

STORY

上槽から一夜を越えないうちに瓶詰めされ、
夜明けとともに生まれた「あけのそら」。
千葉県産の新米を使用し、しぼりたてをそのまま閉じ込めた
今季の酒造りのはじまりを象徴する贅沢な一本です。

夜の気配を残した早朝のような、甘酸味のハーモニー。
豊潤な香りとともに、瑞々しさの際立つ舌触りをお楽しみください。

甲子だからこそ醸せる、上品な味わいが澄み渡ります。

ラベル仕様
ご紹介動画



新米の千葉県産「ふさこがね」を使用し
醸された純米大吟醸生原酒



しぼりたての瑞々しさと
1年に1度の贅沢な味わい

価格・スペック

種類	純米大吟醸 生原酒	720ml 希望小売価格	2,530 円(税込)
原料米	掛米：ふさこがね 麴米：山田錦	生酒・要冷蔵	
精米歩合	50%	店舗到着日	
アルコール分	16度	12月4日(金)予定	



お問い合わせ | 株式会社 飯沼本家

〒285-0914 千葉県印旛郡酒々井町馬橋106 TEL 043-496-1111
<https://www.iinumahonke.co.jp> Instagram @kinoene_sake

Instagram

