

◆◇◆◇つくし **黒ラベル** **白ラベル** 対比表 ◆◇◆◇

名称	つくし 黒ラベル	つくし 白ラベル
原材料	二条大麦	二条大麦
麴	黒麴	黒麴
麴歩合	50% 以上	50% 以上
蒸留方法	常圧蒸留	減圧蒸留
貯蔵	カメ貯蔵5年以上の原酒をブレンド	カメ貯蔵5年以上の原酒をブレンド
風味の特徴	厚みのある、しっかりとした味わい。 香味のバランスのとれた 個性的な甘みが特徴。	軽やかな、ややドライな味。 桜の木のような香りが特徴。
お勧めの飲み方 相性の良い料理	お湯割り、オンザロックがお勧めです。 やや甘みのあるタレを使った料理など によく合います。	水割り、オンザロック、焼酎サワー など和洋中などどんな料理にも邪魔 をせずよく合います。

西吉田酒造

検索

<http://nishiyoshida.jp>

美味しい飲み方提案中→

