軽快さが絶妙です。

アルコール度数も16度台と若干高めに仕上げておりますが、これが絶妙の旨味と辛さとのバランスを醸し出しています。今までの本醸造のイメージを覆すほどのすばらしい逸品。

本醸造嫌いだっただ方が、「これだけは飲める!!」と絶賛して下さいませ

この価格で、しかもこの味わいであれば、毎日お楽しみ頂けるのではないかと思います。

酒質データ

原料米：長野県産美山錦 / 精白：60%
使用酵母：協会9号 / アルコール度数：16~17
1.8Lタイプ 2,200円(税込)
720mlタイプ 1,100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>