



Manotsuru
“Bulzai”
Ginjo-shu
真野鶴「ブルザイ」
吟醸酒

酒米：五百万石 精米歩合：55%
原材料：米・米麴・醸造アルコール
日本酒度（SMV）：+6～8（Dry）AL:15.5%

【お酒について】

レモンやイエローアップル、白胡椒の香り、ミネラル感のある清涼感あふれる吟醸酒。繊細な白身魚のお刺身やお鮓はもちろん、グリルした塩魚や肉料理にシトラスをキュッと絞ったような清涼感を合わせるようにこの「ブルザイ」を合わせるのもおすすめです。よく冷やしてお楽しみください。

【酒蔵について】

尾畑酒造は新潟は佐渡島で1892年創業以来、伝統的な手造りのお酒を造っている。酒蔵の杜氏である工藤賢也は全国新酒鑑評会、International Wine Challenge, Kura Master など国内外の多くの鑑評会で金賞受賞の実績を持つ。

【生産地について】

尾畑酒造があるのは、新潟県の佐渡島。新潟県は日本で一番酒蔵が多い「地酒王国」として知られている。その中でも佐渡島は絶滅危惧種となった朱鷺が再生し、生物多様性にとんだ島。そして、高い山脈がふたつと、その山に挟まれるように広く雄大な田圃が広がり、柔らかい湧き水と高品質な米を生み出す。これらの大自然が、風味豊かな日本酒を生み出している。

