

(特別純米酒天神離子)

十日町産の酒造好適米「五百万石」を55%まで精米し、ゆっくりと旨みを引き出しながら醸されたお酒です。旨みがしっかりし、ボディがあるお酒なので、冷酒・常温・燗等々いろいろな温度帯でも美味しく召し上がれるお酒です。ぬる燗にさせていただくとびっくりするほど別な味わいのお酒になります。



いつもありがとうございます



(特別純米生原酒)

新潟県産の酒造好適米、「五百万石」を55%まで精米し、極寒期にゆっくりと醸したお酒です。華やかな香りと、さわやかな味わいのお酒です。無濾過生原酒ならではのフレッシュな香りとお米からの旨みをお楽しみいただけます。今、蔵人たちが仕込み蔵で作業中です。2月半ばに出来上がります。



今年の大寒は全国的にもびっくりするほど穏やかな日でした。例年は吹雪や零下の気温で水道の凍結を心配していました。楽を求める私はこのまま春が・・・などと思っていましたがやはりそうはいきません。明日あたりから寒波がきそうです。十日町商工会議所発行の「十日町雪ものがたり」を時々見ます。雪国十日町の風土・文化・心意気を感じます。雪によって培われた、目に見えない財産が一人一人にあるように思います。

1月28日