

春鹿 純米原酒

瓶貯蔵新酒

| 奈良県奈良市 |



お届けするお酒の特長

麴米には国内最高峰といわれる兵庫県産「山田錦」を精米歩合55%で、掛米には地元・奈良県産の一般米「ヒノヒカリ」をあえて精米歩合80%とした扁平精米で使用します。高精白の「山田錦」の力と、低精白の「ヒノヒカリ」の個性を活かしたこれまでにない酒造りにチャレンジします。また、使用する酵母も自社開発の香り高い吟醸酵母を使用して吟醸酒用の小さな仕込みタンクで醸します。アルコール分は16度台の原酒の新酒です。いつもの「春鹿」とは一味違う、華やかな香りとお米の旨味の"春の春鹿"をお楽しみいただきます。

【予定値】

〈原料米〉

ヒノヒカリ（奈良県）・山田錦（兵庫県）

〈精米歩合〉 80%・50%

〈酵母〉 自社酵母（春鹿6号）

〈アルコール分〉 16度

〈日本酒度〉 -30.0

〈酸度〉 1.6

〈アミノ酸度〉 1.0

〈杜氏〉 佐藤秀明（南部杜氏）

月の桂 純米酒

瓶貯蔵新酒

| 京都府京都市伏見区 |



お届けするお酒の特長

原料米の京都「旭」は、明治41年に京都市伏見区に隣接する乙訓郡向日町（現・向日市）の山本新次郎氏が開発した大粒の稲です。昭和10年代には"西の「旭」東の「亀の尾」"とまでいわれ、西日本各地にその系統の品種が広がりました。岡山県が主産地で、寿司には最高の米といわれる「朝日」も、「旭」からの派生品種といわれています。その「旭」を地元伏見の農家と共に復活させて醸した純米の新酒をお届けします。使用する酵母も京都で新しく生まれた「京の恋」です。京都らしい均整のとれた香味の上品でたおやかな味わいを目指します。

【予定値】

〈原料米〉 旭4号（京都府）

〈精米歩合〉 65%

〈酵母〉 京の恋（京都酵母）

〈アルコール分〉 16度

〈日本酒度〉 +1.0

〈酸度〉 1.8

〈アミノ酸度〉 -

〈杜氏〉 渡部智（社員杜氏）



美酒・旨酒・酔酒

さいしょ酒店