

お酒が進み料理がおいしくなる、日々に寄り添う食中酒。

せんびょう

千瓢 純米

Senpyo

千瓢
senpyo



岐阜県産の酒造好適米“ひだほまれ”を60%まで磨いた純米酒です。

「千瓢 純米吟醸」と並び、弊蔵のもうひとつのスタンダードタイプの日本酒です。使用米は同じ岐阜県産ひだほまれながら、酒造りの手法の違いによって、より食に寄り添う“食中酒”として特徴が出るよう造り分けています。

穏やかな香りと甘辛の極端に寄らずバランスの取れた柔らかな味わいに、のどごしには心地よい余韻があり、冷酒から熱燗(50℃程度)まで、幅広い温度帯で楽しめるオールラウンダーなお酒です。

味わい

食に寄り添う穏やかな香りに、甘旨味と酸味のバランスが取れた味わい、のどごしには心地よい余韻を感じます。



- ・岐阜県産「ひだほまれ」使用。
- ・精米歩合60%
- ・アルコール度数16%
- ・木曽川の伏流水使用。

| | |
|-------|-----|
| 日本酒度 | +3 |
| 酸度 | 1.7 |
| アミノ酸度 | 1.4 |

[オンラインショップはこちら](#)