

浦霞「ひやおろし 特別純米」

7月号情報誌に「ひやおろし」パンフレットが封入され、今年の「ひやおろし」がスタートしました！秋をイメージするにはまだまだ暑く、早いとお思いになる方も多いかも知れません。しかし、このアイテムは要チェックです。

昨年の「ひやおろし」ラインナップ65アイテム中売上はダントツのトップ！2011「ひやおろし番付」では「東の大関」、直近の「夏生選酒権」でも高評価を得ている圧倒的な人気と実力を兼ね備えたアイテムです。9月初旬の重要な売場の立上げラインナップとしても、8月即スタートしていただきたい「料飲店様提案」の柱としても外せないアイテムの1つです。お早めのご予約をお願い致します。



9月7日

浦霞・本社蔵
小野寺杜氏→



平成23年産「ササニシキ」は、夏場の天候も良好で品質も良く、蒸米に適度な弾力性があり、麴やもろみに使用するのに良い状態でした。東日本大震災後に被災のため本社蔵の土蔵の仕込蔵では珪藻タンクからステンレスタンクに交換しましたので、例年以上に醗の温度管理には気を遣いました。一層の品質向上を目指して貯蔵・熟成にも細心の注意を払いながら、浦霞のひやおろしらしい、ほどよい酸味と熟成感のある、ふくらみのある味わいのお酒をお届けしたいと考えています。

<分析予定値>

- 造り: 特別純米
- アミノ酸度: 1.5
- 酵母: 自社酵母
- ALC: 16.0~16.9
- 精米歩合: 60%
- 日本酒度: +1
- 原料米: ササニシキ(宮城)
- 酸度: 1.5

平成24年 月 日

ご注文書

銘柄	商品名	容量	入数	本体価格	税込価格	商品コード JANコード	ご注文数量	発売日
浦霞	ひやおろし 特別純米	1800	6	2,740	2,877	113298 4900516120130	本	9月8日
		720	12	1,340	1,407	113299 4900516140138	本	