

すべて愛知県産にこだわりました。

せんぴょう かなで

千瓢 奏 純米大吟醸

Senpyo Kanade

senpyo
千瓢



愛知で育った酒米「夢吟香(ゆめぎんが)」、愛知の水、愛知で生まれた麴・酵母を使い愛知の当蔵で醸した、オール愛知の爽やかな甘さが特徴の純米大吟醸酒です。

2015年、愛知県産の酒造好適米「夢吟香」を使って、その魅力が伝わる美味しい純米大吟醸酒を目指そうと「米づくりと酒づくり食育体験」プロジェクトを立ち上げました。

このお酒に使用している米作り・酒造りの現場には一般消費者も参加して頂いており、食のつくられる過程に触れて知って頂く“食育”に取り組んでいます。



大勢の人が協力して1つの音楽を奏でるオーケストラのように、皆で一緒につくり上げたお酒という想いを込めて、できたお酒には「千瓢 奏(せんぴょう かなで)」と名付けました。

- ・愛知県産「夢吟香」使用。
- ・精米歩合40%
- ・アルコール度数16%
- ・愛知県酵母FIA3 使用。
- ・木曽川の伏流水使用。
- ・化粧箱付きの商品です。

味わい

苺やパイナップルを思わせる上品で爽やかな香り、軽やかな甘みですっきりと後味まとまる味わいです。よく冷やして、ぜひグラス等の器でその爽やかな飲み口を楽しんで頂きたいです。

日本酒度	+3
酸度	1.6
アミノ酸度	1.2

4 tickets

オンラインショップはこちら