

牡蠣の時間に、寄り添う日本酒

牡蠣

©  
CACCCI  
×  
HINEMOS

[カッキー]



No. 6

THE OYSTERS  
MEETS  
JAPANESE SPARKLING RICE WINE

[スパークリング日本酒]



No. 7

THE OYSTERS  
MEETS  
JAPANESE EXTRA DRY RICE WINE

[牡蠣専用 日本酒]

※300ml は透明瓶となります

300ml ¥2,180 (税抜)

500ml ¥3,590 (税抜)



[ スパークリング日本酒 ]

# No.6

JAPANESE SPARKLING RICE WINE

純米酒（純米スパークリング）  
精米歩合：70%

## TASTE

甘酸っぱい果物や乳製品を連想する香り。口に含むと豊かな甘味とシュワシュワとした炭酸ガスが広がります。余韻にはレモンのようなフレッシュな酸味があり、フルーツのような甘酸っぱい味わいが楽しめます。

## CHARACTER

酵母が作り出す炭酸ガスを閉じ込めた、発泡性のある低アルコールの日本酒です。お米の細かな粒や酵母が残っているので白濁しています。

## おすすめペアリング

生牡蠣、牡蠣とフォアグラのソテー、ウニと牡蠣醤油の焼き牡蠣、カキフライ



## HINEMOS（ひねもす）

日本語で、「全ての時間」=「終日」という意味をもちます。

お酒を飲む時間帯やシチュエーションは様々。それぞれのお酒を楽しむ時間に寄り添う日本酒を作りたい。そういう想いで、「HINEMOS」をブランド名にかかげ、酒造りをしています。



[ 牡蠣専用 日本酒 ]

# No.7

JAPANESE EXTRA DRY RICE WINE

純米吟醸酒  
精米歩合：60%

※300ml は透明瓶となります

## TASTE

清涼感のある爽やかな香り。口に含むと控えめな甘味や旨味が感じられ、そこからシャープな印象の酸味が口に広がり後味は爽快でドライ。ソフトな口当たりと対照的な鋭いキレ味が楽しめます。

## CHARACTER

酵母の発酵をコントロールし、甘味を抑えて酸味を極立たせた超辛口の日本酒です。

## おすすめペアリング

生牡蠣、牡蠣 ウニ ホタテの磯辺巻き、牡蠣のマリネと馬肉のユッケ風、炙り牡蠣とローストビーフ 牡蠣醤油とわさび