



若戎

笑顔に乾杯!!
since 1853



日本名門酒会

秋のひやおろし生詰

春先にしぼられた新酒は

一度、「火入れ」と呼ばれる

加熱処理を行った後タンクに貯蔵され

ひんやりとした蔵の中で

熟成の時を刻みます。

夏越しをして、熟成して円みを帯びたお酒は

その昔、2度目の火入れをせず冷やのまま

大桶から木樽卸して出荷したことから

「冷卸し」と呼ばれ

秋の酒として珍重されてきました。

蔵出しの円熟の味わいをそのままに

生詰めでお届けします。



日本名門酒会厳選酒

平成二十三年、七月二十七日。

「義左衛門 厳選 ひやおろし」を開催。

日本名門酒会のお酒のプロが

伊賀青山の若戎酒造に結集して

蔵の中で熟成の時を刻む

「義左衛門」の貯蔵タンクの中から

十五夜の頃、一番美味しい

「ひやおろし」を厳選します。

十五夜ご祈願月見酒

旧暦の八月十五日、十五夜

澄みわたる秋空に、「中秋の名月」が輝きます。

これから始まる収穫期を前にして

一年に一度、丸い月見団子と

魔除けのススキをお供えし

満月を円満具足の象徴として

五穀豊穡、家庭円満、無病息災をご祈願します。

十五夜は、義左衛門で、月に祈りを。

