지역 술 3종 시음 세트　1,000엔 (세금 별도)

당관이 추천하는 지역술을 조금씩 저렴하게 즐길 수 있습니다. 8종류의 지역술 중에서 3종류를 선택해 주십시오.

※반드시 각각 다른 3종류의 술을 선택해 주십시오.

① 히오키자쿠라 '준마이슈(순미주)'

드라이한 맛　/ 야마네 주조장

쌀의 감칠맛을 끌어내는 것을 최우선으로 한 제조법.　따뜻해지면 응축되어 있는 감칠맛 성분이 더욱 부드러워지며, 살짝 도는 산미와 절묘하게 어우러집니다.

② 준마이 다이긴조 '다케'

드라이한 맛　/ 나카이 주조

돗토리현산의 술쌀 '다마사카에'를 사용하여 쌀 그대로의 맛을 여과없이 병에 담았습니다.　긴조술 특유의 향기가 은은하게 돌며, 드라이하면서도 깊은 맛을 내는 술입니다.

③ 다카이사미 '준마이 다이긴조'

살짝 드라이한 맛　/ 오타니 주조

시즈쿠와 동일한 술덧을 주머니에 넣어 옛 방식으로 술통에서 정성스럽게 빚었습니다.　향기와 맛이 절묘하게 조화된 일품입니다.
'IWC 은메달 수상 술'

④ 야시오 준마이 다이긴조 '나마(생)'

살짝 드라이한 맛　/ 나카이 주조

하시즈야 전용 술통에서 특별히 담근 당관만의 오리지널 '나마(생)' 다이긴조 술입니다.　이 기회에 반드시 드셔보세요.

⑤ 산인 도고 '준마이슈(순미주)'

드라이한 맛　/ 후쿠라 주조

돗토리현 미사사초산의 계약재배쌀 야마다 니시키를 100%사용하여, 정미율 65%의 원료쌀로 정성스럽게 발효시켜 빚은 순미주입니다.　쌀의 감칠맛과 함께 드라이한 산뜻함을 즐겨보세요.

⑥ 준마이 긴조 '고리키'

드라이한 맛　/ 오타니 주조

돗토리현산의 귀한 술쌀 '고리키'를 부활시켰습니다. 정성들여 담근 술의 깊은 맛과 '고리키'만의 가벼운 산미가 특징인 준마이긴조 술입니다.

⑦ 하쿠요초 '준마이긴조'

드라이한 맛　/ 에바라 주조 본점

전통 주조 기술로 천천히 시간을 들여서 담가 풍부한 자연, 기술, 마음이 조화되었으며, 쌀의 감칠맛을 살린 깊고 부드러운 맛입니다.

⑧ 즈이센 '준마이슈(순미주)'

드라이한 맛　/ 다카타 주조장

주조 장인의 완고한 신념으로 만든 술이 점점 공감을 얻어 애주가가 급속히 증가하였습니다. 깊이・감칠맛이 강하고 드라이하면서도 맛이 진한 타입의 술입니다.

마음에 드는 술을 찾으셨다면 병으로 구매해 주십시오.

				*1홉(180ml) 으로도 구매하실 수 있습니다.
① 히오키자쿠라 '준마이슈(순미주)'	드라이한 맛	720ml	5,500엔	1,500엔
② 준마이 다이긴조 '다케'	드라이한 맛	720ml	3,500엔	1,000엔
③ 다카이사미 '준마이 다이긴조'	살짝 드라이한 맛	720ml	8,500엔	2,200엔
④ 야시오 준마이 다이긴조 '나마(생)'	살짝 드라이한 맛	300ml	1,500엔	
⑤ 산인 도고 '준마이슈(순미주)'	드라이한 맛	720ml	5,000엔	1,400엔
⑥ 준마이 긴조 '고리키'	드라이한 맛	720ml	5,000엔	1,400엔
⑦ 하쿠요초 '준마이긴조'	드라이한 맛	720ml	3,500엔	1,000엔
⑧ 즈이센 '준마이슈(순미주)'	드라이한 맛	720ml	3,500엔	800엔

*남은 술은 가져가실 수 있으므로 직원에게 말씀해 주십시오.

모든 메뉴는 소비세가 포함되지 않은 가격입니다.