

愛媛の食と楽しむお酒

ひめの凩

NEW

愛媛県のブランド米「ひめの凩」で仕込んだ純米酒です。

ブランド米・ひめの凩とは

「ひめの凩」は、愛媛県農林水産研究所が16年の歳月をかけて約31,000個の中から選抜し、2019年に誕生した愛媛県のオリジナル品種です。美味しいだけでなく、夏の暑さに強く、収量が多くて栽培しやすいという三拍子揃った品種です。

ブランド米・5つの特徴

- ①大粒で透き通るような美しさ
- ②華やかな香り、しっかりとした噛みごたえ
- ③口の中にずっと広がる上品な甘み
- ④炊きあがりツヤツヤ、冷めても美味しい
- ⑤夏の暑さに強く、たくさん収穫できる

出荷日
4月2日

純米酒の名前・デザインについて

古事記にも記されている愛媛の地名の由来となった女神「愛比売(えひめ)」をモチーフにデザイン。お米そのものの華やかな香りと味わいを表現しています。また「ひめの凩」というネーミングは、華やかな香りと味わいを備えたお米の凩とした魅力を表現しています。

酒造好適性であることから今回このお米を使用し仕込みました。芳醇で豊かな一滴に仕上がっています！

酵母は「愛媛さくらひめ酵母」を使用。売上の一部は愛媛県酒造組合を通じて「子どもの愛顔応援ファンド」に寄付され、地域の子どもの育成に役立てられます。

(720ml) 箱無 **3,080円(税込)** (720ml) 箱入 **3,300円(税込)** ご注文の際は「箱無・箱入」どちらかを明記下さい。



商品名: ひめの凩(りん)

種別: 純米酒

原料米・精米歩合: ひめの凩・70%

日本酒度: +6 酸度: 1.4

アルコール度: 15度以上16度未満

梅錦 公式SNS更新しています。

facebook Instagram



「いいね」
「フォロー」
よろしくお願
いたします。

