

本商品は必ず冷蔵庫で保管し、開封後はなるべくお早めにお召し上がり頂きます様をお願いします。



ESTABLISH  
1778

JUNMAI DAIGINJO



WINE YEAST BREWING SAKE

SNAKE EYE

2016

数量限定酒  
ワイン酵母仕込み

日本酒

純米大吟醸  
要冷蔵  
無濾過生原酒

純米大吟醸  
無濾過生原酒

Snake Eye 2016

Glorious Mt.Fuji Special Reservations Limited Edition

ワイン酵母を使用した日本酒。



使用酒米 : 出羽の里  
生産地 : 山形県  
精米歩合 : 50%  
使用酵母 : ワイン酵母  
ALC. : 18.2度  
日本酒度 : +4.0  
酸度 : 2.0  
アミノ酸度 : 0.7

山形県の酒蔵「富士酒造」がお届けする特別な仕込み酒が「純米大吟醸 無濾過生原酒 スネーク・アイ」。山形県産「出羽の里」を50%まで磨き上げ、ワイン酵母を使用して醸した辛口の純米大吟醸です。特に本年の醸造は「白ワイン」にグッと近付いた仕上がりで、オリーブオイル系のお料理にオススメです。

富士酒造株式会社 山形県鶴岡市大山三丁目32-48 0235-33-3200

720ml  
4 983852 769881

1500ml  
4 983852 765005

美味しいお酒は20歳になってから。