

京

城陽

# 五百万石 纯米大吟酿

将京都府产大米 [ 五百万石 ] 研磨至45% 的精米，在极寒季节小规模精制的纯米大吟酿。分离出酒液后不经过过滤，直接尽早装瓶，并由于隔水加热杀菌后冷藏，所以拥有鲜美爽口的香味。有着香味丰满的大米的香甜，能体验到清爽的口感。不管是口味清淡的汤菜，还是味道浓厚的炒菜，城阳纯米大吟酿都能完美的衬托出菜肴的美味。



## 商品规格

净含量:720ml

原材料:米(日本産)·酒曲(日本大米)

酒精含量:16度

日本酒度:+3

精米度:45%

原材料米:100%京都府产五百万石

饮用方法:冷藏或常温【7℃~20℃】

保存方法:冷藏或者在阴暗通风处保存