

乾酒店がオススメする **爛酒**

お爛を飲み比べする

お店が増えています！！

爛酒にはどんなお酒をお使いですか？

自信を持って提供出来る「**美味しい爛酒**」



外張りPOPあります

多くの飲食店様で、定番の爛酒として大活躍中の3銘柄！

旨口タイプ



こくりゅう くずりゅう
■ **黒龍 九頭龍 純米酒**

お米の旨味を残しつつ、飲みやすく上品に仕上げました。

使用米：五百万石 日本酒度：+4 推奨温：30℃～50℃

福井 黒龍酒造

税別 2,400 円

すっきりタイプ



じょうきげん
■ **上喜元 おかん純米 山田錦**

爽やかな香りで、柔らかさの中に、ふくよかな丸みがあります。

使用米：山田錦 日本酒度：+4 推奨温度：30℃～50℃

山形 酒田酒造

税別 2,100 円

辛口タイプ



びじょうふ
■ **美丈夫 純米 超辛口**

軽快な口当たり。爽快な後味と鋭いキレが楽しめます。


使用米：五百万石 日本酒度：+9 推奨温度：30℃～50℃

高知 濱川商店

税別 2,407 円

おすすめポイント

 保管は 冷蔵庫に入れなくてOK (冷暗所保管)

 通も納得の「本当に美味しい爛酒」



株式会社 乾 河屋

INARI SAKE・TEN

大阪府八尾市思智中町3-68

TEL.072-941-2118

FAX.072-941-2100



Facebook
Instagram
インスタグラム
やってます！