

YAMANASHI・HOKUTO



Tanizakura Brewery



生酒用に醸した本醸造を一切加熱処理せず瓶詰した本生酒。



POLISH RATE 65%

HONJOZO NAMAZAKE
本醸造生酒

生いき
Namaiki

Namaiki is the first variant of nama-sake (unpasteurized sake) to be produced in Yamanashi Prefecture. Its quality is attested to by many faithful fans who have enjoyed this beverage for over forty years. A lighter, more refreshing taste with a mild sourness compared to typical sakes.

Must be refrigerated.

生酒用に醸した本醸造を一切加熱処理せず瓶詰した本生酒。通常の日本酒よりも軽い飲み口の酸が爽やかなお酒です。山梨県内の酒蔵で一番最初に生酒を生産発売したのが谷櫻酒造で、約40年のロングセラーの人気商品です。要冷蔵。

Grade/Classification	Honjozo Namazake
Volume	300ml
Polish rate	65%
Alcohol content	15%
SMV / Dryness	+5.5
Acidity	2
Rice	Asahi no Yume
Brewery	Tanizakura Brewery
Place of origin	Hokuto-shi, Yamanashi Pref.
Type	Soshu (Refreshing)
Recommended Serving Temperature	5 - 15°C

特定名称	本醸造生酒
容量	300ml
精米歩合	65%
アルコール度数	15%
日本酒度	+5.5
酸度	2
原料米	あさひの夢
製造元	谷櫻酒造
生産地	山梨県北斗市
酒質タイプ	爽酒
温度	5~15°C

Fragrance	Calm	☆☆☆☆☆	Fruity
Sweetness / Dryness	Sweet	☆☆☆☆☆	Dry
Fullness	Light	☆☆☆☆☆	Full
Acidity (taste)	Low	☆☆☆☆☆	High
Savoriness	Low	☆☆☆☆☆	High
Refreshingness	Low	☆☆☆☆☆	High
Taste complexity	Simple	☆☆☆☆☆	Complex

香り	穏やか	☆☆☆☆☆	華やか
甘辛	甘口	☆☆☆☆☆	辛口
重厚さ	軽い	☆☆☆☆☆	重い
酸味	少ない	☆☆☆☆☆	多い
コク(旨味)	少ない	☆☆☆☆☆	多い
スッキリさ(軽快)	低い	☆☆☆☆☆	高い
味の複雑さ	シンプル	☆☆☆☆☆	複雑

Food Pairing Suggestion (s)
Sushi, sashimi, delicate seafood, savory seafood, fish carpaccio, etc.

Aroma
A mild banana-toned fragrance.

Taste
A fresh taste characteristic of namazake. Clean and dry.

適した料理
寿司、刺身、魚介、白身魚のカルパッチョなど

主体となる香り
わずかなバナナ系の香り

具体的な味わい
生酒のフレッシュ感があり、爽やかな辛口

