

〈吟醸酒 吟麗〉

暑い日が続いております。
この時期に、吟醸酒「吟麗」
はいかがでしょうか？十日町
産の酒米「五百万石」を55
%まで精米して醸したお酒で
す。すっきりとした辛さの中に穏
やかな旨みが味わえるお酒
です。今の時期、冷やしてお
召し上がりください。

いつもありがとうございます



梅雨に入りました。陽気は蒸し暑くじとじとしています。
元気なのはドクダミです。今、花が咲いてとてもきれいで
す。ドクダミは広島原爆の後に一番早くに出てきた草
と言われています。刈っても刈っても又出てきます。毒をた
めるという語源からのドクダミという名です。草取りをして
いて虫に刺されると、ドクダミの葉をしゃくしゃくともんで刺さ
れたところをもんだドクダミでふき取るとかゆみがなくなり刺
されたことさえ忘れてしまいます。ドクダミで化粧水を作ると
良いといわれています。草取りの邪魔になるドクダミで
すが、良いこともたくさんあります。 6月26日

〈純米吟醸酒〉

この梅雨の季節にすっきり
と気持ちの良いお酒はいか
がでしょうか？「越淡麗」を5
0%まで精米して醸されたお
酒です。後味の良い上品な
お酒です。やさしい味ながら、
一本芯が通っています。甘
口・辛口どちらのお好みの方
にも「美味しい！」といわれ
るお酒です。

