

◇ 期間限定・予約販売 ◇

10月1日販売開始予定

純米大吟醸

伊勢の希 辛口 火入れ



予約販売価格（～9/13受付）

720ml 8,000円 → **6,800円**（税込）※化粧箱付

500ml 6,000円 → **5,100円**（税込）※化粧箱付

180ml 1,800円 → **1,620円**（税込）※箱付

原料 米：イセヒカリ100%（三重県伊勢市産）

精米歩合：30%

アルコール度数：16度

保存方法：要冷蔵

杜氏から皆様へ

すっきりしていて飲みやすく、
食中酒に最適です。
イセヒカリの特徴である爽やかで
透明な風味をお楽しみください。

二重の奇跡

このお酒は、平成元年の秋二度の台風に耐えて、
神宮神田で奇跡的に生き残った「イセヒカリ」と、

「聖地・伊勢」で採取した百三十種類の草花から

DNA解析し選び抜いた、日本酒造りに適した

たった一つの酵母（野生酵母）を使用しています。

厳粛な神事を執り行うような気持ちで無事に醸造が

進むよう、祈りを込めて丁寧に仕込みました。

二年目の仕込みとなった今回は、昨季のやや甘口で軽やかな

飲み口とは異なる趣を目指し春に火入れし、半年貯蔵しました。

生酒とは異なる熟成した味わいをぜひお楽しみください。

辛口のお酒に仕上がりました。

イセヒカリと野生酵母から生まれた

「伊勢の希 辛口 火入れ」を、ぜひご賞味下さい。

酵母（酒造酵母と野生酵母）

日本酒造りで、酵母はお酒の味わいや香りに深い影響を与えます。

一般的には、選抜・改良を加えられた酒造酵母が使用されるため、
実績のない野生酵母は、発酵のコントロールや風味の予測がつかない

こと等、不確定な要素が多く酒造りは難しいとされています。

※ 本商品はお酒です。20歳未満の方はご購入いただけません。

ヒカリ酒販 三重県伊勢市楠部町248-1

TEL. 0596-20-2480 Mail. shop@hikari-shuhan.jp

