米・水・匠の技が活きる――

本格辛口生貯蔵酒

本格辛口 生貯蔵酒

越後おやじ

アルコール度：14.8度
日本酒度：+7
精米歩合：70%（五百万石）

地元新潟県産良質米を自社で丁寧に精米し、清冽な妙高山系伏流水（軟水）を仕込み水に用いて伝統の越後杜氏の技で醸したお酒です。
一つの酒母に二つの酵母を使う『二段酵母仕込』で個性豊かな味と香りを表現しました。雪解け水を思わせるすっきりとした淡麗辛口生貯蔵酒です。きりりと冷やして、より一層の爽快さをご堪能下さい。