

新酒らしい躍動感と飲み手に元気を与えてくれる新酒の美しく整った芯や旨味のある酒



百十郎桜とは、岐阜県各務原市を流れる新境川の兩岸に設けられた桜並木。1931年と1932年に新境川沿いに、吉野桜(ソメイヨシノ)を寄附した歌舞伎役者市川百十郎の名を取って、「百十郎桜」と名付けられた。1990年(平成3年)に、「日本さくら名所100選」、2003年(平成16年)には、「『飛騨・美濃さくら三十三選』」に選ばれている。



百十郎のメインに使われているお米は、山田錦、五百万石ですが、百十郎の最初に使用したお米が秋田酒こまち。林社長が秋田県醸造試験場で酒造りを学んだ際に、酒造好適米の「秋田酒こまち」に出会い、「秋田県の素晴らしい酒蔵で造られているようなお酒が造りたい」想いから、初年度の「百十郎」はすべて秋田酒こまちで造られるきっかけとなった。

「秋田酒こまち」を使って醸した無濾過の生原酒。軽やかで繊細な優しい口当たりや瑞々しい甘み、適度な酸がキレを出して、全体的に上品な味わいに仕上がりました。

純米吟醸 桜ヴァージョン

# 百十郎

純米吟醸 無濾過生原酒

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：秋田こまち  
日本酒度：+1 精米歩合：60%  
アルコール度：16%  
酸度：1.7

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。