

日本の秋

さんままきのひと
ひやおろし

日本の秋を“ひやおろし”で楽しもう

四季のある国、日本。一年でいちばん食材に恵まれる秋は海にも山にも豊かな実りを与えてくれます。日本酒もそのひとつ。秋の深まりとともに旨味を増していく“ひやおろし”は、秋の実りをより美味しくするための自然からの贈り物なのです。



9/7歳元出荷

越の誉

雪の中にて寝かせたお酒



【新潟県】

雪の中で250日間貯蔵しました。雪室内の湿度・温度・空気の対流の無い静寂な長い時間が熟成を進めます。スッキリとした味わいの中にもふくらみと余韻が広がります。

2,400 円

9/4歳元出荷

千代寿

大辛口ひやおろし



【山形県】

純米辛口のスッキリ感のある旨さが食事を引き立てます。更に辛口ながら深みを感じるまろやかな味わいに仕上がりました。

2,200 円

9/11歳元出荷

司牡丹

船中八策 ひやおろし



【高知県】

華やかでふくらみのある香りと、綺麗でしつかりとした味わいが調和。更に程良い熟成からのまろやかさもあります。超辛口らしく後キレも爽やか。

2,950 円

