

循環型社会を目指した、あいちをめぐる純米酒！

せんぴょう

千瓢 めぐる 純米

Senpyo Meguru

senpyo
千瓢



淡麗辛口、冷でも爛でも楽しめる飽きの来ないお酒です。

なごやで発生した食品残渣を堆肥にして県内で育てたお米を使った純米酒を、「R」マークが特徴のリユース瓶に詰めました。お酒を楽しんだ後、瓶リユースを行っている地域の回収所や、瓶回収をしている酒屋さんに返せば、洗って再使用されます。

つくる人、売る人、飲む人、返す人が1つの輪になって初めて誕生する、循環型社会を目指した「あいちをめぐる」日本酒です。

輪の仲間が、あいちから、もっと広く増えていくことが、私たちの願いです。



味わい

食に寄り添う穏やかな香り、軽快な口当たりとさっぱりしたキレで、お料理が進みます。

魚介系の臭みは流してくれ、その旨味とよく合います。

- ・愛知県産米「あいちのかおり」使用。
- ・精米歩合65%
- ・アルコール度数15度
- ・愛知県酵母FIA1使用。



日本酒度	+6
酸度	1.7
アミノ酸度	1.6

オンライン
ショップは
こちらから