

新感覚ワイン酵母仕込みの柑橘類にも似たフレッシュな香りと複雑な味わいを生み出した酒。



創業元治元年(1864年)、花の舞創業者高田市三郎が遠江国あらたま村宮口で清酒製造業を始める。商品名の『花の舞』の銘柄は、天竜川系に古来から伝わる泰納おどり『花の舞』に由来します。



東京・南青山のオーナーシェフの目黒浩太郎氏。都内で修行の後、渡仏。マルセイユの魚介を使ったフランス料理に専念する。帰国後、更に修行を重ね、2015年30歳で「Abyse(アビス)」オープン。



女性に好まれるような今までにないお酒を目指して、グレープフルーツのようなすっきりとした香りと味わいに仕上げた。

限定品 ABYSSSE

花の舞

ワイン酵母仕込み

醸造元

花の舞酒造株式会社

〒434-0004

静岡県浜松市浜北区宮口632



原料米：静岡県産米  
日本酒度：-18 精米歩合：60%  
アルコール度：12%  
酸度：4.8

東京・青山外苑前にある魚介類を中心としたフランス料理店「Abyse(アビス)」のオーナーシェフ、目黒浩太郎が監修した魚介フレンチに合う日本酒。