

魚でやるなら日高見だっちゃ！

日高見

—ひたかみ—

宮城県石巻市：平孝酒造

「日高見」を醸す「平孝(ひらこう)酒造」は文久元年(1861年)創業。暖流と寒流の交わる金華山沖は世界三大漁場として有名です。そうした地域性から主にお魚料理などを意識した酒造りをされています。お魚のお料理にはもちろん合いますが、すべてお料理に寄り添う設計なので、様々な食材とも相性のいいお酒です。ぜひ貴店のお料理との相性を確かめてください！

日高見 純米山田錦100%【お魚ラベル】



酒質はまろやかで柔らかく、山田錦の旨みはしっかり感じますが軽やかな後口です。地元の石巻で獲れる海産物がズラリと並んだキャッチーなラベルとなっています。

- 原料米：兵庫県産山田錦
- 精米歩合：60%
- 日本酒度：+3

1800ml：2,600円
720ml：1,300円

日高見 超辛口 純米酒



しっかりとしたコクがありキレがいいのが特徴。超辛口ながらも呑みやすい設計となっています。冷酒でスッキリと、人肌温度で柔らかかみが増します。

- 原料米：宮城県産ひとめぼれ
- 精米歩合：60%
- 日本酒度：+11

1800ml：2,500円

日高見 芳醇辛口 純米吟醸 弥助

やすけ

弥助



芳醇辛口の名前のおり、あえて香り系の酵母を使用せず、食中酒として食材や料理を引き立てる酒質となっています。

- 原料米：宮城県産蔵の華
- 精米歩合：50%
- 日本酒度：+4

1800ml：3,000円

日高見 純米大吟醸 助六

すけろく

助六



心地よい香りと味に上品さが感じられます。柔らかく膨らみのある味わいでカルパッチョやマリネとの相性も抜群です。

- 原料米：兵庫県産山田錦
- 精米歩合：45%
- 日本酒度：±0

1800ml：3,500円

※価格はすべて税別です。



株式會社 乾河屋

大阪府八尾市恩智中町3-66-1 TEL:072-941-2118 FAX:072-941-2100 <https://inuisaketen.co.jp/>



Instagram
facebook
にて入荷情報更新中！