



酒蔵・おすすめの逸品ご紹介

東春酒造(株)



コクがあり、キレのある、米からの旨味の活きた酒。「東龍」は、そんな酒を目指して醸しています。自家精米した酒造好適米をふんだんに使った手造りで、昔ながらの山廃酒母の純米酒を始め、特定名称酒のみを醸造しています。

<http://www.azumaryu.co.jp/>

東龍 純米吟醸

古来北方の神は玄武、南方の神は朱雀、東方の神は青龍、西方の神は白虎と言われています。東の龍、いわゆる東龍。ラベルに大きく如意珠を持った龍の絵が特徴の東龍純米吟醸。香り華やかでやさしい口当たりの純米吟醸です。精米歩合50%の山田錦で仕込んだ東龍の定番商品。

東龍 特別純米酒 龍田屋

龍田屋とは、当蔵元の創業時(1865年)の屋号です。その名を持つ特別純米酒“龍田屋”は、当蔵元を中心商品です。その味わいは、繊細でスッキリとした旨味で、キメの細かい口あたりです。

ワイングラスでおいしい日本酒アワード2016。

東龍 純米 秋上がり

愛知県産の酒米「夢吟香」を使用した純米酒。一夏越して円熟味が増し、ほどよい旨みとキレがある。