

ニューヨークのマンハッタンから北に2時間以上行ったハイドパークにオープンした酒蔵で醸造

DASSAI BLUE TYPE 50



青は藍より出でて藍より青し

獺祭 Blue Type 50

日本上陸

50%に磨いた山田錦を使用したこのお酒は、華やかな香りや甘み、味わいの柔らかさと同時にしっかりしたボディを持っています。色々な食事と合わせる事で、様々な魅力が見えていきます。獺祭ブルー50は、果実の香りとともに感じる米の繊細な甘さ、アルコールが低い事からくる柔らかい味わいが魅力です。

原料米：山田錦  
タイプ：純米大吟醸  
磨き：50%  
日本酒度：非公開  
アルコール分：14度

販売価格： 120ml ¥2,400

- ・ 法令によりお車を運転される方、20歳未満のお客さまへのアルコールの提供は一切お断りいたします。
- ・ 表示料金にはサービス料15%・消費税10%が含まれております。
- ・ 写真はイメージです。



蔵元：旭酒造株式会社(山口県)

桜丘

JAPANESE CUISINE  
SAKURAGAOKA