

雪の茅舎・YUKINOBOSHA

秋田県・AKITA Prefecture [株式会社斎彌酒造店 / Saiya Shuzoten Co., Ltd.]



雪の茅舎 秘伝山麴 純米吟醸 [YUKINOBOSHA Hiden Yamahai Junmai Ginjo]

米: 山田錦、秋田酒こまち (精米歩合 55%)

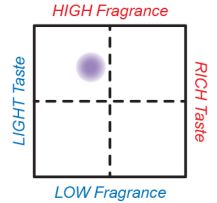
Rice: Yamada-Nishiki, Akita Sake-Komachi (Polishing 55%)

秋田県・AKITA Prefecture [Alcohol Level: 16.5% // Dryness: +1 // Acidity: 1.8]

伝統の技、山麴仕込みによる華やかで香りや独特のきめ細やかな味は通好みのお酒。米と旨みを最大限に引き出す為ろ過せず加水されることも無く瓶詰めされました。

Using the traditional 'Yamahai' sake brewing method, this sake has a distinct floral fragrance and an elegant taste, making it a favourite within sake fans.

銘柄がผ่านกระบวนการหมักแบบดั้งเดิมหรือที่เราเรียกกันว่า “ยามาโฮ” ทำให้สาเกชนิดนี้มีกลิ่นและรสชาติที่ชัดเจนเข้มข้นเป็นเอกลักษณ์ ทำให้เป็นที่ชื่นชอบของนักดื่มตัวยง



雪の茅舎 純米吟醸 [YUKINOBOSHA Junmai Ginjo]

米: 山田錦、秋田酒こまち (精米歩合 55%)

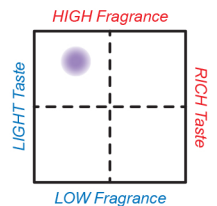
Rice: Yamada-Nishiki, Akita Sake-Komachi (Polishing 55%)

秋田県・AKITA Prefecture [Alcohol Level: 16.5% // Dryness: +1 // Acidity: 1.5]

上品など越しと程よい香りが生きているお酒。フルーティーなフレッシュな香り、口に含めば瑞々しく果実のような甘味が広がり爽やかな酸が膨らんでキレのよい1本。

A gentle and elegant taste along with the fruity fragrance that tickles the nose, this sake has a pleasant sweetness and acidity making it a smooth and light drink.

銘柄ที่มีรสชาตินุ่มนวลและกลิ่นของผลไม้ที่เตะจมูกชัดเจน อีกทั้งความหวานและรสชาติของแอลกอฮอล์ที่นุ่มทำให้ผู้ดื่มสามารถดื่มได้อย่างง่ายดายไม่รู้จุกเมื่อ



雪の茅舎 山麴純米 [YUKINOBOSHA Yamahai Junmai]

米: 山田錦、秋田酒こまち (精米歩合 65%)

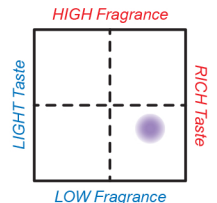
Rice: Yamada-Nishiki, Akita Sake-Komachi (Polishing 65%)

秋田県・AKITA Prefecture [Alcohol Level: 16.5% // Dryness: +1 // Acidity: 1.8]

山麴造りらしからぬ柔らかい口あたりと程よいコク、飲みあきしない酸と旨みのバランスの良さが特徴。爛にすると口あたりが柔らかくなり上質な米の旨みが現れる。

Perfect balance of acidity and umami. The smoothness and softness increases once warmed with the umami of the fine rice appearing even more.

ที่สุดของความลงตัวระหว่างแอลกอฮอล์ที่ และอูมามิ ทำให้ได้รสชาติที่เบาบาง สิ้นคอดื่มได้อย่างง่ายดาย อีกทั้งยังสามารถนำไปอุ่นเพื่อเพิ่มรสชาติของอูมามิที่ได้จากข้าวให้ยิ่งโดดเด่นขึ้นอีกด้วย



雪の茅舎 山麴本醸造 [YUKINOBOSHA Yamahai Honjozo]

米: 秋田酒こまち、めんこいな、ひとめぼれ (精米歩合 65%)

Rice: Akita Sake-Komachi, Menkoina, Hitomebore (Polishing 65%)

秋田県・AKITA Prefecture [Alcohol Level: 15.5% // Dryness: +2 // Acidity: 1.8]

幅のある味わいと切れ味の良さで飲み飽きしないお酒。どの温度帯でも旨みとコクが感じられる万能型タイプの山麴本醸造。

Enjoyable at many temperatures, this is a superbly balanced player with its wide range of subtle flavours and smoothness.

สาเกชนิดนี้สามารถดื่มต่อกับรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์ได้ในหลากหลายอุณหภูมิตั้งแต่เย็นจนถึงอุ่นร้อน จึงทำให้เป็นที่ชื่นชอบของนักดื่มตั้งแต่หน้าเก่าจนถึงหน้าใหม่

