

八海山のうめ酒

ストレートで飲む梅酒 八海山うめ酒《黒》

カロリー控えめで、甘くない、飲みあきしない和食に合うすっきりとした味わいの梅酒です。冷やして氷を入れずにストレートでお飲みいただくことにより、梅がもつ自然の酸味と八海山ならではの柔らかな味わいとの調和をお楽しみいただけます。

八海山の『日本酒』で仕込んだ梅酒

500円



ロック/水割で飲む梅酒 八海山うめ酒《赤》

八海山の米焼酎、黄麹三段仕込『よろしく千萬あるべし』の原酒に国産の良質な梅を仕込んだ梅酒です。原酒で仕込んだ梅酒に比べエキスを豊富に含んでいるため、ロックや水割りで楽しみいただくのがお勧めです。

八海山の『焼酎』で仕込んだ梅酒

500円



ソーダ割りで飲む梅酒 八海山うめ酒《にごり》

梅のペーストをふんだんに加えることで、梅の風味が増しとろりとした梅を丸かじりしている様な口当たりとなりました。エキ스가高く濃厚な味わいに仕上がっていますのでソーダ割でお楽しみいただくのがお勧めです。

八海山の『焼酎』で仕込んだ梅酒にごり

600円





発泡にこり酒

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こり酒です・

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、甘過ぎず綺麗でスッキリとした味わい。炭酸の泡が口中で心地よく弾ける発泡にこり酒です。

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

[トップページに戻る >>](#)

