

北海道産酒造好適米「吟風」を極める北海道四蔵元 個性の競演。

# 北海道の蔵元

北海道産米

吟風

100%使用

北海道を代表する4つの蔵元が、北海道酒造好適米「吟風」を100%使用し、蔵元自慢の仕込み水と杜氏のこだわりの技で個性豊かな純米酒に仕上げました。それぞれの蔵の個性が光る「北海道産吟風純米酒」の競演をお楽しみください。

旭川市 男山



北海道産米のこめの旨味を十分に引き出した、華やかな吟醸香となめらかな口あたりの純米酒。



北海道の蔵元 男山  
吟風100%純米酒

〈日本酒度〉+3  
〈酸度〉1.5  
〈アミノ酸度〉1.2  
〈精米歩合〉55%  
〈仕込水〉中硬水  
〈アルコール度数〉16%

旭川市 高砂酒造



北海道産酒造好適米「吟風」を使用した、爽やかな香りと軽やかな飲み口が特徴の純米酒。



北海道の蔵元 国士無双  
吟風100%純米酒

〈日本酒度〉+3  
〈酸度〉1.5  
〈アミノ酸度〉1.3  
〈精米歩合〉60%  
〈仕込水〉中軟水  
〈アルコール度数〉14~15%

増毛町 国稀酒造



はっきりとした輪郭が感じられる厚みある味わい、キレのよいのど越しを併せ持つ中辛口酒。



北海道の蔵元 国稀  
吟風100%純米酒

〈日本酒度〉+4  
〈酸度〉1.5  
〈アミノ酸度〉1.3  
〈精米歩合〉65%  
〈仕込水〉超軟水  
〈アルコール度数〉15%

札幌市 日本清酒



北海道産酒造好適米「吟風」の旨みを活かしたコクのある味わいと喉越しの良い純米酒。



北海道の蔵元 千歳鶴  
吟風100%純米酒

〈日本酒度〉+3  
〈酸度〉1.1  
〈アミノ酸度〉—  
〈精米歩合〉65%  
〈仕込水〉中軟水  
〈アルコール度数〉15~16%

飲酒は20歳になってから。飲酒運転は法律で禁じられています。

妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児・乳児の発育に悪影響を与えるおそれがあります。お酒は適量を。