

生原酒

お酒の品質を守るために、紫外線を遮断する包装をしています。

近江の美酒



KANOIZUMI

しぼりたての風味そのまま

● 限定品

一番しぼりたて

「一番しぼりたて」は、極寒の冬、蔵で仕込みを終え、しぼりあがった生原酒を、そのまま氷温貯蔵タンクに保存し、しぼりたてのどろりとしたうまみとフレッシュな香りを封じ込めた、まさに酒通垂涎の味わいです。
しぼりたてならではの新鮮で濃厚なコクは門外不出と言われ、蔵入でなければ味わえなかったものです。しぼったそのままを氷温で貯蔵した、たいへんデリケートなお酒ですので、冷蔵庫あるいは、冷暗所に保管し開封後はなるべく早くお召し上りください。

清酒

原材料名：米・米こうじ・醸造アルコール
アルコール分十八・〇度以上十九・〇度未満

竹内酒造株式会社

滋賀県甲賀郡石部町石部四五三
☎〇七四八(七七)二〇〇一