



Manotsuru
"Maho"
Daiginjo
真野鶴
「万穂」
大吟醸

酒米：山田錦 精米歩合：35%
原材料：米・米麴・醸造アルコール
日本酒度 (SMV)：+1 (Mild sweet) AL:16.5%
*商品は木箱入りです

【お酒について】

全国新酒鑑評会・IWC はじめ国内外で金賞多数！

尾畑酒造の看板酒「真野鶴・万穂」。山田錦を35%まで磨き上げて低温でゆっくり発酵させた大吟醸。桃やオレンジピールなど香りが長い余韻を残すエレガントなお酒です。バターやホワイトソース、キャビアなどに合わせて。ワイングラスで飲むと香りも一層華やか。

【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。

