

商品のご案内

「竹林」は何より米の味を生かすことに留意しております。

目の届く、自社の田んぼで山田錦を栽培しているのも、このこだわりを守るため。仕込み水は、当社の東北方向にある竹林寺山から流れる伏流水を使用しています。「竹林」の名の由来はここにあります。

米のおいしさを4つのタイプの「竹林」に託しました。

いずれの商品も、1.8リットル瓶と720ミリリットル瓶があります。

「かるやか」と「ふかまり」にはお手軽な300ミリリットル瓶もご用意しております。

純米大吟醸酒

竹林 たおやか

食前酒

口に含んだ後も、エレガントな余韻がいつまでも続き、ハマグリ酒蒸し・カラスミ等の珍味とも良く合います。

食前酒にお勧めです。軽く冷やしてお飲み頂くのがお勧めです。(8～15度)



純米吟醸酒

竹林 かるやか

お魚料理・
鶏肉料理

お魚料理（特にタイ、ヒラメ等の白身魚のお造り）や鶏肉料理と合います。白ワイン感覚でお楽しみいただけます。

軽く冷やしてお飲み頂くのがお勧めです。(8～15度)



純米酒

竹林 ふかまり

お肉・
オーガニック
野菜

お肉料理やブリ、鰻の蒲焼きなど味のボリュームがあるもの、味の濃いオーガニック野菜と合います。

室温から燗酒で、冷やさずにお飲み頂くのがお勧めです。(18～55度)



純米吟醸酒

オーガニック竹林

オーガニック製法にこだわって出来上がった純米吟醸酒で、通常の「かるやか」よりもさらにやわらかい仕上がりになっています。

軽く冷やしてお飲み頂くのがお勧めです。(8～15度)

