

花垣 夏の頒布会

第1回

6月



純米
九頭竜

無濾過生原酒

好評の花垣「米の違いシリーズ」。地元福井県産の酒米「九頭竜」を使用。米の旨みが広がり、爽やかな酸が特徴の純米酒。



精米歩合 / 60%
アルコール度 / 18度

要冷蔵 720ml



精米歩合 / 60%
アルコール度 / 18度

要冷蔵 720ml



純米
純米

無濾過生原酒

米の旨味を存分に引き出し、清冽でフレッシュな味わい。芳醇な旨みと、後味の余韻が楽しめる純米酒。

第2回

7月



番外編

純米
槽搾り純米

無濾過生原酒

伝統的な搾り機（槽）で搾った純米酒。甘味・旨味が豊かでほどよい酸と後味のキレが特徴。



精米歩合 / 70%
アルコール度 / 16度

要冷蔵 720ml



精米歩合 / 60%
アルコール度 / 19度

要冷蔵 720ml



純米
超辛純米

無濾過生原酒

すっきりとした味わいでキレもよく、ドライな後口が特徴です。お米の旨みをしっかり残し、味幅も感じられる一本。

すべて
無濾過
生原酒

100
限定



クール便で
お届け致します。

毎月
6~8月

720ml
2本 × 3ヶ月

14,100
(税・送料込) 円

第3回

8月



純米
山麩純米

無濾過生原酒

まったりと柔らかく厚みのある深い味わいが特徴。芯の強い酸味とコクがある純米酒。



精米歩合 / 60%
アルコール度 / 18度

要冷蔵 720ml



精米歩合 / 45%
アルコール度 / 18度

要冷蔵 720ml



純米大吟醸
うすにごり

無濾過生原酒

神秘的なオリは軽く振っていただくと、霧氷のように舞い乳白色に輝きます。さわやかな吟醸香とすっきりとした後味を楽しめるお酒。