

言在門

おすめ地酒

※限定品につき売り切れの節はご容赦ください。

でわざくら

出羽桜 山形県産

純米吟醸 無濾過 生原酒

山々を仰ぎ見るこの出羽の国に燦々と輝く米「出羽燦々」。故郷の米、故郷の蔵人、故郷の人々が愛する酒、真の地酒を目指し、山形オリジナルの原料のみで醸した純米吟醸酒を濾過や火入れを一切せず、そのまま瓶に閉じ込めました。押し寄せる重厚な旨味と、爽やかな酸味が料理を引き立てます。

- 原材料 米、米麴
- 原料米 山形県産出羽燦々
- 精米歩合 50%
- 製造法 純米吟醸・原酒
- アルコール度 17度
- 日本酒度 +4.0
- 酸度 1.4



※このお酒は2月と12月の年に2回のみ生産される限定酒です。発売時期に購入し、低温保管・熟成させた上級者向け清酒です。

どちらの商品も

500mlカラフェ入り **1.500**円(税抜)で販売中!

かがとび

加賀鳶 石川県産

純米吟醸 無濾過 生原酒

もろみを搾る過程で最初にほとぼしる「あらばしり」という部分をそのまま瓶詰めしました。すっきりとした軽やかな吟醸香と、口に含むと米の旨味がやわらかくふくらみ、その後ふわりと切れる後味が特長です。食中酒に最適の吟醸酒に仕上げています。

- 原材料 米、米麴
- 原料米 山田錦 40%、金紋錦 60%
- 精米歩合 60%
- 製造法 純米吟醸・原酒
- アルコール度 17度
- 日本酒度 +5.0
- 酸度 1.5



※このお酒は11月中旬年に1回のみ生産される限定酒です。発売時期に購入し、低温保管・熟成させた上級者向け清酒です。