

『越ヶ谷宿』純米にごり酒・季節限定発売のご案内

平成29年 2月10日(金) 発売!

純米清酒『越ヶ谷宿』は、越谷小売酒販組合越谷支部が市内の新たな特産品の創出を目的に開発した日本酒で、市内で生産した埼玉県推奨米「彩のかがやき」を原料に製造されています。

『越ヶ谷宿』純米にごり酒とは、米の旨味が生きている季節数量限定商品で720ML 300本、300ML 300本の限定発売です。

醪（もろみ）を細かくすることで、まろやかで、なめらかな舌ざわり、さらに純米造りにこだわり、自然の甘味で爽快なにごり酒です。

今年の特徴は、(杜氏松沼氏)

「彩のかがやき」の旨味を引き出す為に、しっかり白米に吸水させて蒸米にしました。

特に麴は、破精込みの良いふっくらとした麴に仕上げました。

醪（もろみ）の発酵経過も順調で、香りの立つキレの良い純米にごり酒になりました。



マスコロイダー（石臼摩破機）
醪を細かく滑らかにする

【『越ヶ谷宿』純米にごり酒】

- ◆アルコール度数……………15度
- ◆容量と価格（税込み）
 - 720ml……………1, 130円
 - 300ml……………470円
- ◆発売日……………29年2月10日
- ◆本数 ……………720ml. 300本
……………300ml. 300本
- ◆取扱店……………市内47の組合加盟店



《問合せ先》

- 埼玉県騎西株式会社釜屋
電話0480-73-1234
- 記事についての問合せ
高橋 誠
電話048-974-1616



純米清酒『越ヶ谷宿』は、お酒のそれぞれの特長をいかした4種類の旨みを引き出した日本酒を発売しています。

純米清酒【越ヶ谷宿】

一年を通して発売している純米清酒『越ヶ谷宿』です。出来たお酒をすぐに一升瓶に詰め涼しい酒蔵で空気に触れず熟成した、大変手間のかかったお酒です。お米の生産から酒造り・販売までの工程をしっかりと管理することができ、「安全・安心」を自信を持って提供できる商品です。香り高くスッキリした大変美味しいお酒です。



純米清酒【新米新酒絞りたて生酒】

10月初旬に稲刈りをして、すぐに酒造りに入ります。毎年12月中旬に、新米新酒搾りたて生酒を発売します。

純米清酒『越ヶ谷宿』は、お酒造りに欠かせない酵母も、埼玉県E酵母を使っています。大変香りが高い少し辛めでスッキリしたお酒が出来ます。生酒は、原酒ですので、アルコール度数17°～18°になります。



純米清酒【にどり酒】

純米清酒『越ヶ谷宿』は、秋10月に仕込みます。途中発酵が進んだ醪もろみを石臼で丁寧に磨くことにより、まろやかで滑らかな舌ざわりの、純米酒ならではの麴この香りが立つ爽やかな甘さのお酒です。冷やして又は・オンザロック・牛乳割りもおすすめてです。お米の旨味が感じられる+0～+1の甘口のお酒です。2月中旬の発売です。



純米清酒【ひやおろし】

春先に、一度だけ加熱殺菌し瓶詰をして、秋まで熟成させて、出荷前に二度目の火入れをせずに出荷します。暑い夏の間ひんやりとした蔵で眠って過ごし、熟成を深め、秋の到来とともに目覚める「ひやおろし」豊穡の秋にふさわしい、穏やかで落ち着いた香り、滑らかな口あたり、濃密なとろみが魅力なお酒です。アルコール度数18°。9月中旬の発売になります。

