

●高砂酒造明治酒蔵

- 冬期間、雪氷室の中で熟成させる人気の銘酒“一夜雫”が温暖化の影響を受け、雪氷室が維持できなくなったため製造を断念し、新酒を開発。
- “旭神威(あさひかむい)”(純米大吟醸/720ml5,400円・大吟醸/720ml・4,860円)
兵庫県産の酒造好適米“山田錦”を35%まで精米し、長期低温発酵させた新酒を生状態で氷温貯蔵し、加熱処理は出荷時に1度のみの生酒に近い味。純米大吟醸はみずみずしく軽やかな口当たりで、フルーティーな甘さで女性向け。大吟醸はフルーティーな香りがあふれ、ほのかな辛さと切れの良い甘さ。日本酒が苦手な私でもグビグビのんじゃった。
- “旭神威”を搾った際にできる“旭神威酒粕”(800g1,080円)も販売中。
甘酒をつくったが、美味!!

高砂酒造明治酒蔵

旭川市宮下通17丁目1・TEL(0166)22-7480

【時間】9:00~17:30【定休日】年末年始

●P有

- 23日、日曜日午後1時から
旭川市2条通7丁目買物公園通り高木ビル1F
ポテトサービスセンターで
料理が美味しく写せる写真教室やります。
参加費1,000円。
はるさん来ませんか?



- 次回は隠れ家のようなカフェ

