



Manotsuru
“Rumiko”
Daiginjo
真野鶴
「Rumiko」
大吟醸

酒米：五百万石 精米歩合：50%
原材料：米・米麴・醸造アルコール
日本酒度 (SMV)：+4~6 (Mid Dry) AL:15.5%

【お酒について】

新潟県産の五百万石で仕込んだ大吟醸。穏やかな香りと白い花のように軽くてきれいな味わい。ライトな味わいが前菜にもピッタリ。スモークサーモンやチキン、そして野菜には特に合うのでサラダにもぴったりです。

【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。

