

2018

酒どっと come 前原本店內 藏 828

5月

日本酒の会のご案内

詳しくは、酒どっと come 前原本店 TEL 047-473-3636 へお問い合わせ下さい。

2018.5.26(土) (15:00～16:30を予定しています)



かもつる
賀茂鶴



～ 酒中在心《酒の中に心あり》～

賀茂鶴のある東広島市西条は、古くから質の高い酒造りが行われたことから、灘・伏見と並ぶ日本三大銘醸地として知られています。

今年で会社設立100周年(賀茂鶴命名145年)。酒を味わい、そのひと時を楽しむ人の心。

【酒中在心】(酒の中に心あり)。

賀茂鶴で大切に守られてきたこの言葉を胸に心で醸すお酒を造り続けます。

当日は醸造元である、賀茂鶴酒造(株)の方が来店される予定です。

賀茂鶴 純米酒 広島錦【料飲店様限定品】

日本酒度：+2
使用米：広島錦

復活させた幻の酒米「広島錦」と賀茂鶴酵母(協会5号酵母)で仕込んだ純米酒。料理を引き立てる純米酒を目指し、米の旨みの中にすっきりと広がる甘みと、爽やかなキレの良さが特徴の「賀茂鶴らしい」味わいにこだわりました。

賀茂鶴 純米吟醸 一滴入魂(720ml)

日本酒度：+3
使用米：八反錦

ふくよかな香り、まろやかな味わいの純米吟醸酒。冷～ぬる爛迄、様々な温度でお楽しみ頂けます。『2018年ワイングラスでおいしい日本酒アワード』金賞、『2016年爛酒コンテスト』最高金賞受賞。

賀茂鶴 本醸造からくち(720ml)

日本酒度：+5
使用米：八反錦

キリッとした味わい、スッキリとした喉越し。『2013年爛酒コンテスト』最高金賞受賞。様々なジャンルの料理と合う毎日楽しんでいただける本醸造酒。

※事前予約【定員10名】
参加費1000円が必要となります。

※※お車での来場は避け、公共交通機関をご利用くださいますよう、お願い申し上げます。

