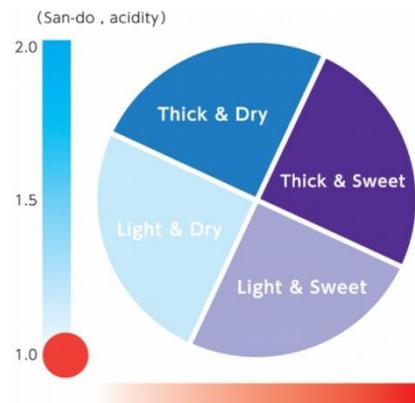




Manotsuru
“DEMON SLAYER”
Tokubetsu Honjozo
真野鶴「鬼ころし」
特別本醸造



【お酒について】

日本酒の世界で辛口酒を表す「鬼ころし (Demon Slayer)」。真野鶴の「鬼ころし (Demon Slayer)」は、日本酒度+15以上という日本有数の辛口酒。辛口でありながら、味わいもほどよく乗っており、ドライフルーツやナッツの香ばしさ、ミネラル感を楽しめ、キレが良い。食中酒として、刺身や寿司などに合うと共に、脂を洗い流す辛口として、ビーフなどのお肉料理にも合う。温度は少し冷やして、またお燗酒も良い。

【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。その他、尾畑酒造は Wine & Spirits, the Los Angeles Times, Wine Enthusiast, Wine Spectator などでも紹介されている。

【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。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。

