

出羽鶴

純米吟醸 生酏仕込み

榎岡城

里山が育む、
風土のお酒

「秋田県なんがい自然酒の会」が企画・醸造するお酒、
「榎岡城」。農家、酒蔵、そして飲み手のお客様と
一緒に三十年にわたり醸造してきたふるさとのお酒
が今年度、新たに生まれ変わります。

秋田県大仙市・南外地区で栽培された酒米から
特定地域の優良米を選抜し、伝統の秋田流生酏仕込
みにて醸造いたします。

手つかずの自然が残る南外地区、米と水を使った、
里山の風土を感じられる日本酒「榎岡城」。

季節ごとの旬な味をお届けいたします。



SNSでも
詳細情報を更新中



※ラベルデザインは多少変更になる場合があります。

里山が育む
風土の酒

榎岡城

募集口数：500口 ※先着順で終了となります。

720ml × 6本 12,800 円(税込)

原料米：秋田酒こまち（大仙市南外地区産）

精米歩合：60% 使用酵母：UT-1（秋田雪国酵母）

醸造蔵：出羽鶴酒造株式会社

秋田県大仙市南外字悪戸野 81

発売元：秋田清酒株式会社

秋田県大仙市戸地谷字天ヶ沢 83-1

年3回、旬の味わいをお届けします。

3月 新酒しぼりたて〔無濾過生原酒〕

720ml × 2本

7月 爽快な香味の夏酒〔1回火入れ・瓶貯蔵〕

720ml × 2本

11月 秋あがり低温貯蔵熟成酒〔氷温貯蔵〕

720ml × 2本