

ハヤシヤの今月の日本酒はコレ！！

華やかな香りとサラリ綺麗な飲み口！

奥飛騨酒造（岐阜県）
『初緑 夏純吟(青ラベル)』

- 原材料：兵庫県産山田錦
- 精米歩合：50%
- 日本酒度：-1 ■酸度：1.7
- Alc度数：15度

穏やかで落ち着いた香り。バランスが良く
コクがあり、スッとキレル味わいは格別です。

※おすすめ料理
お刺身、焼き魚、茶碗蒸し、天ぷら
焼ききのこ、焼き鳥塩味など

※飲み方・・・冷、ぬる燗



720ml (税込) ¥1,683



鮎に合わせて美味しい純米酒！

酔鯨酒造（高知県）
『酔鯨酒造 純米酒 香魚』

- 原材料：一般米（国産）
- 精米歩合：70%
- 日本酒度：+7 ■酸度：1.6
- Alc度数：15度

鮎に合わせて楽しんで頂けるよう酔鯨らしい
しっかりとした味わいを表現しました。

※おすすめ料理
鮎の塩焼き、カツオのタタキ
焼きサバ寿司、鯨の竜田揚げ

※飲み方・・・冷



720ml (税込) ¥1,485



夏らしくオンザロックや炭酸割りもオススメ！

石本酒造（新潟県）
『越乃寒梅 Lagoon 純米吟醸』

- 原材料：五百万石、山田錦
- 精米歩合：55%
- 日本酒度：+2
- Alc度数：16度

越乃寒梅らしい透明感と低温熟成でじっくり
引き出された酒の旨味、上品な吟醸香を備え
たお酒です。

※おすすめ料理
スパイシー料理、バンバンジー、
アボカドとマグロのわさび醤油和え、
など

※飲み方・・・冷、ロック、炭酸割り



720ml (税込) ¥1,980

