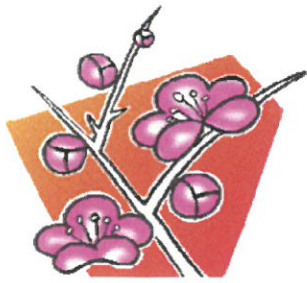


# 活性にごり酒



もろはく  
諸白

しろ き

# 白貴

## 酵母が生きているおさけです!



## 要冷蔵 生酒

### 和風 シャンパン



その昔、宮中の新嘗祭の神酒に「白貴・黒貴」をそなえて・・・と文献に残っています。いにしへの「どぶろく」を思わせる野趣あふれる活性にごり酒「諸白 白貴」。諸白とは、「麴米も掛米も両方磨いて白くした」という意味で、室町時代に確立され現在に引き継がれている製法です。

ピリッとした発酵途中のシャンパンのような柔らかな膨らみ、和風シャンパンの名も頂戴しました。酵母が生きている、生の味わいをお楽しみ下さい!

諸白 白貴 開栓方法

(じゅうぶんご注意ください♪)

「もろみ」が沈殿していますので、振ってよく混ぜてからお飲み下さい!

- ① 振る前に必ず開栓して、炭酸ガスを抜いて下さい。
- ② 閉栓し、一度に振らないで、2~3回軽く振って下さい!
- ③ 開栓し、また炭酸ガスを抜いて下さい!
- ④ 上記の方法で5~6回に分けて振り混ぜて下さい!
- ⑤ 途中もし吹き出しそうになったら、閉栓し少し待って下さい



\*注意 お酒が暖まっていたり、勢いよく攪拌しますとシャンパンの様に吹き出します!