

2024 年度
MILANO
SAKE
CHALLENGE
プラチナ受賞



味わい

透明感と深い味わいが特徴。
メロンや桃のようなフルーティな
香りが広がり、後味は爽やかで
清涼感に満ちています。

おすすめの飲み方

冷やして飲むことを
おすすめしております。

ペアリング



新鮮なお刺身や
海産物、また和食との
相性が抜群ですが、
洋食とのペアリングにも
新たな味わいの発見があります。



島根県最古の
日本酒蔵
「右田本店」

山田錦
磨き十八

宗味

400年以上前から脈々と
生息する「蔵付き酵母」が
深みのある複雑な味わいを
生み出しています。
18%まで磨いたお米を使用し
透き通るような透明感を出す
ために、0.1℃刻みの繊細な
温度管理を徹底。

厳選された山田錦の米をわず
か18%まで精密に磨き上げる
ことで、純米大吟醸の中でも
最高峰の味わいに仕上がって
おります。



杜氏 右田隆

受け継がれてきた技・心を活かし
ながら、失敗を恐れずに新たな挑
戦に取り組んでまいります。

