

心にしみる自然の恵

【純米吟醸】谷櫻1224 (500ml)

室戸沖水深37.4mから汲み上げたミネラル（カルシウム・マグネシウム・カリウム等）がバランスよく含まれた室戸海洋深層水で仕込みました。
八ヶ岳ロイヤルホテルとの共同開発酒です。



要冷蔵

【純米吟醸】やつがたけ高雲生酒 (500ml)

純米吟醸の生酒です。
洗練された、馥郁とした味とさわやかな香が、おいしい料理とよくあいます。
卓上ボトル500mlと、楽しい集いに最適な旨酒です。

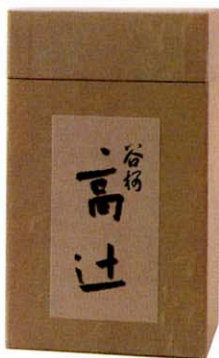


豊かな味と香を
お楽しみください



【純米吟醸】高辻 (720ml)

「二期一会」とよべる出逢いがここにあります。
日本酒谷櫻とガラス工芸家由水氏との出逢い。
【高辻】には一本一本に酒を醸す情熱とガラスへの情熱が封じ込まれております。



ガラス工芸家 由水常雄

超辛口

【純米】八ツのからっ風 (500ml)

油を使った料理と相性の良い、超辛口の純米酒です。キレのいい口当たりで料理の味も引き立ちます。



【純米】特別純米 北の杜 (1800ml) (720ml)

山梨県産米の酒造好適米を100%使用し、八ヶ岳の水で醸したまろやかな味。



【生酛造り純米】櫻舞 (1800ml) (720ml)

「生酛仕込み」は、明治時代初め頃まで行われていた醸造方法です。この醸造方法は、まさに自然の摂理を巧妙に利用した先人の知恵と経験が生み出した醸造方法だったので、現在の製造過程での生酛造りは、既成の乳酸を使用し七日〜一四日と短いのに比べ、「生酛仕込み」は二六日、三〇日以上と手間と時間のかかる方法です。自然のままの乳酸菌を培養・育成し、出来た乳酸菌により有害な雑菌を死滅させ酵母育成の環境を整え、目的達成後の乳酸菌は自生した乳酸により自ずと消滅するという、理想的な自然製法が「櫻舞」を完成させました。

