

七色の景色へ。

海へ流れ込む由良川の上を、
小さな一両列車が、ゆつくりと渡っていく。
空と水面のあいだを走る、由良川橋梁の夏の風景。

雨上がりには虹がかかり、
青い空と川のきらめきが、列車を包み込む。

その景色のように、軽やかで、みずみずしく、
少し前向きになれる酒をつくりたかった。
自由な発想と、丁寧な酒造り。
麴が生む透明感、酵母が描く華やかな香、
発酵もたらす微かなガス感。

KYOTO HAKUREI SINGLE TRAIN
「七色 nanairo」は、
ハクレイ酒造の新しい夏酒です。

日本海を目の前にする丹後由良の夏の食といえば
岩がき、白イカ、丹後とり貝。
旬の食材と、旬の酒。

今日の気分で、色は変わる。



季節限定

KYOTO HAKUREI SINGLE TRAIN 七色 nanairo

純米吟醸

原材料名 米(国産)、米麴(国産米)
原料米 京都府産山田錦(100%)
精米歩合 60%
アルコール分 15度
保存方法 冷暗所(15℃以下)

720ml **1,800円**

※1,800mlはございません

KYOTO HAKUREI SINGLE TRAIN

coming soon

由良川の風のなかをひた走る一両きりの
列車。丹後の空と海を旅する六つの物語。
五感で旅する新しい日本酒のカタチ。



冬風
fuyunagi



早苗
sanae



稔り
minori



黄昏
tasogare



薄紅
usubeni