

～冬・限定商品のご案内～

むろか？

久保田 萬寿 無濾過生原酒

2月17日（水）発売 予約受付中

寒造りで造られた、冬限定の『久保田 萬寿』の無濾過生原酒。
もろみを搾った後、いっさい手を加えない製法ならではの、ほのかな黄金色の見た目と芳醇な香り、濃厚で深い味わいをもちながらも、柔らかくなめらかな口当たりが特長です。素朴で、上質な搾りたての味わいは、寿司、てんぷら、懐石などの和食によく合います。

KUBOTA
MANJYU

無濾過
生原酒

萬壽
久保田

もろみを搾った後、
手を加えずに生かす
はゆかに蒸気浴をかけた後、
濾過のあきらめず
搾りたてのままでもお楽しみ

製造年月

純米大吟醸（原酒・生酒）
精米歩合：麴米 50%（五百万石）
：掛米 33%（県産米）
アルコール度数：17度
日本酒度： +2度

720ml 5,410円 12本限定
1830ml 10,890円 6本限定

久保田 千寿 吟醸生原酒

絶賛発売中！

寒造りで造られた、冬限定の『久保田 千寿』の吟醸生原酒。搾りたてのフレッシュな口当たりと、原酒ならではの濃厚な味わいと力強い香り、アツアツ鍋に冷たい生原酒・・・最高！！

吟醸（原酒・生酒）

原材料名：米、米こうじ、醸造アルコール

精米歩合：麴米 50%（五百万石）

：掛米 55%（五百万石）

アルコール度数：19度

日本酒度： +5度

720ml 1,540円
1830ml 3,432円



想天坊 じゃんげ（蛇薔薇）超辛口純米生原酒

2月15日（月）入荷

スッキリとした旨口の酒がうりの想天坊の「超辛口」バージョンです。

季節によりじゃんげのラベルの色が変わります、今回はバラ色なので・・・蛇ばら

だいじゃ（橙蛇）もありますよ。蔵元の遊び心ですね。

純米（原酒・生酒）

原料：新潟県産米 高嶺錦

精米歩合：麴米、掛米 65%

アルコール度数：17度

日本酒度： +15（数字が大きいほど辛口ですよ）

720ml 1,204円

