IBARAKI EXPORTS
- Selection of Japanese Foods -
Here!

- 產品資訊 -

瑠璃 純米吟釀



採用酒米「五百萬石」，精米至55%，釀製成純米吟釀，並以傳統袋吊方式榨取酒液。
酒體芳醇且淡雅，口感十分順口。
入口可感受到熟成果實般的香氣，尾韻俐落清爽，是一款適合作為餐酒或餐前酒享用的日本清酒。
建議於10℃～25℃飲用。

商品名稱	瑠璃 純米吟釀
企業名稱	株式會社竹村酒造店
發貨期間	全年
賞味期限	無
保存方式	常溫
(實際溫度)	10℃～25℃
原材料及添加物	米(五百萬石) / 日本、米麴 / 日本
內容量	1000g
尺寸	長7.5cm　寬7.5cm　高30.0cm
個數	12
最少進貨量	1箱
出口國家或區域	新加坡、臺灣、香港
使用方式	適合作為佐餐酒，無論日式、西式或中式料理皆能完美搭配；亦可作為糕點、甜點製作時的風味點綴。