



楯の川酒造株式会社

天保三年(1832年)創業

www.tatenokawa.jp

楯
野
川

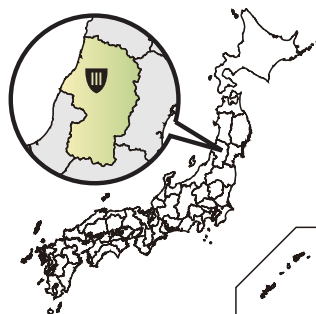


Junmai Daiginjo TATENOKAWA “HONRYU KARAKUCHI”

純米大吟醸 楯野川「本流辛口」

米の旨味と後味のキレの良さで料理を引き立てる辛口食中酒こそが、日本酒の基本、酒通好みの王道、と考へ「本流」と名付けました。自社酒米研究会の酒造好適米「出羽燦々」で仕込み、日本酒度 +8 まで長期完全醗酵させました。ただ辛いだけの薄味な辛口ではなく、やさしい旨味、落ち着いた香り、爽快な切れ味のバランスが取れた食中酒向け辛口です。

HONRYU (Mainstream) is intrinsic of the sort of sake that continues to be a firm favourite of the sake aficionado. Made with Dewasansan sake rice, with a longer fermentation to turn more of the sugar into alcohol and achieve a sake meter value of +8. But this is not your average dry sake: dry for the sake of being dry. No, it has plenty of umami, a relaxed aroma, and a bit of bite and balance of flavour that pairs well with a variety of different cuisine.



甘口
Sweet

香り 華やか
High Aroma

★ 辛口
Dry

香り おだやか
Low Aroma

酒米 : 出羽燦々 (Dewasansan)
精米歩合: 50% (Polishing rate)
使用酵母: Yamagata KA
ALC. : 15-16%



TATENOKAWA Inc.
SINCE 1832