



日乃出鶴 純米酒



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。

商品名	日乃出鶴 純米酒
企業名	合資会社 井坂酒造店
出荷可能時期	通年
賞味期限	365日
保存温度帯	冷蔵
原材料及び添加物	米 / 日本, 米麴 / 日本
内容量	720ml
サイズ	縦25cm 横35cm 高さ32cm
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
日本国内での販売価格	1,300円
ご利用シーン	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。＜例＞ホタテの刺身やソテー、エビのフリットなど。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。