IBARAKI EXPORTS
- Selection of Japanese Foods -
Here!

- 製品情報 -

純米大吟醸酒 郷乃譽 活性にごりスパークリング



日本で最も古いにごりスパークリング。深い味わいと木目の細やかさ、ガスの粒子の繊細さは秀逸です。
原料米は半径5km以内の地元笠間市産新米一等米を使用。精米歩合50%、無濾過・生々スパークリングです。
完全な生のスパークリングは世界唯一です。先付け、八寸、アペタイザーに素晴らしいマリアージュを見せます。

商品名	純米大吟醸酒 郷乃譽 活性にごりスパークリング
企業名	須藤本家株式会社
出荷可能時期	通年
賞味期限	120日
保存温度帯	冷蔵
原材料及び添加物	米、米麹
内容量	720ml
サイズ	縦32cm　横41.5cm　高さ36cm
入数	12
最低納品単位	5
輸出希望国又は地域	シンガポール、香港、台湾、米国、その他
ご利用シーン	冷蔵管理していただき、ボトルクーラーで冷やしてお召し上がりください。 購入した時に、瓶底に白い澱が沈殿していますが、ボトルを静かに上下していただき、色が均一になってから召し上がってください。開栓時はガスが吹き出ることがあります。ゆっくりと少しずつ開栓頂き、吹き出そうになったら、栓を閉めて頂き、また、開栓することを繰り返し、ガスを抜きながら、開栓してください。 繊細なアタック、青い果物系の香り、味わいは見事なバランス、お料理との素晴らしい相性を楽しめます。スパークリングだけを食前食後にゆっくり楽しむのもお薦めです。グラスは細めの器がお薦めです。 日本酒はワインのように酸化防止剤が入っておりません。開栓後はお早めに召し上がってください。