

探していたのはこんな定番酒

「鳴門鯛 純米 巴(ともえ)」は、飲み飽きのないまろやかな味わいの純米酒。

「扁平精米」と呼ばれる技術の高い精米方法を行っており、

純米酒ならではのふくよかな香りと巾のある米の旨味が、

軽やかな酸味と調和しています。

鳴門海峡の激流を泳ぐ鳴門鯛のようなイキとキレを堪能いただける

普段使いの王道の味わいです。

和食はもちろんのこと、幅広いジャンルの料理と良く合うテイストで、

冷々爛までお好みに合わせてお楽しみいただけます。

鳴門鯛 巴

の新定番

(ともえ)



KAN SAKE AWARD
2022-2023-2024

3年連続 金賞

全国爛酒コンテスト
お値打ちめる爛部門金賞

鳴門鯛 純米 巴

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