

2017年5月11日

株式会社ディーエイチシー

～銘酒のふるさと、新潟で作られた日本酒～


「DHC酒造」から『悠天 純米吟醸 720ml』発売のお知らせ

2017年5月11日（木）より発売開始

株式会社ディーエイチシー（本社：東京都港区、代表取締役会長 兼CEO：吉田 嘉明、以下：DHC）は、2017年5月11日（木）より「DHC酒造」の『悠天 純米吟醸 720ml』を通販で発売致します。

DHCは2014年8月より日本酒事業を開始し、新潟県新潟市の株式会社DHC酒造で日本酒を醸造・販売しています。新潟県産の米・技・設備・鮮度にこだわり、美味しく、安心して飲んでいただける清酒を醸造しています。

今回発売する『悠天 純米吟醸 720ml』は、新潟県産米を100%使用し、淡麗辛口でありながら、吟醸香と純米の旨みをバランスよく表現した日本酒です。製法にもこだわり、上槽・澱引き後すぐに瓶に詰めて1回のみ瓶火入れをした後、特製の氷温庫で熟成を促しています。芳醇かつ澄み切った味わいが特長で料理の味を引き立てるので、食中酒としてもおすすめです。

商品名	悠天 純米吟醸 720ml	
発売日	2017年5月11日（木）	
精米歩合	50%	
アルコール分	15%	
価格	¥1,400（税込¥1,512）	
販路	通販	
特長	キリッとした淡麗辛口ながらも、穏やかな香りと旨みをバランスよく表現。スツと綺麗に引いていく後味は料理の味を引き立て自然と盃が進む純米吟醸。	
商品ページ	https://www.dhc.co.jp/goods/goodsdetail.jsp?gCode=42006	

■DHC酒造のこだわり

米：日本酒の味の要となる“お米”。高品質な米産地として名高い新潟県のお米だけを使用しています。

技：洗米条件、麴、発酵条件などを熟練の職人が細心の注意をはらい、見極めていきます。

設備：昔ながらの伝統的な製法を大切にしつつ、現代の技術を融合。安定した品質を保ち、お届けします。

鮮度：日本酒にとって大切な香りと味わいを損なわないよう、人の手をかけながらフレッシュな鮮度を保ちます。

■株式会社DHC酒造

所在地：〒950-3322 新潟県新潟市北区嘉山1丁目6-1

■本件に関するお問い合わせ■

株式会社ディーエイチシー 〒106-8571 東京都港区南麻布2-7-1

お問合せ窓口 TEL: 0120-575-368（9:00～20:00 日・祝日をのぞく）