

京 城 陽 五百万石 纯米酒

使用了酿酒好米「五百万石」研磨到65%的精米而酿造的纯米酒。榨汁过后的酒液，不经过过滤直接装瓶，并进行隔水杀菌。

有着纯米酒该有的沉稳的酒香，和大米扎实的甜香，加上柔和的酸味带来的点缀，让口感达到一个微妙的平衡。冷饮就不用说了，就算是常温饮用或者是加热后饮用也很美味。

味道淡一点的料理就不说了，就算是稍微味道稍微浓厚一点肉类鱼类料理也非常的搭配。



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：15度

日本酒度：+5

精米度：65%

原材料米：100%京都府产五百万石

饮用方法：冷藏或常温【7℃~20℃】

加热【40℃~45℃】

保存方法：冷藏或者在阴暗通风处保存

