

※全農 生産者応援企画※

日本酒でエールを！

「もう一杯！」そのひと言がみんなの笑顔に



日本酒フェアメニュー

2020年10月8日(木)～10月28日(水) & 12月1日(火)～12月21日(月)

フェアの日本酒

岐阜県産酒米「ひだほまれ」

岐阜県を代表する酒造好適米といえば、「ひだほまれ」です。冬、北アルプスの山々に降り積もった雪が伏流水となって田を潤し、そこで育成された米は大自然の恵みをたっぷりと吸収したお米。大粒で、タンパク質が少なく心白の発現率が高いため、高級酒造りには最適な条件を兼ね備えています。この「ひだほまれ」を使った酒は甘・辛・酸・渋・苦の五味のバランスが良いのが特徴です。現在、年間約一万四千俵が栽培されており、県内四十社あまりの蔵元へ出荷され、毎年桜の咲く頃には、素晴らしい「岐阜県の地酒」に仕上がっています。(岐阜酒造組合HPより)



渡辺酒造店 蓬萊 純米吟醸 家伝手造り

「飛騨ほまれ」を使い、少量仕込みで吟醸造りをした純米吟醸酒です。やわらかさのなかにある奥深いコク、調和する五味。お米の旨味をそのままお伝えします。派手さを求めず、気品のある素直な味わいの純米吟醸を目指した自信作です。(渡辺酒造HPより)

1合 800円(税別)



奥飛騨酒造 奥飛騨 特別純米

熟成感のある、まろやかな口当たりと、爽やかな喉越しをお楽しみください。冷やから、ぬる燗(45度)までがおすすです。

(奥飛騨酒造HPより)

1合 800円(税別)

日本酒にあうコース



飛騨牛しゃぶしゃぶコース

5700円(税別)



厳選 飛騨牛三種盛りコース

6000円(税別)