

さいしょ酒店

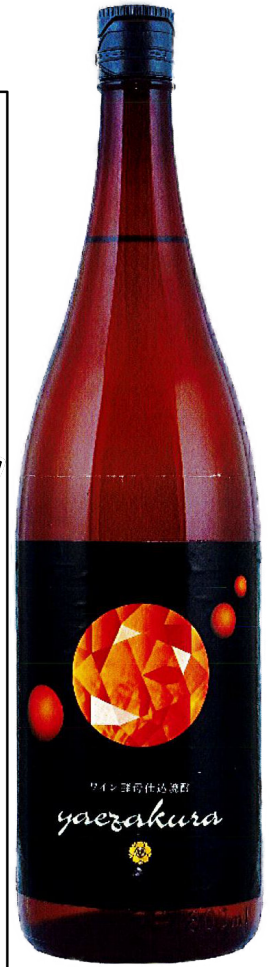
yaesakuraワイン酵母仕込

----古澤醸造 宮崎県日南市----

度数:25度、原料:ハマコマチ、米麴

蒸溜:常圧

原料にパッションフルーツを連想させる香りを持つオレンジ系のハマコマチを使用。酵母はワイン酵母で醸しました。トロピカルな香りの特性を持つ相性が良いワイン酵母です。荒濾過を行う事で、香気成分を残し優雅で華やかな中にもしっかりとした味わいに仕上がっております。南国の香り、トロピカルな味を連想しながら南国日南の風を感じてください。



宮崎県都城市松元町12-10 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

小売価格(税抜)

ご注文数

720ml

1500円+税

本

大堂津
ハマコマチ

1800ml

3000円+税

本

ご住所

TEL

FAX

mail

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。