天然の雪で100日近く冷却して熟成。本物の「自然雪」をギッシリ リ詰めて真夏に届ける『飛騨かわい 雪中酒』予約注文開始【限定150本】



株式会社飛騨ゆい(岐阜県飛騨市、代表取締役社長:中畑広一)は、日本酒『飛騨かわい 雪中酒』の予約注文を開始しました。

地元「天生山(あもうさん)」の湧き水と、国産米「ひだほまれ」から作ったしぼりたて生酒を、雪室で100日近く冷やして熟成させて仕上げた、大変珍しい日本酒です。

弊社が運営する「飛騨やまさち工房」から販売します。

【販売ページ:https://yamasati.com/shop/】

●飛騨かわい 雪中酒とは

雪中酒は、岐阜県飛騨地方の『天生山(あもうさん)』の湧き水と、国産米『ひだほまれ』から作ったしぼりたて生酒を、雪室で100日近く冷やして熟成させて仕上げた日本酒です。

新雪の雪室で熟成することで角がとれ、トロミを感じるほど口当たりがまろやかになります。

お届けの際は、本物の「天然雪」を詰めて、果樹園で剪定された「つぼみのついた桃の枝」を付けてお送りします。

毎年限定4,000本ほどしか出荷せず、デパートや公共の物産展にもいっさい出回らない、大変に貴重で珍しい日本酒です。

ネット注文は150本限定です。毎年、ほぼ売り切れとなりますので、お早めにお買い求めください。

●配送について

<u>2021年7月7日</u>、14日、21日の3回に分けて全国に発送いたします(発送日の選択可能)。 商品の到着は、発送日の翌日予定です。

- ※上記以外の日程での発送はいたしかねます。
- ※遠隔地は、翌々日になることもあります。

●商品詳細

内容量:720ml 味:やや辛口 飲み方:冷やして

分類:吟醸

精米歩合:55%

アルコール分:18~19度

日本酒度:+3 酸度:1.3

原材料:米(国産。飛騨産 ひだほまれ)、米こうじ、醸造アルコール

蔵元:渡辺酒造 杜氏:北場広治

保存期間:1年間(生酒なので必ず冷蔵庫で保存してください)

備考:桃の枝付き。天然雪入り。

● 本件に関する問い合わせ先

株式会社飛騨ゆい 担当:仲谷丈吾

電話番号: 0577-65-2080 FAX: 0577-65-2202

א – אן: nakatanijohgo@gmail.com

本社所在地:〒509-4301 岐阜県飛騨市河合町角川324番地

株式会社飛騨ゆい公式サイト: https://www.hidayui.com/

雪中酒公式サイト: https://yamasati.com/shop/

Generated by ぷれりりプレスリリース

https://www.prerele.com