

ふっくらとした米の味わいをいかした、フルーティーで口当たりの良い手造り純米酒！



仙頭酒造場、隠れた人気酒「ほっちり」は、原料米の松山三井を60%磨きあげ、伝統の手法で丁寧に醸した、手造りの特別純米酒。冷やから燗まで美味しく頂ける味わいに仕上がっています。穏やかな香りは、心地良く、優しい口当たりで膨らみのある米の旨みと、ほのかな甘み、軽やかな酸味もバランス良く楽しめます。



日本酒の品評会『SAKE COMPETITION 2017』国内外の453蔵が参加し、7部門に過去最高の1730点が出品。土佐しらぎくが1位に入賞。全国新酒鑑評会では、10年以上の以上の連続受賞の実績を出しています。



食中酒として様々な料理と相性が良く、主役の料理の味を引き立てながらも、酒の味をしっかりと表現する、正に「ほっちり」なお酒。

辛口燗上がり

ほっちり

特別純米酒



品名の「ほっちり」とは、土佐弁でちょうど良い、ぴったりの意。これからの季節、ぬる燗で「ほっちり」な味わいをお楽しみ下さい。ほんのりミカンを連想させる上品な香り、柔らかな味わいで和む純米酒です。

醸造元

有限会社仙頭酒造場

〒731-5701

高知県安芸郡芸西村和食甲一五五二番地

電話 0887-3312611 (代)

原料米：愛媛県産 松山三井
日本酒度：+5 精米歩合：50%
アルコール度：15～16%
酸度：1.6

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。