

地酒の真打ち登場
笹祝 ひやおろし

厳選した米・水・卓越した技術、最高の環境の恵で淹中仕込まれた酒が秋になると成熟した酒に育ちます。この酒を生のまま(高温殺菌しない)でビン詰した酒が「ひやおろし」です。しかも水を一滴も加えない原酒で、昔は蔵人たちが飲むことが出来た酒です。「ひやおろし」は、酒造りの粋を結集して特別に造りました。昔ながらの酒には、古き良き物語りがあります。頑固一徹に造られた酒には、頑固一徹の旨さがあります。

「ひやおろし」を美味しくお飲みいただく為に

コクがありアルコール分の高い酒なので冷やす(10℃以下)が常温で飲まれるのが最高です。オンザロックや水割りでも充分美味しく飲めます。熱燗はこの酒本来の旨さを消すおそれがあります。

生詰酒ですので早目にお飲み下さい。保管は、冷蔵庫などにお入れ下さい。

特別本醸造生詰原酒

醸造場
笹祝酒造株式会社
新潟県西蒲原郡巻町大字松野三二四九



越後の銘酒
笹祝
ひやおろし

清酒 720ml詰

原材料名/米・米麴・
醸造アルコール

アルコール分 18度以上19度未満
原料米 五百万石・ゆきの精
精白歩合 60%
使用酵母 越後曾根会S-3酵母
日本酒度 +6.0

製造年月

'95. 9. 月

登録商標

瑞穂随想

限定品

純米大吟醸

みずほすいせい

笹祝

新潟の銘酒

清酒

アルコール分15度以上16度未満

原材料名 米・米麹

笹祝酒造株式会社

新潟県西蒲原郡巻町大字松野尾3249

製造年月

720ml 詰