



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

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80%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。



商品説明の首かけ付★



しぼったままの無濾過生原酒

通常の貯蔵出荷工程で行う「ろ過」や「加水」、
二回の「加熱殺菌」(65度で火入れ)をせず、
フレッシュな状態で瓶詰しました。

要冷蔵

大変デリケートなお酒の為、
要冷蔵で保存頂き、
お早目にお召し上がり下さい◎
アルコール分18度以上19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～

◆「生酒」「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、