



古式伝承の手造りの日本酒

- 地元（知多）の湧水を使用。
2kmほどはなれた知多半島丘陵部(新水谷)の伏流水を江戸時代から自家水道を引いて使用。
すなおな軟水で、ふくらみのある、まろやかな酒質をつくりだしています。

- 和釜、木甑、麴蓋を用いた伝統製法。
江戸時代から受け継がれる伝統の製法を今も大事に「和釜・木甑・麴蓋」を用いた手造りを一貫して続けています。

自然栽培酒米使用

- 栽培期間中農薬と化学肥料を不使用（いわゆる自然栽培）
さらに化学肥料、有機肥料とも未使用



愛知県の栽培では品種認定があるので表記は出来ませんが、日本最古の品種”雄町”を全量使用しました。
農薬ができる前から酒造りに使われていた古い品種だから無農薬+無施肥で栽培できるのです。
改良を重ねた新しい品種米は肥料無しでは育てられません…

お米の持っている力を素直に引き出すように

精米歩合は75%です。
あえてお米を削らないのは米のおいしさをお米に込めたいから。
飾り気のない米の旨味は他にない味わい。



商品説明の首かけ付★



火入れとは…

搾ったばかりのお酒には酵素が残っているので酒質が変わりやすく保存に向きません。
低温で加熱殺菌することで熟成しても美味しいお酒になります。

アルコール分17度以上18度未満

加水をしない

搾ったままの度数で

そのままの美味しさを

お楽しみ下さい♪

◆日本酒ですがお肉料理にもピッタリ

パワフルな米の旨味

和食だけでなく、中華や洋食等油を用いたお料理にも相性がとても良いお酒です。

〜しっかり濃厚な味わいは

ワイン好きな方にもおすすめ〜

◆「清酒」「火入れ」味の違いは？

リンゴに例えると…

「生酒」はもぎたてフレッシュな酸味と甘み
「火入れ」は煮たてたリンゴで酸味が落ち着き、しっとりした甘み、口当たりも滑らかです。