

日本酒飲み比べセット「淡麗と甘口の日本酒を味わう「酒仙栄光」飲み比べセット」を日本酒ECサイト「SYULIP」にて発売開始

国内で幾度も全国新酒鑑評会で金賞を受賞し、ワイングラスでおいしい日本酒アワードや、海外のコンペティションで受賞する国内外で評価の高い栄光酒造の飲み比べセットを新発売。

株式会社カルモア(本社：東京都中央区新川2-9-5)が運営する、全国の日本酒をミニサイズで販売するECサイトSYULIP（シュリップ）は、2種の新商品「正雪（しょうせつ）」（栄光造場／愛媛県）を2023年7月に発売いたしました。

企業様のお中元としても人気が高く、大口発注にも随時対応しております。SYULIP:

<https://syulip.com/>

■淡麗と甘口の日本酒を味わう「酒仙栄光」飲み比べセット（栄光造場／愛媛県）



愛媛県松山市で長年お酒造りを続ける栄光酒造。

国内では幾度も全国新酒鑑評会で金賞を受賞し、ワイングラスでおいしい日本酒アワードや、海外のコンペティションで受賞する国内外で評価の高い酒蔵です。

今回は栄光酒造の中でも人気の銘柄「酒仙栄光（しゅせんえいこう）」の純米大吟醸と純米吟醸の2本セットをご用意致しました。

【純米大吟醸】

爽やかで軽快さの中にしっかりとお米を感じられる日本酒です。一般的な純米大吟醸とは一味違い、特徴的な酸味やスッキリとした味わいを楽しめる一本です。

主張を抑えた味わいのため、料理を引き立てる味わいです。

担当バイヤーのおすすめは白身のお刺身、焼き魚、唐揚げなど。

日本酒のほどよい酸味と旨味に合わせて色々な料理とお楽しみください。

※おすすめの温度帯：冷やして、常温で

【純米吟醸】

純米吟醸は、おだやかで品の良いフルーティーな香りと、アーモンドやミルクのような口当たりが特徴的な味わいです。

全体的に上品な味わいのため、日本酒に飲み慣れていない方でも気に入る一本です。

お手元に商品が届きましたら、まずは冷やして一杯飲んでみてください。

他の日本酒に比べてアルコール度数が少し高いですが、そんな印象を感じさせないまろやかな仕上がりになっています。

冷やした状態から常温に戻していくと、フルーティーな香りが感じやすくなり、口当たりがよりまろやかになります。

もちろん料理と合わせても美味しいお酒です。タレを使った料理や煮魚など少し甘めな料理などがおすすめです。

※おすすめの温度帯：冷やして、常温で

■商品詳細

淡麗と甘口の日本酒を味わう「酒仙栄光」飲み比べセット（栄光造場／愛媛県）

- ・ 銘柄：酒仙栄光（しゅせんえいこう）純米大吟醸

アルコール度数：16度

精米歩合：50%

原料米：松山三井

おすすめの飲み方：冷酒～常温

- ・ 銘柄：酒仙栄光（しゅせんえいこう）純米吟醸

アルコール度数：16.5度

精米歩合：60%

原料米：しずく媛

おすすめの飲み方：冷酒～常温



■SYULIP | シュリップとは

「SYULIP」は、日本酒の魅力在国内、世界へ向けて発信する、株式会社カルモアが手がけるミニサイズから日本酒を楽しめるECサイトです。SYULIPは全国の小さな酒蔵が造る個性のある日本酒を、国内外のユーザーへ、手に取りやすい容量やデザインで届け、新たな日本酒ファンを増やすことを目的としています。

私たちは、全国の小さな酒蔵と提携し、180mlと300mlの2種類のサイズの日本酒をお届けいたします。

SYULIP: <https://syulip.com/>

SYULIPのプレスリリース一覧

https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/71727