

限定酒



岐阜・林本店
純米吟醸
無濾過生原酒

SPECIAL
LIMITED
EDITION

株式会社林本店



純米吟醸 無濾過生原酒



純米吟醸 無濾過生原酒 林本店 金手鞠

「金手鞠」とは金糸で彩られた華やかな手鞠。幼い頃の遊び心の原風景として、宴席で鞠を楽しむ様に、心を弾ませてお酒をお楽しみ頂きたいというコンセプトから名付けられました。

杜氏：利き酒コメント

上立香はフルーティーな吟醸香。フレッシュな甘味、ジワッと旨味がまず来ます。旨味の持続が比較的長い。後香も果実感のある吟醸香で、フィニッシュは仄かな酸味と、キリッとした苦味でホワッと楽しめます。

原材料名：米(国産)、米麹(国産米)

使用酒米：岐阜ハツシモ 酒米産地：岐阜県

精米歩合：55% 使用酵母：秋田今野24号

保存方法：要冷蔵 内容量：1800ml

製造者：株式会社林本店

所在地：岐阜県各務原市那加新加納町2239

電話番号：058-382-1238

製造年月：2024.10



必ず冷蔵庫で保管頂き、開封後は出来る限り早くお召し上がり下さい。無濾過生原酒の為、米の破片や糠、白濁した濁が沈みますが、品質上及び健康上問題はございません。妊娠中や授乳期の飲酒はお控え下さい。お酒は20歳になってから。

株式会社林本店

岐阜県各務原市那加新加納町2239

アルコール分 16度 内容量 1800ml



純米吟醸 無濾過生原酒

日本酒

百十郎 純米吟醸山廃 時代

Sweet — Flavor — Dry

Aroma

チーズ、カラメル、深い味わいアロマ

Food Matches

鱈の蒲焼、スモークサーモン、蒸し餃子

Recommended serving temperature: 5-15°C. Storage temperature: 10-15°C



Region:
GIFU Prefecture

Product of Japan

蔵元林本店

1920 年創業、プレミアムな日本酒を世界に広げるため酒造りにとどろんでいます。透明感のある艶やかな辛口で旨みのあるお酒を提供し、伝統ある日本酒文化を世界の人々へ広げています。

百十郎

90 年前 1200 本もの桜を寄贈した地元出身の歌舞伎役者・市川百十郎氏。今は百十郎桜として花見の名所となりました。満開の百十郎桜の下で、楽しく飲めるお酒をつくりたい。その想いから 2010 年、「百十郎」という名のお酒が生まれました。

ONE OF A KIND

ADDITIVE FREE LACTIC ACID FERMENTATION

旨味と味わいを向上させる日本初の乳酸菌を活用した次世代無添加製法（特許取得）を確立しています。



清酒

アルコール分15度 精米歩合60%
原材料名 米(国産)、米麹(国産米)

お酒は20歳になってから。
お酒はおいしく適量を。
妊娠中・授乳期の飲酒は避けて下さい。

製造者 株式会社 林本店
岐阜県各務原市那加新加納町二二三九
原材料由来の沈殿物を生じたり、色が濃くなる場合がございすが品質には問題ありません。
冷蔵または冷暗所にて保存して下さい。

製造年月

2021.3



百十郎

時代
【純米吟醸山廃】

芳醇・熟成旨口

百十郎

時代



蔵の情報は
こちらから



内容量1.8L

