

| 本日の日本酒 |



【富田酒造】

◆七本鎗 無有 滋賀旭

ほぼ姿を消していた滋賀の在来種「滋賀旭」。
滋賀の風土に適した特性を持ち、
この地を表現するために最適な米を復活させるべく、
余呉町の「くさおか農園」さんにて、
無農薬・自然栽培で復刻していただきました。
透明感があり、ややシャープな味わいです。
クリアながらも七本鎗らしさが共存し、
食中酒としてお楽しみいただけるお酒です。



◆七本鎗 特別純米

高月町の「もりかわ農場」さんにて、
無化学肥料を用いて、減農薬栽培して頂いた
酒米・玉米を原料として醸したお酒です。
七本鎗にしては珍しく、華やかな香りを持って
いますが、香り高いだけではなく、
酸やしつかりとした旨みも併せ持っており、
バランスの取れた軽やかな味わいが特徴です。



【山路酒造】

■北国街道 純米吟醸ひやおろし

滋賀県環境こだわり農産物認定 玉米 60%精米
すっきりとした辛口の純米吟醸酒
夏の間じっくりと熟成させて、
一番味がのってきた秋に出すお酒です。
アルコール分 17.2度



■北国街道 無濾過本醸造しぼりたて生酒

日本晴で仕込んだ本醸造酒
無濾過の生酒の状態低温で保存
よりまろやかに熟成。
甘口で口当たりよくまろやかなお酒
アルコール分 17.2度

