

商品介绍

“竹林”最为重视体现大米的特长，
使用最适宜酿造清酒的米



“竹林”的特色

“竹林”最为重视发挥大米的特长。在亲自管理的自家农田里栽培“山田锦”大米就是为了落实这一精神。下料使用的水来自于东北方向的竹林寺山的潜流水。“竹林”由此得名。

大米的美味分别蕴藏在四款不同口味的“竹林”产品之中。

各种口味均备有 1.8 升和 720 毫升瓶装。

“清纯爽口”型和“浓郁醇厚”型还备有轻巧的 300 毫升瓶装。

纯米极致精酿酒

芳醇甘润

高雅的余韵久久萦绕口中，
与清蒸蛤蜊、
乌鱼子等海味相配，
味道绝佳。

可作开胃酒饮用。
建议稍稍冷藏后饮用。
(8 ~ 15 度)



开胃酒



纯米精酿酒

清纯爽口

和鱼（尤其是鲷鱼、
比目鱼等白肉鱼的生鱼片）、
鸡肉口味相配。
品尝方法类似白葡萄酒。

建议稍稍冷藏后饮用。
(8 ~ 15 度)



鱼、
鸡肉菜肴



纯米酒

浓郁醇厚

与肉、鲷鱼、烤鳗鱼等
味道浓重的菜肴以及带
有浓郁蔬菜味的有机蔬
菜口味相配。

建议常温或加热饮用。
不适宜冷藏后饮用。
(18 ~ 55 度)



肉、
有机蔬菜



纯米精酿酒

有机竹林

执着追求有机制法酿造的
纯米精酿酒，与普通的
“清纯爽口”型相比口感
更加柔和。

建议稍稍冷藏后饮用。
(8 ~ 15 度)

