

# 八乙女

やおとめ

## 伝統と革新の技が醸す逸品

江戸の頃、蒸留酒で味を整える「柱焼酎」という仕込みの日本酒がありました。これは「秀よし」醸造蔵の所有する古文書に記されており、現在の本醸造とほぼ同じ製造方法です。その由緒ある製法を今へ受け継いだのが「八乙女」です。厳寒に行われる酒蔵開放の時のみ、事前のご予約か、イベント参加者だけが手に入る限定のお酒です。口に含むと香り豊かで華が咲いたようです。また、旨口で芳醇なお酒なので呑み応えがあり、しかものど越しも良く、もう一杯、更にもう一杯と後を引く美味しさと言えるでしょう。

杜氏、渾身のお酒を是非ご堪能下さい。

アルコール度数	18度
精米歩合	65%
原料米	めんこいな
容量	1,800ml
小売価格	2,263円(税込)

酒蔵開放記念限定酒  
平成28年2月13日・14日

※八乙女の御申し込みは 2月5日 までになります

