奥深い甘みと酸味が調和した琥珀色の日本酒　「白瀧 純米吟醸 山廃仕込み」限定発売

清酒製造販売を手掛ける白瀧酒造株式会社(所在地：新潟県南魚沼郡、代表者：高橋晋太郎)は、「白瀧 純米吟醸 山廃仕込み」を2022年10月3日
に発売開始しました。伝統的な製法「山廃仕込み」で酒母を仕込むことで濃厚な口当たりに仕上がった純米吟醸酒を、時間をかけてじっくり熟成させました。まったりとした甘みと酸味が調和した心地よい味わいを楽しめる1本です。

＜商品の味わい＞
日本酒造りの中で、良質な酵母を育てるために欠かせない工程の「酒母仕込み」。一般的な酒母は雑菌の侵入を防ぐために乳酸を投入する 「速醸酒母」 ですが、「白瀧 純米吟醸
山廃仕込み」では自然の乳酸菌を一から育てる「山廃仕込み」で酒母を造りました。蔵人が丁寧に楷（かい）入れをしながら通常の約2倍の時間をかけて酒母を育成管理することで、濃厚な味わいに仕上がりました。さらに出来上がったお酒をじっくり低温熟成させることで味わいに深みが増し、甘みや酸味が調和する艶やかな琥珀色の日本酒になりました。

濃厚な味わいが、旨みたっぷりのきのこの土瓶蒸しやカマンベールチーズとよく合います。季節限定のためご用意した本数がなくなり次第販売終了します。ご購入はお早めに。

＜商品概要＞
商品名：白瀧 純米吟醸 山廃仕込み
希望小売価格：720ml／1,650円（税込）
日本酒度：マイナス12（甘口）
アルコール分： 16度以上17度未満
精米歩合 ： 55%
販売先：白瀧酒造株式会社 公式オンラインショップ
https://www.jozen.co.jp/top/items/item.asp?o=11016
他、全国の取り扱い店

――――――――――――――――――――――――――――――――――――――

■会社概要
商号：白瀧酒造株式会社
代表者：高橋 晋太郎
所在地：〒949-6101 新潟県南魚沼郡湯沢町大字湯沢2640番地
創業：安政2年(1855年)

設立：昭和26年(1951年)
事業内容：清酒製造販売（主な銘柄「上善如水」、 「湊屋藤助」、 「魚沼」）、化粧品販売
URL：www.jozen.co.jp

■本件に関するお客様からのお問い合わせ先
白瀧酒造株式会社 お客様窓口
フリーダイヤル：0120-85-8520 （平日9:00～17:00）
E-MAIL：tosuke@jozen.co.jp

■本件に関する報道お問い合わせ先
白瀧酒造株式会社 広報
TEL：025-784-3443
FAX：025-785-5485
E-MAIL：tosuke@jozen.co.jp

Generated by ぷれりりプレスリリース
https://www.prerele.com