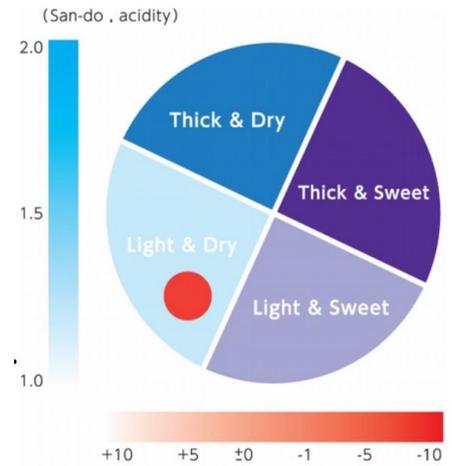




Manotsuru
“Crane Junmai”
Junmai-shu

真野鶴「クレイン純米」
純米酒



酒米：こしいぶき 精米歩合：65%

1. 原材料：米・米麴

日本酒度 (SMV)：+5 (Mild & Dry) AL:15.5%

【お酒について】

越後流のすっきりした辛口の中に、純米酒ならではの柔らかい旨味のある「クレイン純米」。ピスタチオの香ばしい香りやマッシュルームやシイタケの大地の香り。すき焼きや揚げ出し豆腐、玉子焼きなどに合う。冷酒、常温はもちろん、燗酒にしてもすっきりした旨みが広がって、ホッとする一本。

【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。



www.kuraselections.com