



純米大吟醸酒

HATSU

微発泡黄金にごり酒

茨木市に事業所のあるベンチャーが大阪大学産業科学研究所と共同研究。市内の酒蔵とともに地元で取れた酒米を使ってプロデュースした「オール茨木プロジェクト」のお酒です。

美味しさに華を添えるカラーリングに着目。

酵母が持つ色素を作り出す能力を活かし、黄金色に輝く微発泡酒が誕生しました。

純米酒ならではの米の旨味とコク、果実を思わせるようなフルーティで甘酸っぱい吟醸香は大吟醸ならではの。

瓶内二次発酵させた微発泡酒なので

さわやかな泡とともに立ち上る華やかな香りをお楽しみいただけます。

淡麗でクリアな味わいは10～15度の冷やでより輝きます。

食前酒や乾杯酒などでぜひお試しください。



純米大吟醸酒「發」
(微発泡黄金にごり酒) 720mℓ

原材料名：米(国産100%)、米麴(国産米100%)
精米歩合：40%、アルコール分：13度、
日本酒度：-17、酸度：2.8
原料米：キヌヒカリ100%

※さわやかな発泡の風味は食前酒にも。(イメージ)

原料の米は茨木市の北端、 緑濃い北摂から

大阪府茨木市の北部に残る大自然の山奥には、きれいな水と肥沃な土壌が広がっています。古くは隠れキリシタンの里でもあった山深いこの地で取れた「キヌヒカリ」を丹念に磨き込み、米の甘みを引き出しました。



醪を布袋に詰めて丁寧に並べます



伝統的な“木槽搾り”を用いて 茨木市の酒蔵でじっくり汲んだお酒

日本酒はお米を発酵させた、お粥のような状態の「醪（もろみ）」を布でできた酒袋に入れて搾ります。現在はステンレス製の槽に入れ機械でプレスする方式がほとんどですが、「發」は木製の槽を使う“木槽搾り（きぶねしぼり）”。圧搾せず醪の自重だけで染み出す酒を時間をかけてゆっくりと丁寧に汲んでいます。



瓶内二次発酵の特徴

瓶の底には酵母を含んだとろりとした醪（もろみ）がたまっています。そのまま上澄みをお飲みいただいても、また、ごくゆっくりと回して混ぜていただいても趣向を変えた味わいがお楽しみいただけます。瓶内で炭酸発酵していますので開栓時は振らずにゆっくりとキャップを回し、吹きこぼれには充分ご注意ください。冷蔵保存の上、開栓後はお早めにお飲みください。

Produced by
株式会社ビズジーン



Cooperated with
茨木市



大阪大学 産業科学研究所



商品のご用命はこちらまで



販売元：株式会社ビズジーン 製造元：中尾酒造株式会社