

お酒の季節

になりました

急に寒くなってきたこの頃です。
この時期に「**特別本醸造天神灘子**」はいかがでしょうか？
お燗していただくとほっこります。
こういうしっかりとしたお酒は冷でも燗、常温にしても美味しくいただけるオールマイティなお酒です。

いつもありがとうございます

(特別純米酒天神灘子)



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。



落ち葉が舞う時期になりました。家の囲いをしていると南天がひっそりと赤く色付いていました。寒くなってまいりました。冷え込む時期に燗酒はいかがでしょうか？吟醸酒のような高級酒は「人肌燗(35度)」から「ぬる燗(40度)」ぐらいの低めの温度がよろしいかと思います。燗のつけ加減一つで、同じ日本酒でも味わいはガラリと変わります。是非、いろいろな温度で召し上がっていただければと思います。

「日向燗(30度)」、「人肌燗(35度)」、「ぬる燗(40度)」、「上燗(45度)」、「熱燗(50度以上)」

10月27日

