

日本初のお酒 「氷中貯蔵」とは

飛騨で最も寒い氷点下の森へ
清酒樽を置き、自然の力で
樽全体を氷で包み込む
日本初の貯蔵方法です。
外気温に左右されず、安定した
状態で約3ヶ月間ゆっくりと
低温熟成するため、
とてもまろやかな口当たりに
仕上がります。

この中でお酒が
眠っています
氷中貯蔵

詳しくはWEBページをご覧ください

熊の涙
.com

<http://hida-kumanonamida.com>



1月1日～3月31日

氷点下の森

ライトアップは每晚日没から9時半まで

飛騨の厳冬を利用して作られるこの氷の森は、
氷るシャボン玉が飛び、昼間はブルーに、
夜は七色にライトアップされ、
見る者を幻想の世界へと誘います。

【秋神温泉旅館 TEL:0577-56-1021】

<http://hyotenkanomori.com>



509-3325

岐阜県高山市朝日町万石779-1番地

リカーショップながせ

電話 0577 (55)3062

Fax 0577 (55)3905

maruyu-ngs@hidatakayama.ne.jp

氷の森でゆっくり熟成
旨さ際立つ
幻の冷酒



日本初 限定販売
氷中貯蔵 熊の涙

飛騨高山の幻の酒 氷中貯蔵 熊の涙

幻の理由

一、凍らす。 樽ごととまるごと。

冬はマイナス20度近くにもなる氷点下の森。
極寒の中、ここからさらに
10 km以上山奥の水源から豊富な山水を引き、
樽にかけ続けて樽ごと凍らせる。
まさに、ここでしかできない日本初の貯蔵法。

二、古い歴史の中で 新たなる挑戦

創業380年、十五代続く飛騨高山随一の
歴史を誇る「平瀬酒造」。
この蔵元なしでは高山の酒文化は語れない。
45年前から秋神温泉宿の主人が
毎年作り続けてきた「氷点下の森」。
歴史深い「伝統」と「自然」が、
ここにしかない酒を求めて新たな挑戦をした。

三、限定生産希少酒 特約店でのみ味わえる

厳選された飲食店・宿泊施設でしか
飲めないお酒。専売店でのみ購入可能。



氷中貯蔵 熊の涙

純米吟醸酒 生貯蔵酒 720ml
(限定生産につき無くなり次第販売終了)

アベリアの花酵母で醸した氷中貯蔵酒。
やや甘口で、まろやかなコク深い飲み口。
冷たく冷してお楽しみ下さい。

原材料	米・米麹
原料米	ひだほまれ100%
精米歩合	50%
アルコール	17.0%
日本酒度	マイナス1～プラス1
酸度	1.5～1.8
アミノ酸度	1.2～1.6



長楽延年 熊の涙

原酒 720ml
(限定ギフトセットでお求め可能)

平瀬酒造の貯蔵樽で醸した
飛騨高山の地酒。
やや辛口でダイナミックな飲みごたえ。
冷でも燗酒でもお楽しみいただけます。

原材料	米・米麹・醸造アルコール
原料米	ひだほまれ100%
精米歩合	50%
アルコール	19.5%
日本酒度	プラス1～プラス3
酸度	1.7～2.0
アミノ酸度	1.8～2.1



熊の涙 限定ギフト セット

「氷中貯蔵 熊の涙」と
「長楽延年 熊の涙」の
贈答用2本セット

氷中貯蔵 熊の涙が
無くなり次第販売終了

4月の樽開けとともに、先行予約順に発送いたします。
無くなり次第終了致します。樽開け4月以降のご注文は
直接店舗へご連絡ください。

- 贈り物として直接お届け先へ配送も可能です。
- 送料、振込手数料、代引き料につきまして当店
ホームページをご覧ください。



氷祭り 毎年2月の第2土曜日

飛騨高山の冬の風物詩
氷点下の森ライトアップの様子

※こちらのパンフレットは持続化補助金を利用して作成しています