



雪小町特製

ナツハゼ酒

夏櫨 -ナツハゼ- とは？

[名]ツツジ科スノキ属の落葉低木。
日本各地の山に自生する日本固有の稀少なベリー。夏と秋に紅葉する葉は花材としても用いられる。秋に深紅の実をつける。その実は生食には向かないものの、リキュールにすることでまろやかな風味に。ブルーベリーよりもやさしい味わいの“和のベリー酒”に仕上がりました。
美しいガーネット色はアントシアニン由来。
含有量はブルーベリーの3～6倍とも言われています。



原材料名

日本酒(国内製造)、醸造アルコール、
ナツハゼ(福島県産)、糖類

アルコール度数

12度以上13度未満

渡辺酒造本店 福島県郡山市西田町三町目桜内10番地



Watanabe Shuzo Honten., Ltd

日本酒(純米吟醸)をベースに仕上げた檸檬のお酒。レモンの香り漂う、さわやかなレモンの酸味とやわらかい甘み、そしてほろ苦さ。



雪小町 特製 檸檬酒

檸檬酒

Premium Lemonade Liqueur

原 材 料 名	日本酒(純米吟醸)、 醸造アルコール、糖類、 レモン果汁、レモン果皮		
アルコール分	12度以上13度未満		
酒度ボーメ	-20	酸 度	3.0
		アミノ酸度	0.3

(有)渡辺酒造本店

福島県産の特製「苺」を使用し仕上げました。
苺の香り漂う、ほどよい酸味の、やわらかく甘い
魅惑のお酒です。



雪小町 特製 苺酒

苺酒

Premium Strawberry Liqueur

原 材 料 名	苺(国産)、日本酒、 醸造アルコール、糖類 ／酸味料		
アルコール分	12度以上13度未満		
酒度ボーメ	-20	酸 度	1.4
		アミノ酸度	0.6

(有) 渡辺酒造本店

国産特製「梅」を使用し、日本酒でバランスを整え仕上げました。梅の爽やかな香りと、酸味、甘味の調和がとれた心地良いお酒です。



雪小町 特製 梅酒

梅酒

Premium Ume Liqueur

原 材 料 名	梅酒(国内製造)、日本酒、 糖類、醸造アルコール		
アルコール分	12度以上13度未満		
酒度ボーメ	-25	酸 度	3.5
		アミノ酸度	0.5