



NARUTOTAI
TOKUSHIMA SHIKOKU
SINCE 1804

なめらかな酸と 心地よい 果実感。

上品な香りとすっきりとした味わいで
和食にも洋食にもあう純米吟醸。
酒造好適米「山田錦」100%使用。



味わいの特長

フルーティ

熟成

さっぱりすっきり

コク

甘さ辛さ

辛口

普通

甘口

鳴門鯛 純米吟醸 巴 (ともえ)

純米吟醸

アルコール分 15度

山田錦100%使用

精米歩合 58%

原材料 米(国産)、米麴(国産米)

鳴門鯛 本家松浦酒造



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