

白扇酒造

Hakusen shuzo



岐阜縣被山脈環繞，也有許多河川流過。釀造清酒「花美藏」的白扇酒造就位於岐阜縣較溫暖的中濃地區，附近有著名的飛驒川，水資源豐富。因為使用軟水，釀出的酒口感柔和滋味芳醇。

原料使用高級釀酒米山田錦及五百萬石，水則使用名水飛驒川伏流水的清酒「花美藏」品牌旗下有純米大吟釀酒「馥」「黑」，純米酒「藏」，本釀造酒等多款美酒，不管哪一款酒都很有深度，也曾在 1998 年，2008 年度的日本全國新酒鑑評會上獲得金獎。



花美藏 馥 (Fuku)

- 酒精度：15%
- 酸度：1.3
- ◉ 精米度：35%
- ◈ 容量：720ml
- 日本酒度：±0
- ◉ 12 瓶 / 箱

將低溫長期發酵的酒種裝入布袋吊起，慢慢收集一滴一滴自然落下的酒滴封入瓶中冷藏，請享受其高級的芳香以及美味的口感。



花美藏 黑标签

- 酒精度：15%
- 酸度：1.4
- ◉ 精米度：40%
- ◈ 容量：720ml
- 日本酒度：+4
- ◉ 12 瓶 / 箱

一款可享受華麗的芳香與柔和口味的大吟釀。



花美藏 超特撰

- 酒精度：15%
- 酸度：1.4
- ◉ 精米度：50%
- ◈ 容量：720ml
- 日本酒度：±0
- ◉ 12 瓶 / 箱

使用優質釀酒米「飛騨譽」釀製成的 100% 純米吟釀。豐富柔軟的口感讓日本酒專家也讚賞。



花美藏 花

- 酒精度：15%
- 酸度：1.4
- ◉ 精米度：55%
- ◈ 容量：720ml
- 日本酒度：+3
- ◉ 12 瓶 / 箱

口感柔順溫和且好入口。請您品嚐這柔和的餘韻。

