IBARAKI EXPORTS
- Selection of Japanese Foods -

- 產品資訊 -

日乃出鶴　純米酒

專門為了佐餐而釀製的日本酒。
味道和香氣都恰到好處，著重發酵後的平衡口感。
後韻清爽，可以中和油膩感，讓人想將料理一口接著一口。
使用100%在地里美地區產的美山錦，和茨城縣原產酵母。

商品名稱	日乃出鶴　純米酒
企業名稱	合資會社　井坂酒造店
發貨期間	全年
賞味期限	365日
保存方式	冷藏
原材料及添加物	米 / 日本、米麴 / 日本
內容量	720ml
尺寸	長8cm　寬30 cm　高8cm
個數	12
最少進貨量	１箱
出口國家或區域	新加坡
使用方式	適合作為佐餐酒。適合海鮮生魚片、燒烤、下酒菜、肉類料理等各式料理。 例如：扇貝生魚片、乾煎扇貝、西式炸蝦等料理。 建議用杯口較薄的酒杯飲用。