

当店 おすすぬ

壱岐

横山50 黒

Our Spirit

純米大吟醸 / 原料米 山田錦 (兵庫県産他)

果実のような香りとフレッシュでとてもフルーティーな口当たりです。口に含むと甘みを感じますが、甘さは口には残らず、キレのある味わいです。(リンゴの香り、カプロン酸エチル系)

製造開始2年目にして
2014年の
九州S1グランプリで
準優勝!

将来壱岐島で日本酒蔵を復活させたいという強い想い(夢)を持ち、蔵元「横山太三」氏が懇意にしている山口の蔵にて泊まり込み醸した純米大吟醸。名字を取りまして、横山と名付け、50は山田錦の歩合50%を意味しております。(蔵元コメントより抜粋)

壱岐の酒 ミラノ万博出品 (長崎新聞より)
5月1日からイタリアで始まる「ミラノ万博」に、壱岐市郷ノ浦町の重家(おもや)酒造(横山雄三社長)横山蔵の日本酒「純米大吟醸横山五十」が出品される。横山太三専務(42)は9日、市内のホテルで開いたに同酒を披露した。「横山五十」は、兵庫県産と山口県産の高級酒米「山田錦」を精米歩合50%で作った純米大吟醸酒。横山専務自らが山口県萩市の澄川酒造場に足を運び、「食中酒として記憶に残る味わい」をコンセプトに2年前から製造。



日本酒度 -3前後
酸度 1.6
アルコール度 15.8度



一杯 円