

しぼりたて生原酒

麒麟山「ぼたりぼたり」

麒麟山

季節限定

使用米 新潟・奥阿賀産「五百万石」一〇〇%
杜氏 長谷川 良昭 謹醸

新酒



1800ml | 720ml

生原酒

純米吟醸

あざやかな旨み。

完熟メロンを思わせる爽やかな香りに、口いっぱい広がるあざやかな旨味。シュッと引くキレの良さが、搾りたて生原酒ならではの味わいを引き立てます。

推薦温度：7℃～10℃

「五百万石」100%

姉妹銘柄の「ぼたりぼたり五百万石・越淡麗」(12月・2月蔵出)は、米違いで味わえる搾りたて純米吟醸生原酒。両品種は新潟で開発された、新潟の酒米。麒麟山酒造は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。

ぼたりぼたりきりんざん五百万石

純米吟醸生原酒 (要冷蔵)

使用米 五百万石 100% 精米歩合 55%
アルコール分 17度 日本酒度 +2

 麒麟山酒造

米と、人と、新潟清酒の物語へようこそ

 | #KIRINZAN

