

古酒善次郎の販売開始

冷やかぬる爛でどうぞ

まろやかさとコクを閉じこめた琥珀色が特徴の古酒善次郎
— 兵庫県山崎町山崎



老松酒造 5年間熟成の琥珀色

兵庫県山崎町山崎の老松酒造が、蔵で5年間熟成させた「古酒善次郎」

の販売を始めた。まろやかさとコクを閉じこめた琥珀色の古酒が、年末年始に向け、市内の酒店などに並ぶ。

「善次郎」は、同酒造の4〜8代目当主が名乗った伝統の名前。創業240周年を迎えた2007年から「古酒善次

郎」の販売を始め、定着した。円。千本限定。同酒造

兵庫県産「夢錦」と山口県産「日本晴」の2種類

の酒米から仕込み、蔵で5年間熟成させることで、酒は琥珀色に染まる。和食だけでなく、チーズをはじめ洋食にも合うといい、同酒造は「冷やかぬる爛がおすすです」としている。

720円で3150

老松

(安田英樹)