

禁断の果実

KAGAYAKI 大吟醸原酒

季節限定

使用米 奥阿賀産 越淡麗一〇〇%
杜氏 長谷川 良昭 謹醸



1,800ml | 720ml | 180ml

酒別	大吟醸原酒
使用米	新潟県阿賀町産「越淡麗」100%
精米歩合	40%
アルコール分	17度
日本酒度	+3
酸度	1.2

 麒麟山酒造

〒959-4402 新潟県東蒲原郡阿賀町津川46
<http://www.kirinzan.co.jp>

格別の口当たり。
甘美にして香り高い。

やわらかい酸味にとろっとたれるような
贅沢な舌触り。のどごしがよく、上品で
甘い香りが漂う絶妙な一本。

丸みのある酒器で香りを体感

とろける淡麗。
洗米から手作業。

洗米から火入れまで、KAGAYAKIは
すべて手作業、超少量生産の限定酒。
これまでにないほど綺麗な味わいに
うっとりするような甘い香りをのせ、
麒麟山流にキレよく仕上げました。

越後流大会を連覇した日本酒

多くの酒造場が自社醸造の吟醸酒を持ち寄り、その酒質を競う鑑評会「越後流酒造技術選手権大会」。50年の歴史を持つこの大会でKAGAYAKIは酒造年度H28年、さらにH29年に、170を超える出品の中から、第1位に選ばれました。弊蔵を支えてくださっている皆様への深い感謝を込めて、今年も発売申し上げます。

麒麟山の米作りについて

テロワールの考え方に共感し、地元産100%の原料米を酒造りに使っています。すべてのお米が地元の契約農家と、麒麟山酒造自らのアグリ事業部によって栽培されています。奥阿賀の大自然に与えてもらっている恵みと喜びを、少しでも皆さまにお届けできれば幸いです。

やっぱりいつもの麒麟山