



株式会社越後鶴亀



日本酒の旨み、ワインの酸味  
2つのイイとこどり。



- ・原料米 山田錦・五百万石/こしいぶき
  - ・精米歩合 60%
  - ・アルコール度数 12度
  - ・日本酒度 -20
  - ・酸度 3.2
  - ・アミノ酸 0.8
- ※数値は変わる事があります

おすすめの飲み方 冷やして



越後鶴亀

ワイン酵母仕込み

純米吟醸

従来の日本酒では出会えない

味わいが魅力です。

キリツとした酸味が心地良く、

甘い香り、やさしい甘み、

爽やかな酸を持ち合わせた、

今の和食に合う新しい日本酒です。

日本酒 ・お酒は20歳になってから。 ・お酒はおいしく適量を。 ・妊娠中や授乳期の飲酒はお控え下さい。  
・開栓には十分注意して下さい。 ・開栓後はお早目にお召し上がり下さい。 ・飲酒運転は法律で禁止されています。