

群馬の地酒 秋の愉しみ 「ひやおろし」

「ひやおろし」というのは、手足も凍るような冬の大雪時期に仕込まれた酒を、夏の間ゆっくりと寝かせ、秋の訪れと共に調和の取れた、適度に熟成したまろやかな味わいになるのを待って出荷される日本酒の秋の味わいです。

夏を越え、秋がやって来ると、火入れせずに「冷や（ひや）」のまま貯蔵されていたお酒が、貯蔵用の大桶から出荷用の木樽へと「降ろされ（おろし）」て瓶詰めされていた事から「ひやおろし」と呼ばれる様になりました。

現在では、酒造りの季節感を表す秋の季語のように使われていますが、その旨みたっぷりの円熟の味わいは古くから日本酒の最も美味しい飲み方とされてきました。


飲み比べ価格

●一合	780 円
●四合瓶	2980 円

赤城山 ひやおろし純米

近藤酒造 みどり市


近藤酒造初の「甘口」純米酒。熟成した米の旨味をさらに感じる事ができる純米ひやおろしです。出荷本数、「一千本」の限定酒です。



谷川岳 純米ひやおろし

永井酒造 川場村


地元 川場産の五百万石で醸しています。秋色に赤く色づいた谷川岳が描かれ、穏やかで落ち着いた香味、すっきりと軽快で飲みやすく、ドライな味わいが特徴です。



かんどうのはな 純米吟醸生熟成

聖酒造 渋川市

酒コンペティション2017で十位に入賞した「聖ブランド」の別あつらえ。まるみを帯びた米のふくらみの余韻とキレの良さが特徴です。



※表示価格は税抜です。