

調理法の違う同じ牛肉

×

『来福 純米吟醸 生原酒』

原料米 愛山

精米歩合 50%

アルコール度 17度



栽培の難しさから「幻の酒米」、ポテンシャルの高さから「酒米のダイヤモンド」とも称される、愛山。その魅力は、他の酒米には真似できない品のある甘味と美しいコク。まるで絶世の美女のような日本酒を醸し出します。

丁寧に仕込まれ、醪にストレスをかけず贅沢に袋絞りされた生原酒は、お米のピュアな香りと味わいが表現されています。

茨城県で唯一の愛山を醸す蔵からの珠玉の雫が、COLKのスペシャリテであるローストビーフ、県産牛の上質な旨味や脂質と溶け合うように、最高の調和を演出します。

【生産者情報】

来福酒造 茨城県筑西市

創業 享保元年（江戸時代）

数ある茨城県の酒蔵の中でも、特に老舗の酒蔵。

約10種の酒米、天然の花酵母を使用し、多種多様な日本酒を醸しています。厳選された酒米をお筑波山麓の良水で丁寧に仕込まれ、飲まれた方に福が来るようにと想いを込めて造られています。

他銘柄 「真向勝負」