

黄金井酒造 厚木市



(さかります)

盛升

純米吟醸

辛口
Dry



甘口
Sweet

軽快
Light



濃厚
Rich

穏やか
Mild



華やか
Fruity

ハ反錦を原料として使用し、適度な旨味と甘味にフルーティーな吟醸の香りが加わった、口当たりの良い味わいです。一合缶用に限定醸造した純米吟醸となっています！

日本酒ペアリング



定番の日本酒×焼き鳥を一味違う楽しみ方に♪
レモン薫る塩焼き鳥・マリネ・ポテトサラダ
酸味のある食事と合います。冷酒がおすすめ。

黄金井酒造



文政元年（1818年）に創業し、東丹沢山麓のふもと厚木市の七沢温泉入口に蔵を構える市内唯一の造り酒屋。「七沢」の地名の通り、豊富な水源を有し、その地下伏流水を仕込み水として使用しています。近年、様々な審査会において吟醸酒部門での高評価が続いています。どうぞその味わいをお楽しみください。

アクセス：【電車】茅ヶ崎駅からJR相模線厚木駅→乗換/小田急線本厚木駅
厚木バスセンターより バス厚33、34、39七沢行、厚38広沢寺温泉行き

黄金井酒造公式HPは [こちら](#)