

毎年人気の「搾りたて生原酒」シリーズ  
「楯野川無我」、デザイン一新  
楯野川無我 ブラウンボトル 11/17から順次販売開始



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、楯野川の生酒シリーズ「楯野川無我」の第1弾で、山形県産美山錦を100%使用した「楯野川無我 ブラウンボトル 純米大吟醸」を11月17日から販売開始いたします。

■ 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た当日に、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。

今年の「楯野川無我」は、デザインを一層！これまで3パターン展開であった物が4パターンの展開となります。それぞれイメージしたボトルの「色」に合わせた塗装瓶で、普段の楯野川に比べるとモダンな印象を醸し出します。

シリーズ第1弾:ブラウンボトルは、山形県の地元契約農家の方々が生きて育った特別栽培米の「美山錦」を100%使用しています。洗練されたシャープな味わいのなかに、お米の旨味が生きています。

普段は蔵人しか味わえない「究極の新鮮さ」。是非体感してみてくださいはいかがでしょうか。



■ 日本酒初心者の方にもおすすめな食中酒！シュワっとした自然な発泡感を楽しんで



楯野川無我 ブラウンボトルは、酸味と甘みのバランスが非常に良く、フルーティで軽いタッチが特徴で、日本酒初心者の方でも楽しんでいただきやすい商品です。美山錦のシャープな酸味と生原酒ならではの米の旨みを両方感じられます。また、お食事を邪魔せず相乗効果で美味しく召し上がっていただける万能な食中酒ですので、毎日の晩酌にぜひ合わせていただきたい一本です。

生酒ですので、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。生酒特有のシュワっとした自然な発泡感をぜひ味わってください。

