

四季を感じる酒

ひやおろし熟成酒

「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、度数も飲み応え重視の十六度。苦味・渋味・酸味のバランスを、じっくりとお楽しみください。

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

磯蔵酒造有限公司 茨城県笠間市稲田 2281-1 <http://isokura.jp>



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!
常温~上燗が
おすすめ

冬に造り
春に搾り
夏に熟成
秋に出荷

稲里 純米 熟成出荷