

~ JAPANESE SAKE LIST ~

房島屋・BOJIMAYA

岐阜県・GIFU Prefecture [所酒造合資会社 / Tokoro Shuzo Ltd.]



房島屋 純米大吟醸 山田錦 [BOJIMAYA Junmai Daiginjo Yamada-Nishiki]

米: 山田錦 (精米歩合 45%)

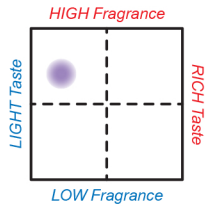
Rice: Yamada-Nishiki (Polishing 45%)

岐阜県・GIFU Prefecture [Alcohol Level: 16.0% // Dryness: +3 // Acidity: 1.7]

香りと味わいのしっかりと山田錦から作られた純米大吟醸。上品な旨味と酸が融合して綺麗に口の中で膨らんでいく1本。

A Junmai Daiginjo with a firm fragrance and flavour. The harmony created by the umami and acidity makes this an elegant piece with a gentle aftertaste.

銘柄: 山田錦 酒造: 房島屋 酒種: 純米大吟醸 精米歩合: 45% 酒精度: 16.0% 酸度: 1.7 旨味: +3 乾辛味: +3 後味: +3 香り: +3 口当たり: +3 飲みやすさ: +3 価格: +3 人気: +3 評価: +3



房島屋 純米 超辛口 火入れ [BOJIMAYA Junmai Cho Karakuchi Hi-Ire]

米: あけぼの、五百万石 (精米歩合 65%)

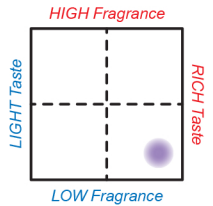
Rice: Akebono, Gohyaku-Mangoku (Polishing 65%)

岐阜県・GIFU Prefecture [Alcohol Level: 17.0% // Dryness: +10 // Acidity: 1.8]

7号酵母で仕込んだ純米を+10まで発酵させたあての辛口純米酒。味がしっかりと力強くありながらもスッキリとした後味が飲みやすい1本。

Pasteurised only once instead of the standard two-time, this is a powerful sake with a prominent dryness and acidity that dry sake-lovers will not be able to get enough of.

銘柄: あけぼの 酒造: 房島屋 酒種: 純米 精米歩合: 65% 酒精度: 17.0% 酸度: 1.8 旨味: +10 乾辛味: +10 後味: +10 香り: +10 口当たり: +10 飲みやすさ: +10 価格: +10 人気: +10 評価: +10



房島屋 純米 無濾過生原酒 [BOJIMAYA Junmai Muroka Nama Genshu]

米: あけぼの、五百万石 (精米歩合 65%)

Rice: Akebono, Gohyaku-Mangoku (Polishing 65%)

岐阜県・GIFU Prefecture [Alcohol Level: 17.0% // Dryness: +5 // Acidity: 2.2]

房島屋の大きな個性である酸に心奪われる9号系純米。米の甘味のある旨味と酸味が一体となり口の中で広がり後味も旨味のある酸がじんわりと心地よい余韻を楽しませてくれます。

A fresh 'Nama-Sake' in which one can enjoy the full-on umami filled flavour with the mild sweetness of the rice, coated with BOJIMAYA's characteristic acidity.

銘柄: あけぼの 酒造: 房島屋 酒種: 純米 精米歩合: 65% 酒精度: 17.0% 酸度: 2.2 旨味: +5 乾辛味: +5 後味: +5 香り: +5 口当たり: +5 飲みやすさ: +5 価格: +5 人気: +5 評価: +5

