



浜千鳥 特別純米酒 無濾過火入

この秋限定
赤の浜千鳥

搾ってから雑菌せずに火入瓶詰め
醇やかな酸味と程よいコク
米の旨みと余韻がひろがる
この秋だけのとっておき。

自然とひとつになった酒造り

飲酒は20歳になってから／お酒は適量を
妊娠中や授乳期の飲酒はお控えください

季節限定商品

この秋だけのとっておき

浜千鳥 特別純米酒 無濾過火入

(720ml) ... 3,200円

(ショット) ... 400円



春に搾った特別純米酒を無濾過のまま火入れ(低温殺菌)して冷蔵にてゆっくり熟成。自社酵母を使用。

ほのかにバニラの香りがします。

口に入れると

ほの甘く、程よい酸味を感じます。

飲み込んだ直後はコクがあり、後味に余韻がひろがります。

グラタン、チーズ風味の料理によく合います。

無濾過火入 発売記念メニュー

赤いラベルが目を引きます。アルコール感の強い香りがしますが、オレンジにも似ています。抵抗なくするりと口に入り、甘みと酸味が広がります。飲み込んだ直後は香り通りアルコールを感じますが、口に残る後味はオレンジを思い出させる酸味と苦みが心地よいです。料理にレモンをかける代わりに飲んでみては。



・秋鮭の浜千鳥大吟醸酒粕
クリームグラタン
... 864円(税込)



・スルメイカの塩麹漬焼き ... 540円(税込)



・牡蠣のチーズ焼き
... 540円(税込)