

夏の日本酒

1、尾瀬の雪どけ 純米吟醸 初呑み切り

【群馬県 龍神酒造】

【初呑み切り】とは酒造用語。冬に造られたお酒の熟成具合を秋になる前に確認する作業です。

2、白岳仙(はくがくせん) 吟生

【福井県 安本酒造】

夏にもおいしく飲み込める生酒をと、
蔵元兼杜氏の安本岳史氏(33 歳)が情熱を込め、醸造、管理。

3、東力士(あずまりきし) 夏にがり

【栃木県 島崎酒造】

甘酒は夏の季語でした。米麹から出るビタミン類、必須アミノ酸、ブドウ糖が大量に含まれ栄養十分。にがり酒は大人の甘酒。夏用にアルコール度数を抑え、古酒と大吟醸をブレンド。

4、篠峯(しのみね) 吟和 大吟醸 金賞受賞酒

【奈良県 千代酒造】

5 月に行われた全国新酒鑑評会で金賞を受賞したお酒と、
同じタンクのもの。出品 997 点中、金賞は 253 点。

5、富久長(ふくちょう) 純米 ゆずレモン酒

【広島県 今田酒造本店】

原材料は純米酒、柚子果汁、レモン果汁、蜂蜜のみ。一升瓶に約 27 個分の果汁を使用。日本酒によるくどくない甘さ。



<http://www.takekuma.co.jp>
info@takekuma.co.jp
川崎市幸区紺屋町92 044-522-0022