

日本酒の秋

大納川

だいながわ

ひやおろし



本醸造

本醸造「ひやおろし」1.8ℓ
小売希望価格 1,956円
本体価格 (1,863円)



本醸造

本醸造「ひやおろし」720ml
小売希望価格 950円 (箱入り)
本体価格 (905円)



純米原酒

酒こまち純米原酒 **限定出荷 300本**
「ひやおろし」720ml
小売希望価格 1,380円 (箱入り)
本体価格 (1,314円)

「ひやおろし」とは本来、秋口に出荷される清酒のことを指した言葉です。
夏の暑い時期を、涼しい蔵内で過ごし、外気が涼しくなったころ十分に熟成して味の乗ったお酒が出荷されます。そのため「ひやおろし」とは、一年中で一番お酒が美味しい時期のこととも言います。
美味しいお酒と秋の旬の食材の組み合わせは、日本酒党でなくてもたまらないことと思います。ぜひ、美味しいお酒をお楽しみください。

◇美味しい召し上がり方。

○「本醸造ひやおろし」 淡麗辛口タイプ

キレのある辛口のお酒です。さんまの塩焼きや、おでんなどによく合います。
お燗にするとまろやかでお食事の味をいっそう引き立てます。(50度ぐらいの上燗がおすすめ)

○「酒こまち純米原酒ひやおろし」 芳醇やや辛口タイプ

生詰して蔵内でびん貯蔵した原酒です。夏前にびんのまま熟処理して、芳醇な香りを封じ込めました。
新酒からの味の変化を冷やかロックでおいしく楽しめます。