

「高清水 純米大吟醸・大吟醸」新発売

秋田酒類製造株式会社（取締役社長 諸橋正弘）は、「高清水 純米大吟醸・大吟醸」を11月10日（水）より全国一斉で出荷を開始します。

「高清水 純米大吟醸・大吟醸」は自社で丹念に磨き上げた秋田県産酒造好適米「秋田酒こまち」と「秋田酵母No.15」を使用し、秋田の伝統的な醸造方法「秋田流寒仕込み」で味わい豊かに仕上げました。45%精米の「純米大吟醸」は華やかでふくよかな香りが際立ち、程よい酸味と上品な旨みが口の中でやわらかに広がります。50%精米の「大吟醸」は爽やかで香り高く、軽やかな口当たりがなめらかに喉を潤します。

「高清水 純米大吟醸・大吟醸」商品概要

1. 商品名 高清水 純米大吟醸 ・ 高清水 大吟醸
2. 出荷日 2010年11月10日（水）・・・高清水蔵出し
3. 発売地域 全 国
4. その他 商品成分、特長、参考小売価格はリーフレットで確認お願いいたします。

この件に関するお問い合わせ先

秋田酒類製造株式会社 営業部営業企画室広報担当（土田・二方）

秋田市川元むつみ町4番12号 TEL：018-864-7331

高清水ホームページ <http://www.takashimizu.co.jp>