



純米酒 やわら三万石



米どころ谷和原三万石と言われた豊かな耕地で生産した酒米五百万石を原料に、お米の味を重視した純米酒です。五百万石を60%精白し、茨城の酵母「新ひたち酵母」を使用し、最低限の濾過に止めることで、日本酒本来の黄色みを帯びた、香り高く、切れ味の良さが特徴の酒です。

商品名	純米酒 やわら三万石
企業名	株式会社メトロージャン
出荷可能時期	通年
賞味期限	60日
保存温度帯	常温
原材料及び添加物	酒米 五百万石 / つくばみらい市
内容量	720ml
サイズ	縦7.5cm 横7.5cm 高さ30.0cm
入数	12本
最低納品単位	5ケース (60本)
輸出希望国又は地域	シンガポール、ベトナム、米国、香港、台湾、欧州