

山口県：酒井酒造

木桶 & 生もとの良さが集約された

# 五 five オレンジ 『純米吟醸一回火入れ』

fiveは生もと造り、木桶で仕込んでいます。仲間杜氏は木桶で仕込むと優しい味わいになるような気がする・・・気のせい(木の精)なんて言っていますが、fiveの中では一回火入れのこのお酒が一番その良さが表現されたお酒になっているのかもしれませんが。軽快で心地好い吟香があり、落ち着きのあるやわらかな米の旨味を感じる味わい。

- ・造り 純米吟醸生詰
- ・原料米 山田錦(山口県)
- ・精米歩合 55%
- ・日本酒度 +3
- ・アルコール分 15.8
- ・酵母 きょうかい701号
- ・酸度 1.8

酒井酒造



TEL: 0986-22-1370 FAX: 0986-22-2068 mail:sake.saisho@gmail.plala.or.jp

注文用紙

お名前

商品名	容量	価格	本数	要望	
五fiveオレンジ	1800ml	3500円+税			ご住所
					TEL
	720ml	1750円+税			FAX
					mail

※季節商品のため品切れの場合がご了承ください。

ご案内などメールにておくらさせて頂く場合があります。