

洋食と  
ペアリングする



オーク樽熟成の  
日本酒

ORBIA

SOL



ORBIA  
3つの特徴



### 1. 酸と甘みによる十分なボディ

お米由来の自然で豊かな酸味と甘みは、  
料理の持つ油脂分やソースの強い風味とバランスします

### 2. 程よい熟成感・円味

酸味や甘味の個性は、樽熟成を通じてもたらされる円味により、  
飲み続けられる柔らかな印象となります

### 3. オーク樽由来の芳しい香り

ワインで使用したオーク樽ならではのフルーティな香りと木樽由来の  
バニラやハチミツなどの甘い香りが奏でるハーモニーが広がります

太陽  
SOL



### SOL (ソル)

照りつける太陽を想起させる  
フレッシュな酸味と  
フルーティな香り

¥