

60+80

Ginhubuki

Hidahomare



番外品 Shiranagumi exception product 2023

「挑む」が信条の杜氏が新たな味わいを目指す。

麴を作る麴米と、その麴の発酵の原料となる掛米を
米の品種も精白の割合も変えてみるという
酒造りに挑みました。
2種類の米の特性が融合した
珠玉のハーモニーをお楽しみください。

精米歩合
麴米 吟吹雪（60%）
掛米 ひだほまれ（80%）



ただひたすらに酒を造りつづけて300年

有限会社 蒲酒造場

岐阜県飛騨市古川町杏之町6番6号
TEL 0577-73-3333 FAX 0577-73-6367
URL <http://www.yancha.com> E-mail kaba@yancha.com

ご注文はお近くのお酒屋さんへ

しらまゆみ

検索

20歳未満の飲酒は法律で禁じられています。