

辛口好きをうならせる、ドライな喉ごしとキレ

徳島県の誇る酒造好適米「あわいちば山田錦」をほどよく磨き、

徳島県が開発した「LED夢酵母」により、

お米の持つ旨味を引き出しました。

穀物の香りと、ほのかな甘みとまろやかな旨味が口中に広がります。

後口には辛口好きをうならせるドライな喉ごしとキレを楽しめます。

香りは穏やかで軽快な口当たりなので飲み疲れすることなく、

繊細な味わいの和食はもちろん、しっかりとした味わいのお料理にもマッチします。

冷やではすっきりとしたキレを、

爛では奥に眠っている米の旨味をより深く感じられます。



鳴門鯛 巴

の新定番

(ともえ)

新発売

鳴門鯛 純米超辛口 巴

徳島県産あわいちば山田錦100%使用
原材料/米(徳島県産)、米麴(徳島県産米)
内容量/720ml アルコール分/15度



本家松浦酒造の鳴門鯛の新しい顔は渦巻く鯛を模した巴(ともえ)のロゴ。地元の豊かな食材と自然に立ち返るテロワールという考えをもとに、徳島県産米にこだわり、醸しました。みなさまの食卓に潤いと豊かさをお届けします。



さけ
お酒

*お酒は20歳になってから。たのしく適量を
*妊娠中や授乳期の飲酒は胎児・乳児の発育に
影響する恐れがありますので気をつけましょう