



2021年8月4日
株式会社京王百貨店

秋ならではの日本酒「ひやおろし」のEC予約を初実施

8月4日(水) 10時～8月31日(火) 10時 / 京王ネットショッピング: <https://shop.keionet.com/>



株式会社京王百貨店(本社:東京都新宿区、社長:駒田一郎)は、ECサイト「京王ネットショッピング」内にて、秋の日本酒「ひやおろし」の予約販売を初実施します。

一般的な日本酒は、冬に醸造された後、品質の劣化を防ぐための火入れを春・秋の二回行います。「ひやおろし」は火入れが春の一回だけで、暑い夏を涼しい蔵で過ごし気温が下がり始める秋に出荷されるお酒の事。常温(ひや)の状態で卸(おろ)されるため「ひやおろし」と呼ばれます。程よく熟成された味わいが楽しめる、秋の風物詩として毎年人気です。この「ひやおろし」は季節限定・数量限定であることから、お買い逃しのないよう店頭入荷時期のお知らせもかねて、今年初めてインターネットでの予約販売を開始します。21の蔵元から1種類ずつ全21種類の「ひやおろし」を取りそろえます。予約・決済をネットで受付け、商品お渡しは配送か新宿店酒売場での受け取りが選べます。

【商品一例】 ※入荷は交通事情等により遅れる場合があります

●秋鹿酒造「秋鹿 純米吟醸 倉垣村ひやおろし」(720ml) 2,200円

／9月15日以降の入荷予定

明治創業の大阪・能勢の蔵元の人気のひやおろし。やわらかで上品な吟醸香。山田錦の芳醇な香味と秋鹿ならではの酸味が調和しています。



●飯沼本家「甲子(きのえね) 純米吟醸原酒 ひやおろし」(720ml) 1,540円

／9月15日以降の入荷予定

千葉県印旛郡酒々井町で330年以上の歴史を誇る蔵元。華やかなリンゴの吟醸香とほど良い酸味、丸みのあるやわらかい味わいが特徴です。



●天寿酒造「天寿 米から育てた純米酒 ひやおろし」(720ml) 1,529円

／9月5日入荷予定

秋田県で190年以上の歴史を持つ天寿酒造。県産の米・美山錦を使った純米酒は、半年間の熟成で、柔らかでふくらみのある味わいに。ほど良い酸味で食中酒としておすすめです。



京王百貨店 新宿店 酒売場 公式フェイスブック: @keio.liquor.club