

雪がぎっしり! 真夏に届く!

ついに
極限まで冷えた「生酒」できました

天然の雪で100日近く冷却して熟成しました——約0°Cです。

150本限定 先着順で販売

新雪の雪室で熟成
することで角がとれ
トロミを感じるほど、
口当たりまるやかに
なりました。



有名酒蔵
「渡辺酒造」
が醸造

「令和」の書家
茂住善郎氏
がラベルを揮毫

国産米
「ひだほまれ」
使用

0577-65-2080
0577-65-2202
nakatanijohgo@gmail.com
