

信州の地酒

ひやおろし

江戸の昔、冬に仕込み、春先に絞った酒を
 熟成に耐えられるように、火入れ（加熱殺菌）を行い
 夏に冷たい蔵で貯蔵し
 二度目の火入れをせず（冷や）のまま（卸す）出荷
 することから、ひやおろしと呼ばれています。



水尾 特別純米 金紋錦 ひやおろし

四合瓶 (720ml) 4,320 円
 一合 (180ml) 1,080 円

程よく熟成された原酒を
 無濾過・熱処理なしで出荷。
 旨味の濃い深みのある味わいです。

使用米 : 金紋錦
 精米歩合 : 59%
 使用酵母 : 7号



真澄 山麿 純米吟醸 ひやおろし

四合瓶 (720ml) 4,320 円
 一合 (180ml) 1,080 円

古風な「山麿造り」で醸した
 純米吟醸酒。
 微妙な酸味を具えた秋の食中酒です。

使用米 : 長野県産 美山錦、ひとごころ
 精米歩合 : 麴米 50%、掛米 55%
 使用酵母 : アルプス酵母



大信州 別囲い 純米吟醸 ひやおろし

四合瓶 (720ml) 4,320 円
 一合 (180ml) 1,080 円

上品で優しい香り、旨味と酸が広がる
 柔らかな味わいをお楽しみください。

使用米 : 金紋錦
 精米歩合 : 49%
 使用酵母 : ー

信州 正産地 美山錦 100% 専用



株式会社 高橋助作 酒造店
 長野県上田市内町信濃町吉岡八

松尾 純米吟醸 生詰 ひやおろし

四合瓶 (720ml) 4,320 円
 一合 (180ml) 1,080 円

搾りたてのフルーティな香りの原酒を
 ビン貯蔵した特別な日本酒で
 県産の美山錦を 100% 使用しております。

使用米 : 長野県産 美山錦 100%
 精米歩合 : 59%
 使用酵母 : アルプス酵母

季節限定販売の為、商品の在庫がなくなり次第、販売終了となりますので予めご了承くださいませ。

価格は全て税込価格です。上記金額につき10%のサービス料を申し受けます。別紙ビバレッジメニューのご用意もございます。写真はイメージです。