

さわやかな香りいっぱいの りんごのリキュール、 できました。

紅玉りんごの甘酸っぱさと
甘酒のまろやかな甘みが生み出す
ぜいたくな味わい。
秋田の造り酒屋ならではの
りんごのお酒です。

当蔵のある横手市増田町は、秋田を代表する「ひらかりんご」の産地です。このりんごまんさくは、♪赤いリンゴに唇よせて・・・と日本中が歌った戦後第一作目の映画「そよかぜ」のロケ地であり、主題歌『りんごの唄』の石碑が建つ当町真人(まとう)山麓で育った原型品種の『紅玉』を使用。りんご本来の甘酸っぱさを持つ『紅玉』のもぎたてをそのままに、造り酒屋の吟醸麹で造ったあま酒を加えて仕込んだ「こだわりリキュール」です。

「一日一個のりんごは医者知らず」と言われるように、りんごは沢山の健康効果をもつ果物。りんごに含まれるカリウムには体内の余分な塩分を排出する働きがあり、高血圧の予防、更にはコレステロールの増加を抑え、心臓病、糖尿病の予防にもなります。また、豊富に含まれる食物繊維には腸を整える作用が。

嬉しい効果がたくさんあるりんごを、お酒で味わってみませんか？

日の丸醸造株式会社

TEL:0182-42-1335 FAX:0182-42-1337
秋田県横手市増田町七日町 114-2

アルコール分 10度以上11度未満 エキス分2%以上
原 材 料 増田町産紅玉リンゴ果汁(ストレート)、
醸造アルコール、糖類、甘酒、
酸化防止剤(ビタミンC)、クエン酸
容 量 500ml



元禄二年創業 秋田美酒「まんさくの花」

www.hinomaru-sake.com