



瑠璃 純米吟醸



酒米「五百万石」を55%精白し醸した純米吟醸を、袋吊りで搾りました。

芳醇で淡麗なとても飲みやすい吟醸酒です。

口に含むと熟成した果実の香りが広がり、後味はキレがよく、食中酒やアペリティフとしてオススメの日本酒です。

10℃～25℃で飲むのがオススメです。

商品名	瑠璃 純米吟醸
企業名	株式会社竹村酒造店
出荷可能時期	通年
賞味期限	なし
保存温度帯	常温
(具体的な温度)	10℃～25℃
原材料及び添加物	米（五百万石） / 日本、米こうじ / 日本
内容量	1000g
サイズ	縦7.5cm 横7.5cm 高さ30.0cm
入数	12
最低納品単位	1ケース
輸出希望国又は地域	シンガポール、台湾、香港
ご利用シーン	食中酒として和洋中問わずお使いいただけます。またお菓子やデザート のアクセントにもおすすめです。