

獺祭

純米大吟醸 磨き二割三分 獺祭 美酔

Dassai / 23 Elegantly Tipsy



「純米大吟醸 獺祭美酔」が磨き二割三分で新たに生まれ変わりました。低アルコールのお酒は旭酒造にとって20年来の課題で、何度もチャレンジをしては高い壁に跳ね返されてきました。加水による調整では満足できる味わいと香りになりません。発酵初期の段階において、「磨きその先へ」よりもさらに繊細な温度管理と汲み水管理を行うことで、最終時点でもアルコール度数が12度に達しない酒が完成しました。絞った後は、一切の加水を行わず、そのまま瓶詰めをします。そうして、アルコール度数が11度しかないのに、香りが高く、純米大吟醸の品格を持った酒が生まれました。

The all-new Dassai 23 Elegantly Tipsy has a rice polishing ratio of 23%, meaning 77% of the outer surface of the rice grain has been polished away. For the past 20 years, Asahi Shuzo has made numerous attempts to craft low-alcohol sake but faced significant obstacles. Adjusting the alcohol content by adding water makes the taste and aroma unsatisfactory. By precisely controlling the temperature and the timing of the addition of water in the early stages of fermentation, the brewery has succeeded in keeping the alcohol content at no more than 12% even in the final stage. After pressing, the sake is bottled without adding water. Even with an alcohol content of only 11%, the sake has a rich aroma and the grace of Junmai Daiginjo.



¥7,200 [国内参考価格 ¥7,920
Regular Price in Japan ¥7,920]

- 内容量:720ml ■アルコール度数:11度 ■原材料:米(国産)、米こうじ(国産米)
- 原産国:日本製
- Content: 720ml ■Alcohol content: 11% ■Ingredients:Rice (Japanese), Malted rice (Japanese rice)
- Made in Japan

※開封後は冷暗所にて保管ください。

Store in a cool, dark place after opening.

※20歳未満の方の飲酒および20歳未満の方への酒類の販売は法律で禁止されております。

The consumption of alcohol by persons under 20 years of age and the sale of alcoholic beverages to persons under 20 years of age are prohibited by law.

※乗り継ぎの場合、乗継便の機内へ持ち込むことができません。あらかじめご了承ください。

Please note that when connecting to another flight, cannot be carried on board a connecting flight if making a transfer.

※課税済みのため、免税品としての申告対象外。日本入国の際は課税済み商品とお申し出ください。

Product that has already been taxed, so it is not subject to declaration as a duty-free item. Upon entering Japan, please treat it as a previously taxed product.