

香港日本人俱樂部 **おすすめ日本酒**
Club's Sake Selection

富久長 八反草50 純米大吟醸

Fukucho Hattanso 50 Junmai Daiginjo

広島県Hiroshima 今田酒造本店Imada Sake Brewery

日本酒度+2 アルコール酒精度16%

精米歩合50% **パーカーポイントParker Points90**

720ml HK\$580



広島原産の酒米「八反草」を50%磨き、軟水醸造法で仕込みました。杜氏は、英BBC放送が「世界100人の女性」に選んだ今田美穂さん。「灘の男酒、広島女酒」と称される柔らかな香りと、軽快でキレのよさを併せ持つお酒です。

Made from a unique rice, 八反草Hattanso, which only 富久長 brewery is using in Japan. They inherit a brewing technology characteristic of 広島 Hiroshima, called 軟水醸造法 Soft Water Brewing Method.

Extremely smooth touch with a clean and pure texture. The finish is lingering.

香港日本人俱樂部レストラン
The Hongkong Japanese Restaurant