

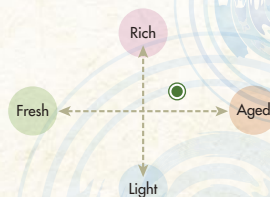
阿波山田錦 Vintage 2015

諏訪泉

辛口の長期熟成による旨味
お爛で真価を発揮します

◆ 味わいの特徴

フルボディの熟成純米酒。
しっかりした旨味と余韻が楽しめ
ます。



◆ おすすめの飲み方

冷蔵庫で 冷やす	冷や 常温	ぬる爛 45℃	上爛 50℃	熱爛 60℃
-------------	----------	------------	-----------	-----------

◆ 一緒に食べたい料理

- すき焼き
- 肉じゃが
- 鯛のかぶと煮
- コンテ

商品詳細・寸法・規格等

- 原料米 …………… 山田錦
- 精米歩合 …………… 60%
- アルコール度 …… 15%
- 保存方法 …………… 冷暗所
- 熟成期間 …………… 3年
- 配送方法 …………… 常温便

	幅	奥行き	高さ	重量	内容量
1個あたり	78mm	78mm	295mm	1.3kg	720ml
1ケースあたり	295mm	195mm	325mm	8kg	6本

- JANコード：4948078367174

小売価格：1,600円（税別）



豆知識

「阿波山田錦」
とは

徳島県阿波町産の山田錦、東西に流れる吉野川沿いの田んぼで一日中太陽の日を浴びて育つ上質の山田錦。

平成30年
広島局清酒鑑評会
爛酒部門で優等賞を
受賞しました

