

稲里純米「熟成出荷」

「稲里純米熟成出荷」は、春に搾った新酒をあえて常温で半年間寝かせ、貯蔵熟成管理にも手塩をかけたお酒です。熟成酒ならではの、角が取れ、まるみの出た芳醇な旨味をどっしりとお楽しみいただきたく、アルコール度数も飲み応え重視の十六度。できれば温かく燗酒でお楽しみください。苦味・渋味・酸味のバランスが、食中酒としても良い仕事をいたします。(常温〜上燗がオススメです！)

日本酒初心者には少々取っ付き難いかも知れませんが、じわじわ効いてくる玄人好みの職人技を、秋の夜長、旬の味覚と共にじっくりとお楽しみください。

稲里純米

熟成出荷

冬に造り
春に搾り
夏に熟成
秋に出荷

つめたく
しないのでっ!
常温〜上燗が
おすすめ



四季を感じる酒、ひやおろし熟成酒。

新穀が実る秋に日本酒造りは始まります。冬の寒い時期に仕込み(寒造り)、春に若々しい新酒を搾り、涼しい酒蔵の中でゆっくりと熟成しながら夏を越し、翌秋には「ひやおろし(秋上がり)」と呼ぶ、最も飲み頃で芳醇な酒になります。

当蔵は、日本特有な四季と共に成長する「日本酒」をきっかけに、自然の恵み豊かな「日本の素晴らしさ」を、思い起こしていただきたいと考えます。

全国が山海の幸にあふれる秋は、酒が最も旨く飲める贅沢な時期とも言えますから……

稲里純米 熟成出荷

原材料：米(国産)、米麴(国産米)
精米歩合：60% アルコール分：16度



米の味と香りのする酒を… 磯蔵酒造有限公司

〒309-1635 茨城県笠間市稲田2281-1 電話(0296)74-2002 電画(0296)74-4815 info@isokura.jp http://isokura.jp

Webにこの製品の「特集ページ」もご用意しました。最新情報をぜひご参照ください。http://isokura.jp/sake/jukusei