IBARAKI EXPORTS
- Selection of Japanese Foods -

- 製品情報 -

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。