

# お待たせしました！秋の味覚には旬のお酒、ひやおろし！ 大丸東京店 今呑みたい“ひやおろし”フェア

9月5日(木)～ / 大丸東京店 地階 ほっぺタウン 和洋酒売場

お待たせしました、和洋酒売場に「ひやおろし」が続々入荷します。「ひやおろし」は、冬に仕込んだお酒を蔵で寝かせ、夏を越すことで熟成が進み、まろやかで味わい深い旬のお酒です。蔵元ごとに少しずつ出荷時期が異なり、遅くなるほど熟成具合も変わってきます。これからの秋の味覚とあわせて呑みたい「ひやおろし」。大丸東京店初登場の「ひやおろし」ブランドを含め、約20種登場予定。その中から12アイテム、蔵元出荷予定順でご紹介します。

9月5日以降販売

9月6日以降販売

昨年一番売れたひやおろしはこれ！

9月上旬販売！



〈春鹿〉  
蔵元試飲  
販売会  
9月18日  
～24日

9月上旬  
販売！



〈大七〉  
蔵元試飲  
販売会  
9月25日～  
10月1日

生酛ならではの洗練された香りと複雑な味が絡み合う奥深い旨味。  
〈大七〉純米生酛 ひやおろし 1,500円



華やかなリンゴのような吟醸香と程よい酸味。  
〈甲子〉純米吟醸原酒 ひやおろし 1,512円

フルーティーな香りと米の旨味を感じられるリッチなふくらみ。  
〈奥の松〉純米吟醸原酒 ひやおろし 1,436円

新潟県産「五百万石」を使用した「純米大吟醸原酒」をひと夏寝かせました。円熟した口当たりは大吟醸ならではの。〈北雪〉純米大吟醸原酒 ひやおろし 2,160円

↑秋の味覚を引き立てる上品な旨味。〈春鹿〉純米吟醸ひやおろし

綺麗にスッキリとしていて軽快、かつ旨味も感じられる。〈一ノ蔵〉特別純米酒 ひやおろし 1,425円

9月7日以降販売

←(左)〈大山〉特別純米ひやおろし 1,533円  
←(右)〈浦霞〉特別純米酒ひやおろし 1,512円

9月9日以降販売

9月12日以降販売

→(左)〈名倉山〉純米吟醸 ひやおろし 1,555円  
→(右)〈司牡丹〉船中八策 ひやおろし 1,695円



9月中旬販売！

→(左)茨城県産「ひたち錦」を使用。〈御慶事〉純米吟醸 ひやおろし 1,890円

9月下旬販売！

初登場！

→(右)蔵涼みとは冬に仕込まれた原酒を涼しい蔵の中で熟成させることです。〈出羽桜〉冷卸蔵涼み 1,188円



取材に関するお問い合わせ先

大丸東京店PR広報 TEL 03-3212-8011(大代表)

石井 宮川