

11月中旬出荷

無くなり次第終了

稲里 にごり酒



今年の新酒搾りました

秋は新穀が実り、酒造りの始まる時期。そして蔵人が最も緊張するという今年の仕込み第一号が『稲里 にごり酒』です。なめらかでスッキリとした喉ごしに仕上げた『稲里 にごり酒』は、火入れをしているので常温保存が可能です。

「にごり」「白ラベル」または

「雪」と呼んでやってください

限定二〇〇〇〇本！

『稲里 にごり酒』は、常温や冷酒は勿論、甘酒感覚で温めてもお楽しみいただけます。また、炭酸やトニック、お好みの日本酒（もろみ稲里）で割りカクテル感覚でお楽しみいただくのもオススメです。洋食との相性もぜひお試し下さい。食前酒や忘・新年会の乾杯、クリスマスや新年のご挨拶にも良く似合います。

稲里 にごり酒

炭酸やトニックで割りカクテルでも
甘酒感覚で温めるのもお勧め！

酒質：にごり酒(火入れ)／原材料：米(国産)、米麴(国産米)、醸造アルコール
アルコール分：15度／保存方法：常温可(紫外線に注意)／容量：500ml

●「もろみ」の成分(濁り)が沈殿します。ピンを軽く振り混ぜ合わせてお召し上がりください。または、そのまま分けて飲めば、二つの味わいを楽しむこともできます。



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/nigori