

全国特約店限定品！人気の秘密は、ALL岐阜産原料を使い醸して出来たピュアな辛口が旨い！



限定流通ブランド銘柄『百十郎』を命名した、5代目蔵元、林里榮子氏。
岐阜県の「G」原料米、岐阜県の酒造好適米「岐阜ハツシモ」の「G」岐阜で開発された「岐阜G酵母」（岐阜県産業技術センター）の「G」更にイメージカラーの「G」midは、蔵元の所在地が日本のど真ん中という意味で middle of Japanに由来して出来たこだわりのお酒



毛蟹やズワイ蟹のボイル・アオリイカの天ぷら・ホタテの刺身・クリームコロッケとペアリングするとよりお酒の最高のシーンを楽しめます。



口に含むとジューシーなお米の味わいが広がります。クリアーでキレイな酒質が特徴。日々の食のシーンに彩を添えてくれるお酒。

純米吟醸

百十郎

G-mid's ジーミッド's

醸造元

株式会社林本店

〒504-0958

岐阜県各務原市那加新加納町二二三九

電話 058-3382-1238 (代)



原料米も酵母もすべて岐阜産でできたお酒。低温発酵で、爽やかな吟醸香を生み出し、ジューシーな味わい。生酒に近いクリアーで綺麗な酒質の味わいが楽しめます。

原料米：「岐阜ハツシモ」、岐阜G酵母
日本酒度：+2 ~ +4 精米歩合：60%
アルコール度：15%
酸度：1.4

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。