

季節限定品

2007年～2019年

モンドセレクションゴールドメダル（金賞）受賞

奥の松 特別純米原酒 ひやおろし

「ひやおろし」とは、寒づくりの新酒が夏期の貯蔵、熟成を経て、香味が整い、円熟味が一段と増す秋口に出荷される清酒です。呑切りの風味をそのまま味わっていただけるように原酒のままお届けいたします。「特別純米」の深い味わいに加え「ひやおろし」ならではの円熟さが自慢の価値ある限定品です。

300ml **594円**(税込) 720ml **1,242円**(税込) 1800ml **2,592円**(税込)

ご注文は7ページのハガキまたはFAXにて

飲酒は二十歳になってから。

飲酒運転は法律で禁止されています。妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児・乳児の発育に悪影響を与えるおそれがあります。お酒は楽しく適量で。のんだあとはリサイクル。

- 日本酒度: +1.0(予定)
- アルコール: 17
- 酵母: 奥の松酵母
- 酸度: 1.5(予定)
- 精米歩合: 60%

