



Manotsuru
“Crane Karakuchi”
Honjozo-shu
真野鶴「クレイン辛口」
本醸造

酒米：こしいぶき 精米歩合：65%
原材料：米・米麴・醸造アルコール
日本酒度（SMV）：+7~8（Dry）AL:15.5%

【お酒について】

越後流のすっきりした辛口の本醸造。シトラス系の香りや、白胡椒のようなピリッとしたアクセントが心地よく、すいすいと飲める。冷酒、常温はもちろん、燗酒にしてもきりっとした辛口スタイルが楽しめる。寿司、天ぷら、イカや豆腐などの繊細なお料理にも合う。

“

【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。

