

美濃之國 百春的美酒

百春 大吟釀 生鮮儲藏

水果般甘甜的香氣，丰满醇厚的口感是百春大吟釀的特徵。

從挑選適合釀造大吟釀的原料米和酵母開始，重新評估酒曲子的製作方法和規模的大小，用低溫細緻地發酵，並且在榨出酒液之後，以零下 2℃ 的超低溫儲藏，實現了簡直像剛榨出來一般擁有華麗酒香的酒質。



小坂酒坊 嚴冬的黎明



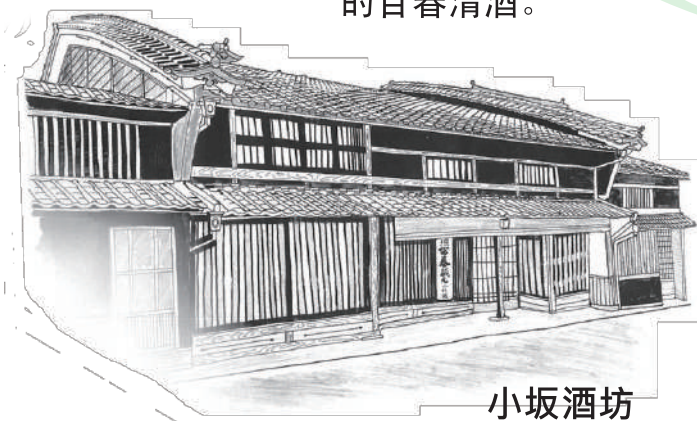
商品規格

酒精度數：14.8%
精米度：50%
日本酒度：+3
酸度：1.4
適飲方式：冷飲 5 ~ 10℃
熱飲 40 ~ 45℃

用甘美的岐阜深層地下水
嚴選的釀酒米
岐阜的自然風土釀造而成

創建於 1772 年的小坂酒坊，位於本州的幾乎正中央，由於盆地的氣候環境，冬季寒冷的气温，非常適合於釀酒。

酒坊附近流淌着清澈的長良川，釀酒時汲取長良川礦物質豐富的地下水，以此自然風土環境而釀造出香醇濃厚的百春清酒。



小坂酒坊
日本國家重要文化遺產
建築 2077 號