

大阪上本町で『酒蔵体験』！酒蔵直営の居酒屋で、拘りの飲み比べセットが600円で楽しめる！



竹内酒造 上本町店 ([大阪府大阪市天王寺区上本町6-3-31](#) うえほんまちハイハイタウン B1F) では、[2020年9月1日\(火\)](#)

から、『竹内酒造「拘り」の飲み比べセット(日本酒3種(各60ml)』600円(税抜)を展開します。

コロナの影響で「まだ旅行に行けない」という方や、「イベントの自粛で休日の楽しみがない」という方へ、大阪の上本町で酒蔵こだわりの「日本酒飲み比べ」や「気に入った日本酒の持ち帰り」を体験していただけます。

■酒蔵拘りの「香(かおり)」比べ」と「味(あじ)比べ」の2つの飲み比べ

※写真は「飲み比べ3種(各60ml)と日本酒とのマリアージュを楽しむ『あて』3種」セットで980円(税抜)

竹内酒造上本町店では、2つの飲み比べセットを販売いたします。

・『三種「香(かおり)」比べ』(日本酒3種(各60ml)』600円(税抜)は、竹内酒造の日本酒で特に「香り」を楽しんでいただける三種を用意いたしました。純米大吟醸の果実のような華やかな香りから、純米酒の腰の強い重みのある香りまで、鼻で感じてください。女性におすすめの飲み比べセットです。

三種『香』比べ(日本酒3種(各60ml)』600円(税抜)内容

・【銘柄】香の泉 唯醸 【造り】純米大吟醸

酒米は最高級『山田錦』の中でも、杜氏が現地まで赴き厳選したものを使用しています。明利酵母で果物のように華やかな吟醸香をお楽しみください。

・【銘柄】唯々 渡船【造り】山廃純米無濾過生原酒

山田錦の祖先で貴重な日本古来の幻の酒米『渡船』を使用しています。山廃造りで醸された芳醇で濃厚な旨味を持った味わいと豊かな余韻をお楽しみください。

・【銘柄】かのいずみ 純米酒【造り】純米酒

米の旨味たっぷりの近江米100%で醸した純米酒です。ふくよかな旨味とキレの良い飲み口で、お

飲みいただく温度を比較的選ばないお酒です

『三種「味(あじ)」比べ』(日本酒3種(各60ml)) 600円(税抜)は、竹内酒造の日本酒で特に「味わい」を楽しんでいただける三種を用意しました。製法と酒米の違いによる日本酒の表情の変化を感じていただける、よく日本酒を飲まれる玄人向けの飲み比べセットです。

三種『味』比べ(日本酒3種(各60ml)) 600円(税抜) 内容

・【銘柄】太陽と大地のしずく【造り】純米吟醸
酒米は『山田錦』を母に、滋賀県の酒米『玉栄』を父にもつ『吟吹雪』を使用しています。林檎やメロンのようなふくらみのある香りを感じてください。

・【銘柄】唯々 渡船【造り】山廃純米無濾過生原酒
山田錦の祖先で貴重な日本古来の幻の酒米『渡船』を使用しています。山廃造りで醸された芳醇で濃厚な旨味を持った味わいと豊かな余韻をお楽しみください。

・【銘柄】契約篤農家米特別純米酒【造り】特別純米酒
滋賀県で多く栽培され、酒造りに使われている酒米『玉栄(たまさかえ)』を使用しています。雑味も無く、お米本来の美味さが生きています。

■日本酒とのマリアージュを愉しむ『あて』もご用意しております。

竹内酒造拘りの「香比べ」と「味比べ」の2つの飲み比べにプラス380円で、日本酒に合う『あて』を3品付けることができます。

・三種『香』比べにおススメな『あて』3品
「戻り鰹のオイル和え」「トマトとモッツァレッタのカプレーゼ」「セロリ浅漬け」

・三種『味』比べにおススメな『あて』3品
「蛸もずく酢」「山芋の酒盗和え」「胡麻豆腐の塩雲丹のせ」
もちろん6品の中から好きな3品をお選びいただくこともできます。
『竹内酒造「拘り」の飲み比べSET』日本酒3種類(各60ml)と日本酒とのマリアージュを愉しむ『あて』が3種類で合計980円(税抜)

■竹内酒造「拘り」の飲み比べの中で、気に入ったものをお持ち帰りいただくことも出来ます。

お店で体験いただいた、竹内酒造「拘り」の日本酒飲み比べセットを店内でも特別販売しております。1本200mlの飲み切りタイプです。
ご自宅用に、プレゼント用に。ご購入される際には、従業員へお声がけください。また、店内のお好きな日本酒200mlの販売も承ります。

・各種1本(200ml) 800円(税抜)
・竹内酒造「拘り」日本酒5種飲み比べセット(各種200ml) 3,600円(税抜)