



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 | 澤屋まつもと
(さわやまつもと) | 守破離
混醸×熟成 | 松本酒造
(京都) | ¥2,300 | 「混醸(こんじょう)」とは複数の品種の米を同じタンクで発酵させる醸造方法です。昨年仕込んだ山田穂と雄町の混醸酒を低温で16カ月熟成させました。熟成によりまろやかになった口当たりと、膨らみのある味わいが特徴です。 |
| ② | 作
(ざく) | 純米大吟醸原酒
IMPRESSION
N | 清水清三郎
商店
(三重) | ¥2,250 | 「作」を代表するお酒、「純米大吟醸 雅乃智 中取り」の直汲みバージョン。甘いエレガントな香り、クリスタルのような高い透明度、酵母由来の華やかな香りに自然な甘味が溶け込んでおり、爽やかさが共存する美しいお酒です。※微発泡性 |
| ③ | 瀧自慢
(たきじまん) | 純米大吟醸 | 瀧自慢酒造
(三重) | ¥2,100 | 伊勢志摩サミット ワーキングランチ乾杯酒。赤目四十八滝の伏流水で、45%精米の伊賀産山田錦を醸し上げました。上品な香りと、透明感のある味わい。生産石高約600石の小さな蔵ならではの、手間暇かけたこだわりの酒造りを行います。 |
| ④ | 小嶋屋
(こじまや) | 無題・吉 | 小嶋総本店
(山形) | ¥2,000 | フランスの日本酒国際コンテスト「Kura Master 2021」において、酒米「出羽燦燦部門」プラチナ賞(最高賞)に輝いた一本。合わせるお料理の素材が活きるお酒を目指し、アルコールを抑えた設計。桃や梨を思わせる柔らかな含み香とともに、かすかな酸味とほのかなガス感がフレッシュさを感じさせます。 |
| ⑤ | 八海山
(はっかいさん) | 純米大吟醸 | 八海醸造
(新潟) | ¥1,940 | 45%にまで精米した山田錦と五百万石に加え、美山錦を組み合わせて、純米でありながら八海山らしい、切れのよい飽きの来ない純米酒に仕上げました。透明感のある綺麗な味わいに、ふわっと広がる上品な甘やかさが料理を引き立てる、贅沢な食中酒です。※2020年10月新商品 |
| ⑥ | 醸し人九平次
(かもしびとくへいじ) | 純米大吟醸
山田錦 | 萬乗醸造
(愛知) | ¥1,940 | 肩ラベルの「EAU DU DÉSIR」とは「希望の水」という意味。飲み手に希望というエネルギーを感じて欲しいとの思いで醸されます。味わい深く、長期熟成に向く山田錦の特徴を捉え、ピロードのような滑らかさと共に心地よい陶酔感を表現しています。 |
| ⑦ | 醸し人九平次
(かもしびとくへいじ) | 純米大吟醸
雄町 | 萬乗醸造
(愛知) | ¥1,819 | 肩ラベルの「SAUVAGE」とは「野性味」という意味。使用米の雄町は日本でもっとも古い品種の一つ。日本の様々な品種の祖先に位置づけられます。大粒の米を実らせる「雄町」は、非常に男性的であり、その力強い野性味を反映した酒質を目指します。 |
| ⑧ | 山川光男
(やまかわみつお) | 2020 あき | 山川光男
プロジェクト
(山形) | ¥1,750 | 山形正宗、楯野川、東光、羽陽男山の銘柄を醸す県内4つの蔵元が結成したユニットからリリースされます。プロジェクト5年目の秋酒はアルコールを抑え、すっきりとした酒質の純米大吟醸スベック。今回のラベルは光男さんがロデオ競技を演じているユニークなものになっています。 |
| ⑨ | 戦勝政宗
(せんしょうまさむね) | 特別純米
ゴールド | 仙台伊澤家
勝山酒造
(宮城) | ¥1,650 | 専門店向けに復刻した勝山酒造のもう一つのブランドであり、「勝山」のタンク選抜バージョンです。雑味なく透明感ある芳醇さとスムーズな飲み心地。米は宮城を代表する地米である「ひとめぼれ」を大吟醸同様の工程で贅沢に仕込みます。 |
| ⑩ | 仙禽
(せんきん) | あかとんぼ | せんきん
(栃木) | ¥1,637 | 毎年即完売の「あかとんぼ」。今年は米違いの原酒を3種類絶妙なバランスでブレンドしました。精米歩合はそれぞれ亀ノ尾60%、山田錦35%、雄町20%であり、高精白米も贅沢に使用して、米の特徴を活かしています。複雑で奥深い味わいと円熟した旨味が楽しめます。 |
| ⑪ | 庭の鶯
(にわのうぐいす) | 鶯印の
どぶろく | 山口酒造場
(福岡) | ¥1,275 | どぶろくとは醗酵したモロミを濾さずにそのまま瓶詰めした濁り酒です。古式和釜で酒米を蒸し上げ、可能な限り手造りで仕込みました。どぶろく特有の天然の乳酸たっぷりの甘酸っぱい、爽やかな飲み心地をお楽しみください。 |
| ⑫ | 賀茂金秀
(かましんしゅう) | 特別純米
辛口 | 金光酒造
(広島) | ¥1,380 | 安定した酒質を誇る、乾酒店イチオシの若手実力蔵。食中酒タイプを得意とし、各種コンペティションでも高い評価を得ています。広島県の特徴である軟水仕込を活かし、柔らかな口当たりで、かつキレの良い辛口に仕上げました。 |

