

〈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



大変です！！
2月中に2度の寒波が来ました。もう屋根の雪をおろす場所がありません。1回目の寒波は2月の4日から約1週間近く降り続け、気が付いたら私の背より高くなりました。次の寒波が来る18日までどこの家も屋根はきれいにして寒波に備えていました。それが御覧の通りです。でも、もうすぐ3月になります。暖かい太陽の到来とともに雪消えが始まります。3月8日・9日には「酒の陣」があります。楽しみです。
2月23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。

