

2024 年度
kuramaster
プラチナ受賞



味わい

熟成された果実のような
甘美な香りが特徴。
米の旨みとまろやかな甘さ、
穏やかな酸味が調和し、長い余韻を
残します。

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



焼き魚や煮物など、
和食との相性は抜群。
チーズや洋食、
エスニック料理とも相性が良く、
濃厚な料理と合わせることで
異文化のマリアージュを
楽しむこともできます。



島根県最古の
日本酒蔵
「右田本店」

山田錦
磨き三十九

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。
発酵状態を日々こまめに確
認し、香りと味わいを同時
に感じるように細かい温度
管理を行い低温で熟成。

39%まで磨く事で酒米本
来の深い味わいと香りが引
き出され、豊かな風味が生
まれております。



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。

MIGITA HONTEN 右田本店 Since 1602 year

