

〈純米吟醸天神雜子〉

「純米吟醸生原酒」を割り水して出来上がったものが「純米吟醸天神雜子」です。このお酒はやさしい味ながら、一本芯の通ったお酒です。和・洋・中のお料理とも合いますが、舌にきちんとお酒の余韻も残します。上品でなめらかな旨みをお楽しみください。



いつもありがとうございます



もう雪で縁側の屋根が埋まってしまいました・・・
・今年立春がとても待ち遠しかったです。1月中は連日の雪で、空と屋根ばかり見上げていました。それが立春を境に春の陽気を感じさせてくれました。ありがたかったです。心や体もびよんぴよんとはねてしまいました。でもまだ2月、例年の寒さがやってきました。でももう雪ごったくは終わりです。頑張ったなあと、少しばかりの誇らしきとさわやかな気持ちです。春になると又次々と仕事が見えてきます。さあ！これからは、あちこちの芽吹きから湧き出るエネルギーをいただきます。
2月24日

〈純米吟醸生原酒〉

米どころ、新潟県の酒米「越淡麗」100%で醸された「純米吟醸生原酒」です。そのお米を50%まで精米し、豪雪地十日町の厳しい寒さの中、ゆっくりと低温発酵させてできたばかりのお酒です。華やかながら上品な香りとしぼりたてのすっきりとした旨みが特徴です。

