

創業320年の老舗日本酒蔵元が醸す、香り、味ともに安定の人気を博す臥龍梅純米吟醸大分県へ見参！



三和酒造は、創業300年以上の歴史と伝統のある酒蔵で、総米600kg程度の吟醸小仕込み・製造方法で香味豊かな日本酒を造り続けています。臥龍梅は、吟醸王国・静岡県でも安定感抜群で、香り、味わいともに嫌味のない美酒であり、山田錦・愛山・短稈渡船・誉富士・備前雄町・美山錦・五百万石等数多くの酒造好適米を使いこなし、フルーティーな香りと、柔らかな口当たりでファンに愛されています。



静岡市の清見寺の庭に、徳川家康公お手植えと伝えられている梅の古木。この梅の馥郁たる香りと、その枝振りの力強さにあやかって、芳醇な香りと飲みごたえのある味のお酒を目指し、開発したお酒を『臥龍梅』と命名。



16代目、代表取締役社長 鈴木 克昌氏

純米吟醸

臥龍梅

がりゅうばい

生貯蔵酒



富山県産五百万石を55%精白し、長期低温発酵・小仕込にて醸した酒を、穏やかな吟醸香に、無濾過生貯蔵原酒特有のポリウムのある旨味がありながらも繊細な辛口酒です。生貯蔵酒ならではのフレッシュな飲み心地が酒好きにたまらない一本。

醸造元

三和酒造株式会社

〒424-0038

静岡県静岡市清水区西久保五〇一〇

原料米：富山県産 / 五百万石
日本酒度：+4 精米歩合：55%
アルコール度：16～17%
酸度：1.2

未成年の飲酒は法律で禁じられています。妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児・乳児の発育に影響する恐れがありますので、気を付けましょう。