

内藤醸造株式会社



冬に搾り
春に火入れ
夏の間は熟成させて
秋に愉しむ

- 秋の風物詩 -

木曾三川ひやおろし純米原種

愛知県産の酒造好適米「夢山水」を100%使用。
冬に仕込んだ原酒を火入れし、じっくり熟成。
酸味と甘さのバランスのとれたまろやかで、
しっかりとした味わい。食中酒としてキリッと
冷やして飲むのが最適です。

原料米：夢山水（愛知県産）
アルコール分：17度
精米歩合：60%
日本酒度：-3
酸度：1.4



蔵元：内藤醸造株式会社（愛知県）

販売価格： 120ml ¥1,200

- ・法令によりお車を運転される方、20歳未満のお客さまへのアルコールの提供は一切お断りいたします。
- ・表示料金にはサービス料15%・消費税10%が含まれております。
- ・写真はイメージです。

桜丘

JAPANESE CUISINE
SAKURAGAOKA



Squeeze in Winter
Pasteurize in Spring
Age in Summer
Enjoy in Autumn



内藤醸造株式会社



-An Autumn Feature-

Kisosansen Hiyaoroshi Junmai Genshu

Using 100% of “Yumesansui” a sake brewing rice of the Aichi Prefecture. Pasteurizing the undiluted sake prepared in Winter and then slowly age it. The great balance of the sour and sweet taste brings out a mild and bold flavor. It is a great sake to pair with a meal. Chilling it crispy cool is the best way.

Rice Ingredient : Yumesansui (Aichi Prefecture)
Alcohol content : 17 proof
Rice Polishing Ratio : 60%
Japanese Sake Degree : -3
Acidity : 1.4



Brewery : Naito Jouzou Co., Ltd. (Aichi Prefecture)

Price : 120ml JPY 1,200

- By law, alcohol would not be served to drivers or persons under 20 years of age.
- The Prices include 15% service charge and 10% consumption tax.
- Product Images are for illustration purpose only.

桜丘
JAPANESE CUISINE
SAKURAGAOKA