



厳選日本酒ご案内 (720mlサイズ)

※数量限定につき、品切れの際はご容赦ください。※記載価格はすべて税別表記です。

① ② ③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩ ⑪ ⑫



①	富久長 (ふくちょう)	Fukucho Legacy (レガシー) 0 貴醸酒	今田酒造本店 (広島)	¥ 10,000	約30年の時を経てなお透明感のあるピュアな輝き。最先端の技術で醸しました。とろけるような滑らかな舌触りに、柔らかな甘み。ヴィンテージの複雑味を引き出しながら、富久長らしいクリアで綺麗な味わいに仕上がりました。※化粧箱入り
②	磯自慢 (いそじまん)	大吟醸	磯自慢酒造 (静岡)	¥ 4,200	特A地区東条秋津特上AAA山田錦を使用。45%精米の大吟醸。スッキリとしたフルーティーな香りが心地よく、味わい深くバランスの取れた綺麗なお酒です。特に魚介料理の相性が秀逸で食中酒としてお楽しみ頂けます。※化粧箱入り
③	紀土 (きつど)	あがらの 純米大吟醸	平和酒造 (和歌山)	¥ 4,000	「あがら」とは和歌山で「私達の」という意味の方言です。スッキリとした口当たりながら、自社田の山田錦の旨味をしっかりと表現した、まろやかで深みのある味わいとなっています。紀州の風土と蔵人たちの想いを感じていただけます。※化粧箱入り
④	東洋美人 (とうようびじん)	特吟愛山 純米大吟醸	澄川酒造場 (山口)	¥ 4,000	師と仰ぐ高木酒造「十四代」で使用されていたラベルデザインを譲り受け、東洋美人ならではの特吟愛山を醸します。華やかでありながらエレガント、透明でピュアな甘味、後を引く余韻がリッチな極上の東洋美人です。※革袋入り
⑤	澤屋まつもと (さわやまつもと)	守破離 (しゅはり) ID1314-1 2019	松本酒造 (京都)	¥ 2,700	中東条岡本村で育った山田錦を、稲の育った田んぼの区画ごとに仕込み分けたシリーズ。こちらは岡本村の上流で育ったお米を使用しています。来月と再来月も、違う区画で育ったお米で醸した日本酒がリリースされる予定ですので飲み比べにも◎。酸味と苦みのバランスが良く、まとまりのある味わいです。
⑥	七本鎗 (しちほんやり)	無農薬純米 無有(むう) 生もと	富田酒造 (滋賀)	¥ 2,600	地元契約農家さんとタッグを組み、農薬を一切使わない酒米で醸しました。天然の乳酸菌の働きを利用した伝統的な製法『生もと造り』で醸しています。緩やかに発酵したお酒はどこか優しい味わいながら、米の旨味が最大限に活かされています。
⑦	早瀬浦 (はやせうら)	純米吟醸 山田錦	三宅彦右衛門 酒造 (福井)	¥ 2,200	口当りは軽快ながらも旨味も広がり、心地よい余韻が楽しめます。山田錦50%精米。グラスにそそぐと洋ナシを思わせる香りが穏やかに香ります。酸味がほどよく効いておりキレがあります。後口にじわじわとお米の旨みが広がり、心地の良い余韻を残します。※化粧箱入り
⑧	仙禽 (せんきん)	オーガニック・ ナチュラル W:kijoshu 2020	せんきん (栃木)	¥ 2,091	いにしへの技法により復活した超自然派日本酒。徹底的にナチュラルにござわりました。米・米麴・水のみで完全無添加で創られ、酵母を添加せず、天然蔵付き酵母で醸されます。仕込み水の代わりに昨年のヴィンテージのナチュラルを使用。ここまで自然に振り切ったコンセプトの貴醸酒はこれまでにありません。
⑨	天賦 (てんぷ)	純米吟醸	西酒造 (鹿児島)	¥ 1,800	「富乃宝山」西酒造が醸す日本酒。創業1845年の西酒造株式会社の8代目現当主、西陽一郎氏の陣頭指揮により、新たに日本酒蔵を立ち上げ、2020年より製造を開始。試行錯誤を繰り返した、待望の第一作目。満を持してリリースです。
⑩	みむろ杉 (みむろすぎ)	純米吟醸 Dio Abita	今西酒造 (奈良)	¥ 1,500	Dio Abita (ディオ アビータ) とはイタリア語で神宿ると言う意味。「神の水」と称される三輪山の伏流水に、地元農家と協力して育て上げた精米歩合60%の山田錦を使用。独自の技術を用い、原酒でアルコール度数13%になるよう仕上げた、一回火入れの無濾過原酒です。果実のようなジューシーさ、ふよやかな甘みと旨み、フィニッシュは綺麗な酸でまとまっています。是非お出汁に合わせて頂きたいお酒です。
⑪	たかちよ	無濾過 生詰原酒「a」 APPLEラベル	高千代酒造 (新潟)	¥ 1,450	特定のフルーツをイメージして造られるひらがな「たかちよ」の中でもダントツ人気のアップルラベル。りんごをイメージして造られた限定酒で、涼しげな味わいと、流れ込んでくる甘い蜜のような味わい、鮮やかなジューシー感と適度な酸が特徴。
⑫	鷹来屋 (たかきや)	辛口 特別純米	浜嶋酒造 (大分)	¥ 1,300	レギュラーの特別純米酒の数あるモロミの中から、より最良の元気の良いモロミを選び、発酵を進ませ辛口にもって行った酒です。レギュラーの特別純米酒の米の旨みとキレのある特徴を感じさせながら、シャープに切れるスマートな酒です。油料理などのもたつきをサッと洗い流してくれる食中酒です。冷酒〜ぬる燗までがおすすめです。

