刻々と変化する味わいが季節の料理に寄り添う
秋限定「ひやおろしの上善如水」発売スタート

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、秋限定「ひやおろしの上善如水 純米吟醸」を2023年8月22日 に発売開始しました。新潟県産「越淡麗」で仕込んだふくよかな味わいの日本酒を夏の間じっくり熟成させることでさらにコクと深みが増しました。旨みの乗った秋の食材と合わせても、さらに熟成させて冬の食材と合わせても、食が進みます。

＜商品の特長＞
「ひやおろし」とは、春先に搾った日本酒をひと夏貯蔵し、秋に飲み頃になってから生詰めしたもの。「ひやおろしの上善如水
純米吟醸」は、新潟県が開発した酒造好適米「越淡麗」100%を使用することで香り豊かで厚みのある味わいに搾れました。ひと夏熟成させることで角がとれ、口当たりはまろやかによりコク深く変化。サンマの塩焼やキノコのガーリックバター炒めなど秋の料理と合わせると食材の旨みが際立ちます。
＜時間と共に変化＞
出荷するときに加熱処理をしない「生詰酒」のため、瓶の中で緩やかに熟成が進み味わいが変化していきます。購入後すぐに秋の食材と合わせても、冷蔵庫の中で熟成させて鍋料理など冬の料理と合わせるのもおすすめ。

日本酒で季節の移ろいを楽しむ「12ヶ月のお酒シリーズ」の「9月のお酒」の位置付けで、在庫が無くなり次第販売終了します。ご購入は秋のうちにどうぞ。

＜商品概要＞
商品名：ひやおろしの上善如水 純米吟醸
希望小売価格：720ml／1,628円(税込)
300ml／748円(税込)
日本酒度：プラスマイナス0（中口）
アルコール分：16度以上 17度未満
精米歩合： 55%
購入方法：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=11017
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