

純米大吟醸

女神のくちづけ



純米大吟醸
女神のくちづけ
(720ml×1本、化粧箱入)

参考小売価格 3,500円（税別）

醸造元	有限会社新藤酒造店(山形県米沢市)
原料米	雪女神100%使用 (山形県金山町産G-GAP認証)
製造法	純米大吟醸
精米歩合	35%
アルコール分	14度
使用酵母	山形酵母(山形県オリジナル酵母)
日本酒度	やや甘口

おすすめの飲み方
 ロック 冷 常温 煙
 氷を浮かべて 10°C~15°C 20°C前後 40°C~50°C

地元の酒米「雪女神」で地元の蔵人が造る「テロワール日本酒」

日本酒の最高峰を目指し山形県が育んだ酒造好適米「雪女神」を35%まで磨きあげ、

清冽な伏流水と米麹のみを使用して純米ならではの「旨み」と「くどみ」を作り出し、酒蔵の職人がこだわりをもって仕上げました。

調和された華やかな吟醸香を醸し、肴の旨みが溢れんばかりに口の中でマリアージュを奏でるエレガントで贅沢な味わいの日本酒です。

グラスにそっと口を添えて呑めば、飲む人々の感性に優しく語りかけ、

姿見えざる女神が現世に残した恵み(くちづけ)を感じられる純米大吟醸酒です。

お申し込み・お問い合わせは



人に、くらしに、安心を
株式会社 全農ライフサポート山形 食品部

〒994-0062 山形県天童市長岡北4丁目7番18号

023-655-3113

FAX.023-655-3119