

毎年売り切れ必至の人気商品！
「楯野川無我」ブラックボトル 12/15から数量限定販売
～「究極の生酒」第二弾／米の旨味と発泡感が癖になる～



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、楯野川の生酒シリーズ「楯野川無我」の第二弾で、山形県産出羽燦々を100%使用した「楯野川無我 ブラックボトル 純米大吟醸」を本日よりオンラインショップにて予約開始、12月15日から順次全国販売を開始いたします。

■ 6つの「無」を実現 — 蔵元でしか飲めない活きた酒の味わい・香りをお届け

楯の川酒造における生酒シリーズ「楯野川無我」。6つの「無」(無濾過・無加水・無加熱・泡を立てない・時間を置かない・無我夢中に追求)を重ねて、酒を搾った直後に蔵元でしか味わえない生きた酒の味わいと香りを再現しました。濃厚な旨味を持つフレッシュな生原酒を酒を搾ってすぐに、自然な発泡感を逃さないよう特殊な方法で瓶詰めし、すぐに冷蔵庫へ移して順次出荷します。

先日発売いたしました楯野川無我ブラウンボトルにつづく、シリーズ第2弾:ブラックボトルは、山形県の地元契約農家の方々が丁寧に育て上げた特別栽培米の「出羽燦々」を100%使用しています。出羽燦々らしい輪郭がくっきりした甘味、そして米の旨みがきめ細やかに広がります。生酒特有の自然な発泡感と米の旨みは癖になる美味さで、毎年リピート購入してくださるお客様も多くなります。冬の人気商品です。

普段は蔵人しか味わえない「究極の新鮮さ」。是非体感してみたいかたがでしょうか。



■ 旨みたっぷりの無我ブラックは、これから旬を迎える旨みのつよい牡蠣と相性抜群！



楯野川無我 ブラックボトルは、出羽燦々の米の旨みを存分に味わえるモデルです。そんな米の旨みを楽しめるブラックボトルには、旨味がぎゅっと詰まって冬が旬の牡蠣が相性抜群です。また、本商品は「生酒」ですので、お買い求めいただいたのちにはしっかり冷やして冷酒でお飲みいただくのがおすすめです。ぜひお楽しみください。

〈おすすめペアリング〉
・牡蠣を使った料理

