



Manotsuru
“Pure Bloom”
Junmai Ginjo
真野鶴

「ピュア・ブルーム」
低アルコール純米吟醸

酒米：五百万石/こしいぶき 精米歩合：60%

原材料：米・米麴

日本酒度 (SMV)：-20 (Sweet) AL:12%

【お酒について】

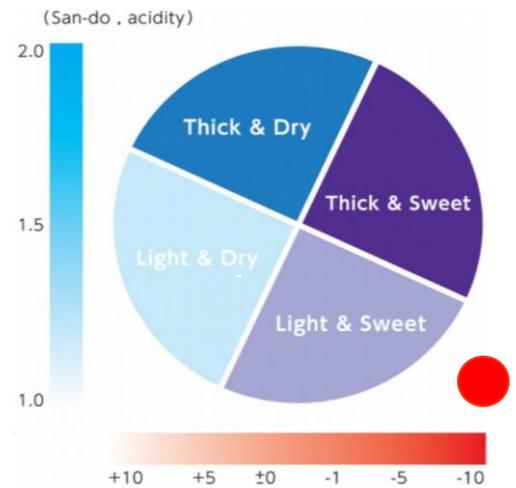
アルコール度数12%のソフトでライトなお酒。
軽くて甘みのある飲み口。ライチ、はちみつ、ミルク
やバニラの香りが楽しめます。トマトサラダ、生ハム、
チキンなどに合わせて。バニラアイスクリームなど
デザートに合わせるのも良いです。よく冷やしてお召
し上がりください。

【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。

【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