

フルーティーな香り  
濃厚な辛口

純米吟醸  
無濾過生原酒

# 都美人

[山麴仕込み]



ボトル ¥4,840  
(720mL)  
グラス ¥1,210  
一合 ¥1,210



淡路島のお酒  
都美人酒造株式会社

酒造りの基本である山麴仕込みを創業以来かたく守る、時代に媚びない正統派の蔵。  
淡麗主流の時代にも、酒造りの本流である手間ひまかけた山麴仕込みをかたく守り続けています。全国的にも数件といわれる「天秤搾り」、味にまろやかさが出るといわれる「木桶仕込」など、日本の伝承された技を大切にしながら、新しい技術を加え珠玉の酒造りに取り組んでいます。



無濾過生原酒って、どんな日本酒？

無濾過生原酒は、「無濾過」であり、「生酒」であり、さらに「原酒」であるということ。搾った日本酒をそのまま瓶詰めした、旨味たっぷりの風味豊かなお酒です。  
「無濾過」「生」「原酒」それぞれの意味は、  
「無濾過」日本酒を搾った後に濾過をしていないこと。  
「生」加熱殺菌処理(火入れ)をしていないこと。  
「原酒」割水(加水)処理をしていないこと。  
通常行われる「濾過」「火入れ」「割水」の工程処理をあえてしていない、フレッシュで濃厚な味が特徴の日本酒です。

山麴仕込み

天然の生きた乳酸菌を時間と手間をかけて培養し、力強い純粋酵母を育てていく昔からの伝承技法で、まろやかな旨味と芳醇なコク、きめ細かい酒質がでかかります。