

日本酒に
うまい手
加温熟成。

お伝えしたいことをすべて名前に込めたら、
こんなに長い名前になってしまいました。



絞ったお酒を逆
加温熟成させ
色つや、香り、味、わ
全体的な変化
おいて、劇的な
酒の解脫
が起きた。高清水が到達した
黄金の純米
れが日本酒の
新境地です。

杜氏と蔵と革新力。

高瀬

お酒は20歳になってから、お酒はおいしく適量を。妊娠中や授乳期の飲酒はお控えください。飲酒運転は法律で禁止されております。

絞ったお酒を、逆に加温熟成させ、色づきや香り、味、全体的な変化をおいしく、劇的な変化を遂げ、酒の解脫が起きたー！
 高清水が到達した純米吟醸酒の黄金色。

www.takashimizu.co.jp

秋田の米と水と人にとだわり、ひたすら美味しい酒、新しいお酒を求めて...いま、「加温熟成」という逆転の発想と新技術が、ついに日本酒の歴史に新たなページを開きました。これが、杜氏と蔵と革新力、高清水の挑戦です。

日本酒が解脫した！

貯蔵中にお酒の熟成が進むと、その完熟の証となる「熟成滓(おり)」がまれに発生する場合があります。「熟成滓」の発生したお酒は、悟りを開いた新境地の「とく」「解脫(げだつ)」と称され、一部の愛好家に秘かに珍重されてきました。高清水は独自に開発した加温熟成技術により、安定的に「熟成滓」を発生させ、その濾過に成功いたしました。日本酒にまったく新しいジャンルを開く「加温熟成解脫酒」。この類まれな、軽やかな熟成香と透明感に包まれた黄金色の体験を、どうぞ心ゆくまでお楽しみください。

味のいたたり？！

甘味を帯びた軽やかな熟成香と、果実を想起させる爽やかな酸味がバランスよく調和。熟成酒でありながらも、その喉越しは驚くほどスツキリとしており、口当りはまろやかでフレッシュな味わいさえ感じさせます。低アルコールでありながら、しっかりとした味の輪郭を残し、その黄金色を目でも楽しめる新感覚の日本酒です。解脫とは、かくのごとく深く、広く、爽やかな味わいなり。

●高清水が推選する飲酒温度目安／冷室温 ●味／やや甘口
 加温熟成解脫酒 720ml 2,700円(本体価格)5,000円(税込)6本入り JAN:4969516 11410 5
 アルコール分 12.5% 日本酒度 30 酸度 3.4 アミノ酸度 11 精米歩合 麴米55% 掛米55% 使用米 秋田酒、もち
 秋田酒類製造株式会社 秋田市川元むつみ町4番12号 018-864-7331