



## Hinodetsuru Jummai-shu



食べ物のお供にさせていただくために造ったお酒です。

主張しすぎない味と程よい香りとなっています。甘辛と酸度のバランスに重点を置き発酵させました。

後味すっきりで口の中をさっぱりとさせますので、料理の次の一口を食べたくなるようなお酒です。

地元里美地区産の美山錦100%、酵母は茨城県発祥のものを使用。

Product name	Hinodetsuru Jummai-shu
Company name	Limited Partnership Company Isakasyuzouten
Delivery available	January / February / March / April / May / June / July / August / September / October / November / December
Shelf life	365 days
Storage instructions	Keep refrigerated
Ingredients	Rice / Japan, Malted rice / Japan
Net weight	720 ml
Dimension	Length8cm Width30cm Height8cm
Quantity per case	12
Minimum order	1 case
Preferred export destination countries or regions	Singapore
Retail price in Japan	1,500yen +TAX
How to use	<p>食中酒としてご活用ください。 魚介系の刺身、焼き物、かわき物、肉料理など幅広い料理に合います。</p> <p>&lt;例&gt; ホタテの刺身やソテー、エビのフリットなど。</p> <p>ワイングラスよりは切子の口のうすいグラスの方が良いかと思えます。</p>