



発泡にごり酒

スパークリング

ボトル 2500 円

新たな日本酒の楽しみ方を提案する純米の発泡にごり酒です・

厳選された原料米、八海山の清冽な伏流水「雷電様の清水」を仕込み水に用いて60%精米長期低温発酵でゆっくりと丁寧に仕上げています。爽やかな酸味と華やかな香り、甘過ぎず綺麗でスツキリとした味わい。炭酸の泡が口中で心地よく弾ける発泡にごり酒です。

アルコール分15度/精米歩合60%
原材料米(国産)、米こうじ(国産米)

360 ml ハーフボトル



イメージ

シャンパン風 八海山

スタンダード あわ ボトル 3500 円

白麹 スペシャル あわ ボトル 4500 円

瓶シャンパンと同じ製法で作られた『瓶内二次発酵酒』

醸造中の自然発酵による炭酸ガスのみを保有する透明な日本酒です。グラスに注いだとき繊細な一筋泡が立つのが特徴です。フルーティーな香りと上品な甘み爽やかなシャンパン風八海山の味をお楽しみください。

awa
あわ

使用米:山田錦(麴米・掛米)
五百万石・美山錦他(掛米)
精米歩合50%
アルコール分13度
日本酒度:-5 / 酸度:1.4
アミノ酸度:0.7

瓶内二次発酵酒

360 ml ハーフボトル



戻る >>