

9月16日より
限定販売開始!

日本の
秋

ひやおろし

はじめました

HIYAOROSHI
~Autumn Released Premium Sake~

“HIYAOROSHI” is seasonal sake with mellow aroma and round taste, which is released in the autumn. The sake is brewed with new rice harvested in the previous autumn and stored after pasteurization in the spring. It matures throughout the summer developing unique flavors until the autumn.

『ひやおろし』って何?
もっと美味しく! もっと楽しく!

「ひやおろし特設サイト」

詳細はこちらから



七冠馬
ななかんば

◆純米酒 ひやおろし



【島根県】

凛とした綺麗な味わい、
厚みと広がりあるふくよ
かな旨味。奥出雲の秋上
がり純米酒。
日本酒度：+15

2,600 円

菊秀
きくひで

◆純米吟醸 無尽蔵 ひやおろし



【長野県】

ひと夏熟成し旨味がのっ
た、香味豊かな芳醇な純
米吟醸。
日本酒度：+25〜+30

2,930 円

若戎
わかえびす

◆プレミアムひやおろし
純米吟醸 義左衛門 神の穂



【三重県】

《神の穂》100%使用。秋
上がりしてまろみを帯び
た優美な純米吟醸。
日本酒度：+3.5

2,970 円