

今月のおすすめ日本酒

地酒で日本をめぐる「今月のおすすめ日本酒」。
今月は、日本酒生産量全国第3位、
県内に90カ所の酒蔵を擁する酒どころ、
新潟県のお酒を各種そろえました。



瓶内二次発酵酒 **あわ八海山** 360ml HK\$480

新潟県南魚沼市 八海醸造

二次発酵の炭酸ガスを瓶に閉じ込めて、フルーティーな香りとお上品な甘みを感じられるスパークリングの日本酒です。

使用米: 山田錦・五百万石・美山錦

純米吟醸 **今代司** 720ml HK\$580

新潟県新潟市 今代司酒造

透明感のある爽やかな香りと味わい。新潟県産の酒造好適米を100%用い、菅名岳の天然水で仕込んだ、**淡麗辛口**の日本酒です。

使用米: 五百万石 県産米100%



純米 **緑川** 720ml HK\$420

新潟県魚沼市 緑川酒造

冷やでよし、燗でよし。ほんのりとした香りと旨みが、どんな料理にも合わせやすく、**淡麗**で穏やかなのに、お米の味もしっかり感じられる**純米酒**です。

使用米: 北陸12号ほか県産米100%

原酒 **モンメル・カハービア** 500ml HK\$520

新潟県上越市 妙高酒造

アルコール度19°の原酒。アミノ酸が豊富で、濃い味の料理、とくに魚卵との相性がよくKhaviyar(古代ペルシャ語のキャビア)の名を冠した、**新感覚**の日本酒です。

使用米: 国産米



Monthly Special 日本酒

“Monthly Special 日本酒” features 地酒 Jizake (local brews) from all over Japan.

This month, we introduce sake made in Niigata Prefecture. Niigata which has 90 brewers is the 3rd largest sake-producing region in Japan



瓶内二次発酵酒 あわ八海山 360ml HK\$480

Hakkaisan AWA, Sparkling Sake

八海醸造 Hakkaisan Brewery, 新潟県 Niigata

A sparkling sake made using a secondary in-bottle fermentation. It is the perfect choice as aperitif or to enjoy with food.

純米吟醸 今代司 720ml HK\$580

Imayo Tsukasa, Junmai Ginjo

今代司酒造 Imayo Tsukasa Brewery, 新潟県 Niigata

Refreshing aroma and clean taste. It won the Gold prize of “Kura Master 2017” in France. The characteristic smooth and dry taste of sake made in Niigata, is named 淡麗辛口.



純米 緑川 720ml HK\$420

Midorikawa, Junmai

緑川酒造 Midorikawa Shuzo, 新潟県 Niigata

A delicate taste of rice umami and an exquisite aroma, makes it lovely and versatile for food pairing.



原酒 モンメル・カハービア 500ml HK\$520

Mountmeru Khaviyar, Undiluted

妙高酒造 Myokoshuzo, 新潟県 Niigata

Deliver an exceptionally high alcohol content and bountiful umami that go perfectly with. Pungent flavors such as fish eggs or raw oyster.



【数量限定】

純米吟醸 緑川

Midorikawa, Junmai Ginjo

720ml HK\$460

新潟県魚沼市 緑川酒造

低温でじっくり熟成され、米の旨みと吟醸の香りが程よく調和。食中酒として理想的なバランスをもつ純米吟醸です。

Midorikawa Shuzo, Niigata

An ideal balance between *Umami* of rice and exquisite aroma of *Ginjo* is realized through low temperature aging. It's the better half for Japanese foods.

