



酒蔵・おすすめの逸品ご紹介

岩村醸造(株)



二百年の歴史のある蔵元。創業以来「玲瓏馥郁(れいろうふくいく)」を信条に酒造りをしています。熟練した杜氏(とうじ=酒造りの職人)の手作業で造り、原料米は全て生産者のわかる地元・岐阜県産米を使用。仕込水は水道水を一切使用せず、天然水(岐阜県名水50選の地下水)のみ。酒質は米から出る旨味を最大限酒に出し、お客様に喜ばれる高品質で信頼のいただける酒造りを目指しています。

玲瓏…透き通るように美しく輝く

馥郁…良い香りが漂う

<http://torokko.shop-pro.jp/>

夏のほまれ ひや原酒

岐阜県のお米「ひだほまれ」と桜酵母がとても合い、酸味と旨味のバランスの取れたまろやかな純米酒です。

夏のほまれ 本醸造Light

穏やかで上品な香りの中に適度なコクがあり、滑らかな飲み口が特徴の純米吟醸です。

女城主 辛口純米

酒袋の重さで自然に絞られたお酒は香り、味のバランスがとれたとても贅沢なお酒。