

秋に旬を迎える日本酒「ひやおろし」が今年も登場！
楯野川 純米大吟醸 源流冷卸(げんりゅうひやおろし)
8月26日より販売開始

～リピーター続出で毎年完売！オンラインショップにて予約受付開始～

楯の川酒造株式会社(本社:山形県酒田市、代表取締役:佐藤淳平、以下「楯の川酒造」)は、秋の定番商品として毎年人気の高い「楯野川 純米大吟醸 源流冷卸(げんりゅうひやおろし)」を、8月26日より数量限定で販売いたします。販売に先立ちまして公式オンラインショップにて予約受付を開始しております。



■秋を感じる日本酒として、毎年人気が高い「冷卸(ひやおろし)」

秋の定番商品の一つである楯の川酒造の源流冷卸(げんりゅうひやおろし)は、リピーターで購入される方も多く、毎年完売する人気の一本です。

○冷卸(ひやおろし)とは...

日本酒は品質劣化を防ぐため通常2度火入れ(加熱殺菌)して出荷しますが、貯蔵の際に1度だけ火入れ殺菌し、「ひや」のまま夏の間貯蔵・熟成させて秋に出荷する日本酒のことを冷卸(ひやおろし)と言います。秋の日本酒の代名詞として親しまれており、ひと夏寝かせたことで丸み帯びて旨味強いのが特徴です。

(※なお、楯野川シリーズにつきましてはすべて1回火入れです。)

■今年の源流冷卸のポイントは、「ボディ感」／冷温下でひと夏を越し、丸みを帯びた味わいは秋の味覚と相性抜群！

今年の源流冷卸は、例年とは少し異なる酒米を使用し、旨味の強い秋の味覚とのペアリングをより楽しんでいただけるような「ボディ感」を意識した造りとなっています。楯野川らしい「シャープで綺麗な酒質に、ふくよかな味わいをプラスした程よくボディ感のある酒質を実現しました。さらに、製麴にひと工夫を加えることで、甘みと旨みをより引き出した源流冷卸は、冷温でひと夏ほどよく熟成。奥行き・複雑味が増し、旨味たっぷりとなって飲みごろを迎えます。

秋に旬を迎える食材は旨味の強い食材が多く、旨味たっぷりの源流冷卸と合わせることで、より食材の味を引き立てます。
是非、秋に旬の食材と共に、複雑で味わい深く仕上がった「源流冷卸」をお楽しみください。

【おすすめのペアリング】

- ・サンマの塩焼き
- ・松茸の土瓶蒸し
- ・秋鮭のバターソテー
- ・牡蠣のオイル漬け など



■商品概要

楯野川 純米大吟醸 源流冷卸(げんりゅうひやおろし)

原料米:山形県産酒造好適米100%

精米歩合:50%

アルコール度数:15度

容量・価格:720ml 2,145円(税込) / 1,800ml 3,960円(税込)

販売:全国の楯野川特約店および公式オンラインショップにて8月26日より順次販売開始。現在公式オンラインショップにて予約受付中。

商品ページ:<https://shop.tatenokawa.com/view/item/000000000091>

■楯の川酒造株式会社 会社概要

会社名:楯の川酒造株式会社 所在地:山形県酒田市山楯字清水田27番地

代表者:佐藤淳平(六代目蔵元) 創業:天保三年(1832年)

公式HP:<https://tatenokawa.com/ja/sake/>

公式オンラインショップ:<https://shop.tatenokawa.com/>

公式Twitter:[@tatenokawa](https://twitter.com/tatenokawa) 公式Instagram:[@tatenokawa_sake](https://www.instagram.com/tatenokawa_sake)

事業内容:酒類等製造販売(日本酒「楯野川」、焼酎・リキュール「子宝」、リキュール「ホームランまっこり」)



<本リリースに関するお問い合わせ>

楯の川酒造株式会社 広報

担当 高梨

Mail:anna@tatenokawa.com TEL:090-1042-9365