

純米吟醸 杉の雫 きのかブーケラベル

カエル工房さんとのコラボ企画第一弾です。20種類ものきのこをデザインしたラベルは、登場するキノコの数で間違いなく世界一（当社比）。

ムラサキホウキタケ
キツネノタイマツ
チチタケ
ハナオチバタケ
トガリアミガサタケ
マンネンタケ
タマゴタケ
アンズタケ
ズキンタケ
ノボリリュウタケ
ヌメリスギタケモドキ
クヌギタケ
ササクレヒトヨタケ
チシオタケ
カラカサタケ
ムラサキヤマドリタケ
ヒメベニテングタケ
ソライロタケ
アカイボカサタケ
クロラッパタケ（以上で20種類です）



お酒は、智頭町産玉栄（杜氏も加入する諏訪泉酒米研究会所属の農家さん栽培）100%使用の純米吟醸酒です。（つまり杜氏の米も入ってます(^_^)♪

商品データ：日本酒度+6、酸度1.5、グルコース1.65%、アルコール15%、精米歩合55%
口当たり優しく、さわやかなお酒です。冷やまたはぬるめのお燗どうぞ。

カエル工房プレゼンツ：きのこエッセイ 第1回 小さい菌類の大きな力

きのこの本体は、地球上のいたるところ、特に腐葉土、樹木の根、朽ちた木、枯れた草、などにいる菌糸です。菌糸は十分に栄養を蓄え環境が整うと「きのこ」として出現して人を驚かしたり、喜ばしたりします。まさに神出鬼没です。

そしてそのきのこの大事な役割のひとつは、動物や植物が利用できない物質を分解してもう一度利用できる形にすること。地球のリサイクルの主役です。石炭紀にたくさんできた石炭が今出来ないのは、きのこが植物遺体を分解してしまうから。すごいでしょ(^_^)♪



※茸坊

ラベルの製造者の文字の上にいるキノコの精です。
ヤマドリタケモドキの幼菌らしい。カエル工房さんのキノコキャラクターです。