

真野鶴 純米酒

ブリーズ

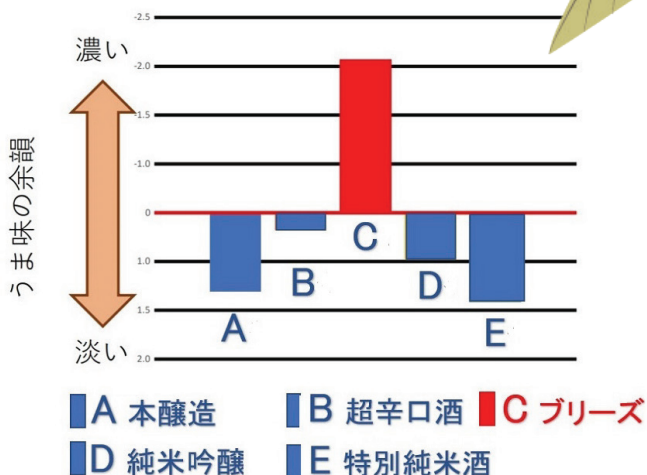
Brease

ブリの旨味をつりあげる。

ブリーツーイング (Please)

新潟県醸造試験場の味覚センサーを使って、
当社のお酒とブリとのペアリングを確認。
その中で最もブリの旨味の余韻を
引き出すお酒をブリーズと名付けました。

旨味の余韻（当社比）



「真野鶴ブリーズ」、ブリの旨みを高める！

常温、冷酒、燗〜ブリとの相性は抜群です。
日本酒度+8、しっとりした米の旨みとコク、
軽快な酸がバランスよい辛口。いろんな温度で
ブリの旨みをじっくり味わえますが、
特にその脂が程よくとろける温度のぬる燗は、
ブリの旨みと甘みがより一層味わえます。
適度な酸で後味も爽やか。

ブリは出世魚！！
成長につれて呼び名が変わるブリは
出世魚でもあります。



尾畑酒造株式会社

新潟県佐渡市真野新町 449

精米歩合 65%
アルコール度 16.5 度
日本酒度 +8

1.8L ¥2,300 (税別)
720ml ¥1,150 (税別)

お酒は二十歳になってから。