人気急上昇中！ SAKEハイ

暑い夏にピッタリのSAKEハイをご存じですか！？
ハイボール人気を追い風に、日本酒を炭酸水で
割る飲み方が広がっています！！

日本酒＋炭酸水の簡単メニュー！“日本酒ハイボール『酒ハイ』”

1 日本酒と炭酸は よく冷やす

2 日本酒と炭酸は 1：1 で割る

3 上下にステアして、あとは楽しむだけ！

少し薄いかもという人には

「酒ハイ（濃いめ）！」のご提案→日本酒：炭酸水＝3：2

爽やかに飲みたい！という人には

レモン等の柑橘類をトッピング！

梅錦『SAKEハイ』おすすめ商品

食に寄り添う辛口吟醸

辛口×炭酸でキリっとした爽快感。
ほんのり残るお米由来の余韻も
楽しめます。

梅錦　つうの酒

さらりとした辛さとほのかな香りは
つう好みのお酒です。合う料理の相性
範囲も幅広く、食中酒としておすすめ。

原材料名　：米（国産）、米こうじ（国産米）
　　醸造アルコール
精米歩合　：60%
アルコール分　：15%以上16%未満

（720ml）　1,397　円（税込）

花酵母の香りを楽しむ純米吟醸

愛媛県オリジナル品種の花「さくら
ひめ」から生まれた花酵母使用。
華やかでキレのある味わい。

梅錦　SAKASO！

花酵母を使い愛媛の米と水で
醸した新しい「えひめのお酒」です。
穏やかで清涼感のある味わい。

原材料名　：米（国産）、米こうじ（国産米）
精米歩合　：60%
アルコール分　：15%以上16%未満

（720ml）　1,958　円（税込）