

梅ヶ枝酒造

Umegae shuzo



成立於天明 7 年 (1787 年) 江戸中期，即十一代幕府將軍家齊的時代，由大村君主大村純鎮公賞賜命名為「梅ヶ枝」，擁有豐富的自然和來自地下 300 米的著名水源，至今 200 多年來，一直堅持用手工來制米與釀酒，除了全國清酒評估會議上獲得金獎以外，連續六年獲得福岡國家稅務局鑒賞會的優等獎，去年和今年也連續榮獲燒酒部的金獎。



大吟釀 黑标签

- 酒精度：15%
- 精米度：50%
- 日本酒度：+3 前後
- 酸度：1.3 前後
- 容量：720ml
- 10 瓶 / 箱



香味豐富，后味清爽。微辛口，順口好喝。

