

# 秋が旬の日本酒

# ひやおろし

## 1. 仕込み

冬に蔵で日本酒を仕込みます。



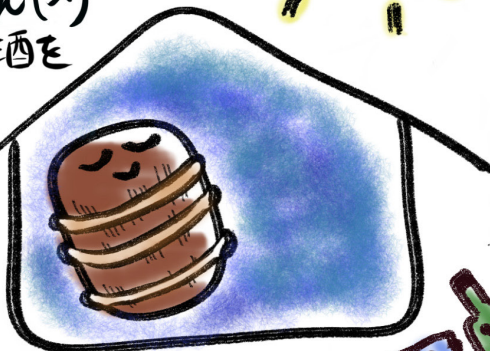
## 2. 火入れ

春に、1回「火入れ」という殺菌をします。



## 3. 熟成

暑い夏の中、ひんやりとした蔵でお酒をねかせます。こうして秋まで熟成させます。



## 4. 出荷

2回目火入れをせず、「冷やのまま卸す(移す)ので「ひやおろし」と言います。



## 5. 楽しむ!!

一夏を越えて熟成した「ひやおろし」を9月から味わえます。



*Yummy!*

サマヤ秋の食材と合います!



日本名門酒会

JAPAN PRESTIGE SAKE ASSOCIATION