



純米吟醸

吟のさと

奈良県吉野産米



奈良県吉野郡の大淀町で栽培された「吟のさと」を60%に精米した純米吟醸。杏やサクラランボの様な立香が感じられ、口に含むとライチやパッションフルーツの様な、まろやかな甘みと上品な酸味が混然一体となって広がります。

原料米:奈良県吉野産 吟のさと
精米歩合:60%
内容量:1800ml, 720ml
アルコール度数:15.3度
日本酒度:-3
酸度:2.4
酵母:M310
醪日数:15日
麴歩合:20%
杜氏:夏目大輔

奈良の酒造・北岡本店
×
吉野の米・吉野の清流

お酒は開封してから30分ほど休ませてから口の広いブランドグラスなどに注ぎ、香りを楽しみながらお楽しみください。きつい純米吟醸です。白身魚の湯引きに紅葉おろしなどの薬味を効かせたポン酢で。ぶりの照り焼きや空心菜の炒め物など味わいの濃いお料理ともよく合うと思います。

お酒は二十歳になってから。



吉野の清酒 やたがらす
株式会社 北岡本店

奈良県吉野郡吉野町上市61番地

TEL:0746-32-2777

