

純米大吟醸 八海山 雪室貯蔵三年

八海山雪室
雪中貯蔵庫内
熟成

自然の力を利用して
酒を熟成するという、
新しい発想に挑戦しています。

降雪量の豊富な魚沼の地に古くから伝わる低温の食糧貯蔵庫

「雪室」を酒つくりを活かし、大量の雪を収納した蔵の中で熟成させました。

三度前後という低温が雪によって安定的に保たれます。

この環境で三年の歳月をかけまろやかに育った酒です。



八海山雪室 雪中貯蔵庫

原材料米(国産)、米こうじ(国産米)
精米歩合50%
アルコール分17度
720ml
化粧箱入

