

AKARI

吉見町産「彩のかがやき」

吉見町に新たな灯

吉見町産米、彩のかがやき使用

純米吟醸酒

5月20日発売

瓦屋店、ナカムラストアーにて

720ml ¥1798 (税込)

300ml ¥899 (税込)

各種限定 200本



Produce by 吉見町地域おこし協力隊中村絢

帝松 松岡醸造株式会社

吉見町地域おこし協力隊企画

「吉見町のお米で日本酒を創りたい」という想いから始まり、去年の9月から製造、販売が可能カリサーチを始め、小川町の醸造所「帝松」さん監修の元、吉見町のお米「彩のかがやき」（農家：大室貞三さん）にて、初の日本酒が完成しました。皆様、是非一度お試しください。

3月末までの先行予約で多くのご予約を頂きました。一般発売も各種限定200本で販売します。

～日本酒醸造までの道のり～

note.com/ayameron359



●灯-AKARI- 無濾過 純米吟醸酒

使用米 吉見産彩のかがやき

精米歩合 60%

ALC. 15～16%予定

酸度 非公開

酵母 M310

状態 無濾過生詰め パストライザー瓶詰後壺度瓶燗火入れ



吉見産の彩のかがやきを使用した純米吟醸酒。M310酵母を使用しており、上品でフルーティーな香りと、米の旨味を感じながらも爽快で後味が綺麗。冷酒～燗(55℃前後まで)がおすすめで、温度帯によって様々な顔を見せてくれる。

瓦屋店 0493-54-0018

ナカムラストアー 0493-54-0105

X:吉見町地域おこし協力隊コンパスayame

@ayanaka55886739

note.com/ayameron359

[instagram:ayame9595](https://www.instagram.com/ayame9595)



コンパス
吉見町協力隊

