





寒い時期に搾られた日本酒を火入れして保存、涼しい酒蔵でひと夏熟成させ、この秋口にセッ詰めされました。各蔵自慢の純米酒。さあ今夜はどれを飲みましょうか。

どちらも上品な仕上がり



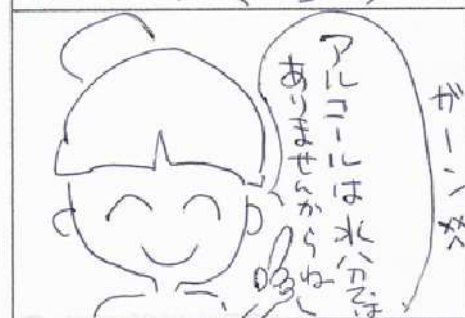
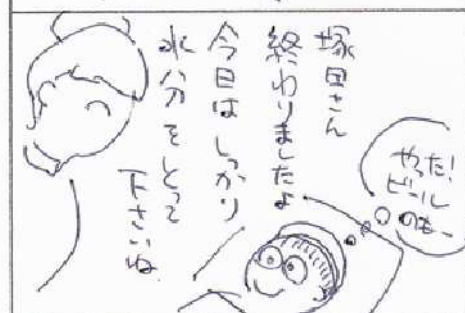
夜明け前
純米吟醸
1,550円




信濃錦
純米吟醸
1,470円

夜明け前醸造蔵
小野酒造は杜氏さんが変、こから骨太の男、ほいお酒になってきました。辛味が強く感じます。


この信濃錦に今年も花丸です。香りと味のバランスが整い、キリの良いお酒。冷や〜常温で!!



甘口の原酒
仙醸も杜氏さんが変わりました。NEW甘口であってキリの良いサッパリとした仕上がりです。冷やして飲むのがベスト。



純米原酒
1,260円




純米原酒
1,365円


どちらもお上品な仕上がり
仙醸も杜氏さんが変わりました。NEW甘口であってキリの良いサッパリとした仕上がりです。冷やして飲むのがベスト。

仙醸も杜氏さんが変わりました。NEW甘口であってキリの良いサッパリとした仕上がりです。冷やして飲むのがベスト。

熟成感かどらいとある
果深い、味わいどちりもぬる火間か。あああめ!!



純米酒
1,365円



純米吟醸
1,575円

斬九郎は一番の辛口である。

昔ながらの「山麴造り」とても年間かかかろのに、近年のフレッシュ人気とは真逆の味。今シーズこそもって終売と予告予定。果深いコクと微妙な酸味。この味は忘れませぬ!!