

鳴門鯛 巴

の新定番
(ともえ)

和にも洋にも合う、きれいな味の定番酒
なめらかな酸と心地よい果実感が魅力の純米吟醸巴。
上品な香りとスツキリとした味わいだから、和食にも、洋食にもよく合います。
酒造好適米「山田錦」を100%使用。
いつもよりちょっと華やかな食卓を演出したいときにもおすすめです。



鳴門鯛 純米吟醸 巴

山田錦100%使用
原材料／米(国産)、米麴(国産米)
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

鳴門 本家松浦酒造