

## 醸造

# 発泡性清酒 スパークリング・サケ ベンテン つや姫

### ■概要

#### 特徴

スパークリング・サケ ベンテンは、一般的な瓶内二次発酵とは異なり、耐圧タンクの中で二次発酵させ、ろ過することで透明に仕上げています。泡立ちや口当たりはシャンパンに近く、いつまでも泡立ちが消えません。山形の美味しいお米「つや姫」を原料に用い、様々な料理を引き立てる商品に仕上げられています。

#### 支援方法

技術相談

#### 開発時期

平成26年5月

#### 担当

食品醸造技術部



### ■企業情報

#### 企業名

合資会社 後藤酒造店

#### 所在地

山形県高島町大字糠野目1462

#### TEL

0238-57-3136

#### URL

<http://www.benten-goto.com/>

#### 事業内容

清酒製造、販売

### ■企業さんより一言

山形の新しい米「つや姫」で醸した、スッキリした味わい、コクのある旨味、「透明」で綺麗な泡立ちが楽しめる発泡性のお酒です。甘さを控えているので口飽きせず、食事しながら飲むのにピッタリです。

(代表 後藤 佑吉 氏)