



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 “SEIRYU”

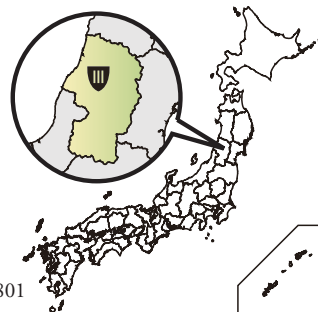
純米大吟醸 楯野川「清流」

「清流」は、その名のとおり、綺麗な透明感と軽やかさを目指して造りました。山形県オリジナルの酒造好適米「出羽燦々」を50%まで磨いて造った純米大吟醸で、14% 台と低めに抑えたアルコール度数の軽快な口当たり、若々しく爽やかな果実のような香りと酸味、さらりとした優しい後味のお酒です。

純米大吟醸なのにコストパフォーマンスの高さも魅力です。

SEIRYU (Clearstream) is named after its lightness and transparency. Made with Yamagata Prefecture original sake rice Dewasansan, milled so that only 50% of the grain remains, and with less alcohol than standard sake at 14%, the palate is light, fruity and vivacious with a slight hint of acidity, followed by a gentle smooth finish.

The charm of this Junmai Daiginjo has to be its low price.



酒米 : 出羽燦々 (Dewasansan)
精米歩合: 50% (Polishing rate)
使用酵母: Yamagata KA, Kyokai 1801
ALC. : 14-15%

香り 華やか
High Aroma



甘口
Sweet

辛口
Dry

香り おだやか
Low Aroma



TATENOKAWA Inc.
SINCE 1832

