

	京都	増田徳兵衛商店	
	つきのかつら じゅんまいしゅ 月の桂 純米酒		
	使用米/ 非公表		
	精米歩合/ 60%		ALC度/ 15
	酸度/ -		日本酒度/ -
	Dコード	23922	23923
	容量/入数	1800ml / 6	720ml / 12
	1800ml / JAN	4948399001788	
	720ml / JAN	4948399001795	
米本来の旨味がのった仕込みで、料理を際立てる味わいを創り出した純米酒。仕込み水には当蔵で湧き出る地下水を使い、やわらかくなめらかな口当たりの良さがあります。口に含むと、ほんのりと感じられるバナナ香。味わいはふくよかな米の甘味と、かすかな苦みがポイントです。後味はすっきりと短め、ほどよく鼻に抜ける余韻が楽しめます。			
備考			

	京都	増田徳兵衛商店	
	つきのかつら いわい88 じゅんまいしゅ 月の桂 祝88 純米酒		
	使用米/ 祝		
	精米歩合/ 88%		ALC度/ 15
	酸度/ 1.5		日本酒度/ -1
	Dコード	28034	28035
	容量/入数	1800ml / 6	720ml / 12
	1800ml / JAN	4948399002235	
	720ml / JAN	4948399002242	
江戸時代の製法、十水仕込みに挑戦。十水仕込みは、水の量を少なめにして仕込む方法です。米の成分が凝縮され、旨味とコクが非常に濃く感じられます。出汁を使った料理や煮物、焼き魚、肉料理などとも非常に相性が良く、バナナやカラメルチョコレートの様な濃厚さも際立ちます。冷酒のみならず、常温や燗でも真価を発揮するお酒です。			
備考			

	京都	増田徳兵衛商店	
	つきのかつら じゅんまいぎんじょうしゅ 月の桂 純米吟醸酒		
	使用米/ 非公表		
	精米歩合/ 55%		ALC度/ 16
	酸度/ -		日本酒度/ -
	Dコード	23925	23926
	容量/入数	1800ml / 6	720ml / 12
	1800ml / JAN	4948399001818	
	720ml / JAN	4948399001825	
青リンゴやイチゴを思わせるフルーティーな香りと、米本来の旨味が絶妙に混じりあい、複雑でありながらエレガントなまとまりのある味わいに仕上げた純米吟醸酒。当蔵で湧き出る地下水を仕込み水として使い、なめらかな口当たりで、米のふくよかさとはんわりとした酸味を感じられながら、透明感がありすっきりと綺麗にまとまっています。			
備考			

	京都	増田徳兵衛商店	
	つきのかつら やなぎ じゅんまいぎんじょうしゅ 月の桂 柳 純米吟醸酒		
	使用米/ 山田錦・夢錦		
	精米歩合/ 60%		ALC度/ 16
	酸度/ 1.7		日本酒度/ +3
	Dコード	19934	19935
	容量/入数	1800ml / 6	720ml / 12
	1800ml / JAN	4948399000293	
	720ml / JAN	4948399000439	
香りの華やかさとは反対に上品によく、お料理の味を口中で調和しゆっくりと消していきます。全ての料理を見越して仕込みました。ゆったりとした吟醸香、軽やかさ、そしてキメの細かさがバランスよく調和します。ビターチョコレートや甘すぎないスイーツとの相性も抜群です。ワイングラスで柔らかな香りと飲み口を同時に楽しみください。			
備考			

	京都	増田徳兵衛商店	
	つきのかつら じゅんまいしゅ かせぎがしら 月の桂 純米酒 稼ぎ頭		
	使用米/ 山田錦		
	精米歩合/ 70%		ALC度/ 8
	酸度/ 6		日本酒度/ -60
	Dコード	23910	
	容量/入数	720ml / 6	
	720ml / JAN	4948399000880	
	果実のようなスッキリとした酸味と米本来のなめらかな丸みが口中に広がる上品な味わい。食前酒に好適で、日本酒を呑みなれない方にもツウの方にも自信をもっておすすめできます。しぼりたての美味しさを味わうため、5～8℃に冷やしてワイングラスでどうぞ。		
備考			

	京都	増田徳兵衛商店	
	つきのかつら いわい88 じゅんまいしゅ 月の桂 祝88 純米酒		
	使用米/ 祝		
	精米歩合/ 88%		ALC度/ 15
	酸度/ 1.5		日本酒度/ -1
	Dコード	28034	28035
	容量/入数	1800ml / 6	720ml / 12
	1800ml / JAN	4948399002235	
	720ml / JAN	4948399002242	
江戸時代の製法、十水仕込みに挑戦。十水仕込みは、水の量を少なめにして仕込む方法です。米の成分が凝縮され、旨味とコクが非常に濃く感じられます。出汁を使った料理や煮物、焼き魚、肉料理などとも非常に相性が良く、バナナやカラメルチョコレートの様な濃厚さも際立ちます。冷酒のみならず、常温や燗でも真価を発揮するお酒です。			
備考			