






ついに入荷！ 三重県  寒紅梅酒造 

寒紅梅酒造は三重県にある、わずか250石の手造り蔵。
創業は1854年、現在は7代目蔵元の増田明弘氏を中心に酒造りが行われています。
150年の歴史を誇る老舗蔵ですが、蔵元の増田氏曰く、以前の酒は「理想の旨い酒」ではなかった、とのこと。しかし2010年に、佐賀県の「東一」醸造元 五町田酒造の勝木先生の師事を仰いだことから、寒紅梅酒造の快進撃が始まります。
そして、「本当に旨い酒を造りたい」その一心で自己流を捨て、昼夜を問わず酒造りに従事しつづけた結果がいま、こうして花開くこととなりました。
冬に咲く紅梅のごとく、上品でふっくらと優しい味わいは、食事との相性が抜群。ついつい杯が進んでしまう、とても魅力的な味わいです。
寒紅梅酒造の日本酒の取り扱いは、関東で2社目。千葉県では当店だけの取り扱いとなります。

 寒紅梅酒造株式会社
Kankoubai Sake Brewery

	寒紅梅 純米大吟醸 40%	寒紅梅酒造	三重県
	メロンや白い果実の爽やかな香りと、柔らかな甘みが心地よいきれいな味わい。冷やがおすすめです。 山田錦100%使用。	日本酒度:-	1800ml
		酸度:-	5,000円
		Alc: 16度	720ml
		精米歩合: 40%	2,500円
	寒紅梅 純米吟醸 50%	寒紅梅酒造	三重県
	イチゴやメロンを思わせる華やかな香りと、フレッシュな酸、すっきりとした程よいキレも感じられる一本。 山田錦100%使用。	日本酒度:-	1800ml
		酸度:-	3,000円
		Alc: 15度	
		精米歩合: 50%	
	寒紅梅 純米吟醸 55%	寒紅梅酒造	三重県
	上品な口当たり、ふっくらとしたやわらかい甘み、最後に感じる程よい収斂感が食事との相性をさらに高めいています。 寒紅梅を初めて飲む方はぜひこの一本から。 山田錦100%使用。	日本酒度:-	1800ml
		酸度:-	2,800円
		Alc: 15度	720ml
		精米歩合: 55%	1,400円
	寒紅梅 純米 60%	寒紅梅酒造	三重県
	9号酵母を使用。香りは穏やかで米の旨みを存分に感じられます。食事とも非常に相性がよく、食中酒としておすすめです。 山田錦100%使用。	日本酒度:-	1800ml
		酸度:-	2,380円
		Alc: 15度	
		精米歩合: 60%	

※少量入荷のため、売り切れの際はご容赦ください。

ホームページ: <http://aisadasaketen.com/index.html>

Facebook: <https://www.facebook.com/aisadasaketen>

(価格はすべて税抜表記)

2014/04/14作成