



～宇都宮酒造と大雪渓酒造より、冬の新酒が届きました + 鮎の燻製も届きました～

冬は酒造りの本番、新酒の季節です！ 新鮮さ際立つ冬のお酒をお楽しみ下さい。

今年もたくさんの冬酒をご出荷頂きました。

その中から、今期の代表となる日本酒をご案内致します。

まず宇都宮酒造様からは「四季桜 冬（特別純米無濾過生原酒）720ml」が登場。

価格は 1650 円(税込)です。

新鮮な酸味と甘味のバランスが素晴らしい。どこまでも透き通った味わいです。

続いて大雪渓酒造様からは「大雪渓 D 720ml」をご紹介。

価格は 1837 円(税込)です。

『大雪渓を通じて喜び、楽しみをお客様にお届けしたい』という想いから生まれた日本酒で、今回は特に現在の流行に合わせた味わいをコンセプトに造られました。

大雪渓らしいクリアな味わいを基調に、上品な吟醸香とフルーティーさが光る仕上りとなっています。

更に、今回は四万十川で育てられた鮎を使用した「鮎の燻製」をご用意致しました。

価格は 1080 円(税込)です。

四万十鮎を手開きし、ミネラル豊富な室戸海洋深層水塩で塩分 2 % ほどの低塩で味付けて一夜干し。

鮎本来の旨み、甘み、風味を活かしながら香り高く燻製しました。



みどりや公式ワインショップ

<https://midoriya-saketen.shop/?mode=cate&cbid=2681572&csid=1>

(有)みどりや酒店 Tel:03-3681-9697 E-mail:info@midoriya-saketen.co.jp