



Takenoi Brewery



椿の花酵母で仕込んだ純米吟醸です。



JUNMAI GINJO  
純米吟醸

## 武の井 つばき酵母 Takenoi Tsubaki

A limited-quantity series of sake that is sold with the coming of each season in Japan.

The Tsubaki is a junmai ginjo brewed with the yeast from Camellia flower and is sold only during winter.

日本の四季毎に季節の花酵母を使用して造る季節限定商品です。

冬は椿の花酵母で仕込んだ純米吟醸です。

春は桜の酵母、夏はヒマワリの酵母、

秋はコスモスの酵母を使用した純米吟醸をお楽しみください。

Grade/Classification	Junmai Ginjo
Volume	720ml
Polish rate	60%
Alcohol content	16%
SMV / Dryness	+0
Acidity	1.3
Rice	Gohyakumangoku
Brewery	Takenoi Brewery
Place of origin	Hokuto-shi, Yamanashi Pref.
Type	Junshu (Rich)
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)

Roast beef, Unagi, Grilled fish, Oden, etc.

### Aroma

A gentle, mild sake aroma.

### Taste

A rich flavor which, when paired with the mild aroma, works well when served with food.

特定名称	純米吟醸
容量	720ml
精米歩合	60%
アルコール度数	16%
日本酒度	+0
酸度	1.3
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

ローストビーフ、鰻、焼き魚、おでんなど。

### 主体となる香り

優しい穏やかな香り。

### 具体的な味わい

香り控えめで食中酒に向いたふくよかな味わい。