



ひやおろしの御案内 5

ひやおろし

25. 9. 1

寒い冬に仕込み一度火入れした新酒をひと夏、低温貯蔵。熟成させて、秋にそのまま瓶詰め、または、さらに火入れ、まろやかになった旬のお酒です。

秋田市手形新栄町7-24 (株)藤井酒店

TEL & FAX 018-832-2779



商品	備前酒造 大納川 特別本醸造 ひやおろし
原料米	麴米: 掛米共 めんこいな60%
alc分	17度
日本酒度	+5
酸度	1.7
税込価格	720ml: 1,280円 1.8L: 2,560円
コクがあると同時にキレの良い味わいは秋の味覚にぴったりです。	

御注文 720ml: 本 1.8L: 本



商品	千歳盛 純米酒 おらどの酒 ひやおろし
原料米	麴米: 掛米共 あきたこまち70%
alc分	15.5度
日本酒度	+1.0
酸度	1.6
税込価格	720ml: 945円 1.8L: 1,890円
農協青年部が生産しているの「あきたこまち」で仕込んだ純米酒「おらどの酒」のひやおろし。	

御注文 720ml: 本 1.8L: 本



商品	秋田誉 ひやおろし 福与香
原料米	麴米: 掛米共 めんこいな 65%
alc分	15.5度
日本酒度	+6.0
酸度	1.7
税込価格	720ml: 1,029円
長期低温発酵仕込みの新酒が熟成し香味満点。新酵母No.12を使用しています。	

御注文 720ml: 本



商品	北鹿 仙台坊主 ひやおろし
原料米	仙台坊主 70%
alc分	17度以上18度未満
日本酒度	+4
酸度	2.0
税込価格	720ml: 1,280円
明治時代に北秋田地方で栽培されていた幻の米「仙台坊主」を使用したひやおろしです。	

御注文 720ml: 本



商品	要冷蔵 新政酒造 新政 特別純米 ひやおろし
原料米	麴米: 吟の精 掛米: 酒こまち 60%
alc分	15度
日本酒度	+2~+3
酸度	1.3~1.4
税込価格	720ml: 1,365円
米の旨みを十二分に引き出し、瓶火入れ後5℃で熟成。秋の旬の食材にぴったりの、まろやかな味わいの特別純米酒です。協会6号新政酵母。	

御注文 720ml: 本

商品	
原料米	
alc分	
日本酒度	
酸度	
税込価格	720ml: 円 1.8L: 円

御注文 720ml: 本 1.8L: 本

お名前	御住所
	TEL