

超限定4,321本 SAKEday Night Fever.

飛驒の酒米「ひだほまれ」を使用した、
濃厚甘口原酒。ラム酒のような、
濃醇で深みのある旨味と、
蜜飴のようにとろけるほのかな甘さ。
じんわりとひろがる余韻が、
思わず「クセ」になる味わいです。

夏のパーティーやBBQ、
照り焼きチキン、
肉汁あふれるハンバーガーにも!



ストレート、
ロックはもちろん
コーラ割でも
お楽しみいただけます。



ストレート

①キンキンに冷やしたお酒を、
お猪口やグラスに注いで
そのままどうぞ!

オススメ

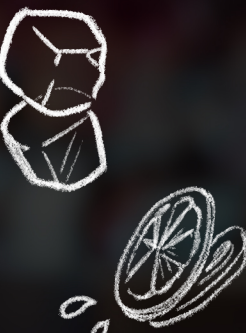
“Japanese Libre”

②意外と日本酒に合うコーラ。
氷を入れたグラスに、
お酒とコーラを1:2の割合で注ぎ、
フレッシュなライムをぎゅっと搾って完成。



オンザロック

③豪快にガツッと
氷を入れたグラスに注いで、
オンザロックで。
フレッシュなレモンやライムを
ぎゅっと搾ったり、
お好みでスペアミントを加えても。



オススメの飲み方

SAKEday Night Fever.

蓬菜蔵元 飛驒市 渡辺酒造店



飛驒
蓬菜

Preparation No.123

Rice type: Hida-Homare from Gifu
Polishing Ratio: 68%

Alc: 19.4%

Acid: 1.6

Amino acid: 1.3