

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

¥