

仙台大学同窓会の日本酒

この日本酒は、本学学生と蔵人により醸しだされた純米大吟醸です。学生は、蔵人と寝食を共にし、伝統文化である日本酒造りに触れ宮城の風土に根差した独自の技術を感じ、『自然・伝統・人間形成』の調和を学び本物志向の品質を情熱を持ってお届けいたします。

味わいは酵母由来の香りを控えめにし、作り手の考えを感じ取れるように仕上げた究極の食中酒です。

是非、みなさんの古き良き時代を過ごした仙台大学を感じながら、また語らいながら、味わっていただきたいと思います。



販売価格(税込); 2959円



販売価格(税込); 998円

使用米: 宮城県産ひとめぼれ100%
精米歩合: 50%
アルコール分: 16度
酵母: 宮城酵母
酒質: 日本酒度/+4酸度/1.67アミノ酸/0.1
保存方法: -5度~5度の冷蔵管理

味わい: 青リンゴとメロンを思わせる上品な香味が見事に融合。フィニッシュは爽やかな酸味が口中を引き締めキレ味を演出します。しっかり冷やしてお料理とともに楽しみください。

ラベルについて

500mlの「仙台大学」の文字は、OBである半沢様の奥様に書いていただきました。印は仙台大学同窓会の印です。

購入について

以下の販売店様にご注文下さい。

丸正酒店 Tel 0224-62-2002 Fax 0224-62-0625