



全国30歳しか使用出来ない花酵母を使用。



特別純米

TOKUBETSU JUNMAI

青煌 五百万石

Saykoh Gohyakumangoku

Saykoh Gohyakumangoku is a rare sake brewed using the yeast harvested from the flowers of the climbing rose. This yeast is used by only 30 breweries out of over 1400 breweries in Japan. This yeast accounts for its very refreshing and refined taste. Saykoh Gohyakumangoku is noted for its refreshing qualities.

青煌はバラの花から採取した酵母を使用して酒造りをしているのが特徴です。この花酵母は全国に1400以上ある酒蔵の中でも、花酵母研究会に所属している30歳しか使用出来ず、お酒は非常に爽やかで品格漂う味わいに仕上がります。とても爽やかな日本酒です。

Grade/Classification	Tokubetsu Junmai
Volume	720ml
Polish rate	60%
Alcohol content	15%
SMV / Dryness	+3.0
Acidity	1.7
Rice	Gohyakumangoku
Brewery	Takenoi Brewery
Place of origin	Hokuto-shi, Yamanashi Pref.
Type	Soshu (Refreshing)
Recommended	5 - 15°C
Serving Temperature	

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

Food Pairing Suggestion (s)

Yakitori, yakiniku, sukiyaki, gyoza, oden, okonomiyaki, hotpot etc.

Aroma

A mellow fruity fragrance.

Taste

A light, refreshing, and refined flavor.

特定名称	特別純米
容量	720ml
精米歩合	60%
アルコール度数	15%
日本酒度	+3.0
酸度	1.7
原料米	五百万石
製造元	武の井酒造
生産地	山梨県北杜市
酒質タイプ	爽酒
温度	5~15°C

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

適した料理

焼き鳥、焼き肉、すき焼き、餃子、おでん、お好み焼き、鍋料理など。

主体となる香り

ほのかに果実の様な香りを感じられます。

具体的な味わい

軽快な口当たりとほのかに香る華やかな香りが楽しめます。