

〔呉市・安浦・盛川酒造〕

# 白鴻 純米酒 65

極軟水仕込みならではのなめらかさで、超辛口でありながら旨みと丸みのあるお酒です。冷酒・常温から熱燗までお好みの飲み方でお楽しみいただけます。

〔広島市・佐伯区・八幡川酒造〕

# 八幡川 吟米錦



広島県が開発した酒造好適米「千本錦」だけを使用。爛良し、冷や良しの酒です。

〔三次市・三和町・美和桜酒造〕

# 美和桜 純米吟醸酒

酒米の味を丁寧に引き出した純米吟醸酒は、旨みののったどっしりとした芳醇酒。八反35号を使い、酒米の味を丁寧に引き出した旨みと香りの良い酒です。

〔東広島市・西條鶴酒造〕

# 西條鶴 純米吟醸 大地の冠

シャープな味わいを持つ、やや辛口なお酒。吟醸酒が苦手な向きです。キレ味すっきりした辛口のお酒で食べ物を引き立てます。

〔竹原市・中尾醸造〕

# 誠鏡 まぼろし 純米吟醸

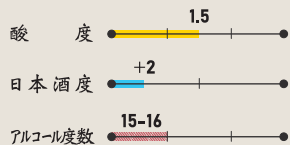
蔵伝承のリング酵母で醸し、香りと味が高いレベルで調和したお酒です。

〔呉市・仁方本町・相原酒造〕

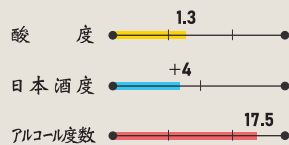
# 雨後の月 純米吟醸

フルーティーで、辛口ではないが綺麗なキレがあり、飲みやすいのが特徴。辛口の酒が好きな方にお薦めの純米吟醸です。

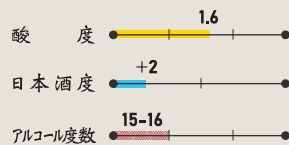
原料米 山田錦



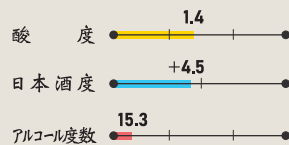
原料米 八反錦



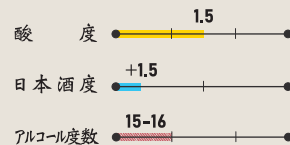
原料米 八反錦



原料米 八反35号



原料米 千本錦



原料米 八反錦

