

11月中旬出荷

無くなり次第終了

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 初搾り』です。発酵さなな「もろみ」の姿そのままに、『稲里 初搾り』は微炭酸の「活性にごり生原酒」に仕上げました。

「初搾り」「赤ラベル」または

「夢ラベル」と呼んでやってください

磯蔵 新酒第一号！

稲里 初搾り



『稲里 初搾り』は酵母菌の活性による微炭酸が楽しいお酒です。冷やしては勿論、ゆっくりと常温に戻しながらお楽しみいただければ、よりその旨味をお楽しみいただけます。

洋食との相性もぜひお試しください。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 初搾り

酵母菌の活性による微炭酸が楽しい！
クリスマスや新年のご挨拶にも

酒質：活性にごり酒／原材料：米(国産)、米麴(国産米)、醸造アルコール
アルコール分：17度／保存方法：要冷蔵／容量：1800ml・720ml

- 酒の中の酵母菌が生きている、醗酵状態の活性酒です。保存の期間・状態・飲まれる時期・環境により味が変化し続けるのが特徴。ぜひ皆様の感覚で“美味しい状態”を探してみてください。
- 火入れ殺菌をしていない生酒ですので、温度変化で醗酵による炭酸ガスが吹き出す恐れがございます。品質保持には必ず冷蔵保存し、開栓時は十分ご注意ください。
- キャップにガス抜き栓がございます。ピンを横にしたり移動時に揺らしたりするとこぼれる恐れがございますのでご注意ください。



米の味と香りのする酒を… 磯蔵酒造株式会社 〒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