

異なる2つの蔵元で11の同条件のもと産まれた日本酒 ツインズ

TWINS ツインズ <究極の飲み比べ>

8月8日から全国4酒販店で限定販売

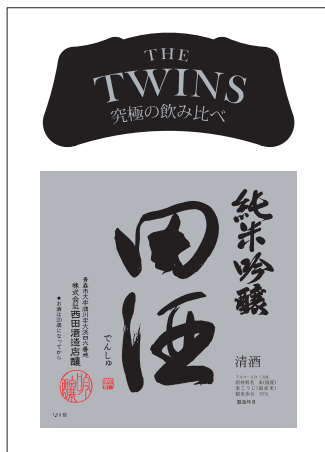
全国の地酒に特化した専門酒販店である「有限会社 齋林本店」は、日本酒セット「TWINS 究極の飲み比べ」を8月8日より発売します。本商品は売り手である酒販店が「同じ条件で造った酒の味はどれだけ違うのか」という飲み手立場の素朴な疑問から始まり、蔵元2社(西田酒造店/国権酒造)の協力を得て「蔵(酒)の個性を味わってもらおう」「今までなかった飲み比べを提案しよう」という思いから11の条件を統一して産まれた日本酒です。

TWINSのココがスゴイ!



11の同条件で造る

異なるのは水と人(匠)と米。米は両蔵にとって最も使用頻度の高い華吹雪(西田酒造店)、美山錦(国権酒造)を使用。双方に使い慣れた酒米を使用することでお互いの米の特性を最大に引き出しました。



商品名	田酒 <small>でんしゅ</small> 純米吟醸 華吹雪 (青森 西田酒造店)
TWINS 究極の飲み比べ	国権 <small>こっけん</small> 純米吟醸 美山錦 (福島 国権酒造)
原料	米・米こうじ
小売価格	1800ml × 2本で¥5700(税込) 2本のセット販売
販売酒販店	かがた屋酒店(東京) 齋林本店(宮城) すみの酒店(兵庫) 大和屋酒舗(広島)
発売日	2012年8月8日

☆2蔵が統一した11の条件☆

①精米歩合	55%
②もと	速醸
③酵母	K1801+K901(6:4)
④種麴	秋田今野 吟味
⑤ALC度数	16.3度
⑥仕込数量	1500k
⑦仕込日	留日 2月7日
⑧搾り方法	自動醪搾機
⑨状態	火入
⑩貯蔵方法	瓶貯蔵
⑪貯蔵温度	0度

[お問合せ先] (有)齋林本店 担当:齋藤高史 TEL:0229-32-2304 FAX:0229-324246
987-0003 宮城県遠田郡美里町南小牛田字町屋敷124