



# 季節のオススメ酒

酒のきたむら



ご注文・お問い合わせは、お気軽にTEL075(982)8935  
ファックス075(982)8812 メール shop@kitasake.com まで

2018/10/4

	<b>あたごのまつ ささら 純米吟醸 おりがらみ生 新酒・しぼりたて2018</b>	純米吟醸 生	宮城県 新澤醸造店	五百萬石 +4.0	55% 1.6	1800ml <b>¥2,900</b>
富山県産の五百萬石一等米を使用。いち早く新米の新酒をお届けします。心地良いバナナ香が漂い、味わいは優しいバナナに爽やかな青リンゴ様も感じられ、フレッシュ感に満ちた仕上がりです。糖度の高い酒が増えつつある昨今、糖度を抑えたきれいな究極の食中酒をお楽しみ下さい。						
	<b>NAGARA-GAWA -ultimate dry- 長良川 超辛口純米無濾過生原酒</b>	純米 無濾過生原酒	岐阜県 小町酒造	ひだほまれ +20	60% 2.0	1800ml <b>¥2,650</b>
関西のみで限定販売されている期間・数量限定酒です。酒度+20、酸度2.0、アルコール分20%超辛口！飲み口は超スッキリ。温度によって全然違う表情になります。生酒ですが、燗酒でも美味しくいただけます。						
	<b>試験販売(H.30.10月~H31.3月まで) 鳳凰美田 みかん</b> アル度5%以上~6%未満	<b>温州みかん リキュール</b>	栃木県 小林酒造	温州みかん・醸造アルコール 吟醸酒・糖類		1800ml <b>¥2,800</b>
日本原産といわれる『温州みかん』を100%使用。搾汁した果汁に『砂じょう』とよばれるつぶつぶ部分を10%以上使用。みかんの特性をいやすため『生』にて充填。5度以下の要冷蔵、開封後は速やかに召し上がり下さい。						
	<b>武勇 純米吟醸 秋あがり</b>	純米吟醸	茨城県 武勇	酒造好適米 -2.0	58% 1.6	1800ml <b>¥2,639</b>
なんと2年の熟成を経て出荷!! 2年熟成ってどうなん?って思いましたが呑んでみてびっくりするほどのきれいさ。(味も香りも色も)。優しくまろやかに熟成したお酒です。軽めの酒質でほんのり甘く熟成した純米吟醸。お燗にするとキレのある酸がなお一層、楽しめる。						
	<b>梅乃宿 あらごしれもん</b> アル度10%	<b>レモン リキュール</b>	奈良県 梅乃宿酒造	レモン浸漬酒・砂糖・レモン果汁・レモンミンチ・醸造用アルコール・日本酒・蜂蜜・クエン酸		1800ml <b>¥3,000</b>
オススメの飲み方は、あらごしれもんとお湯を1:2で割るだけで完成する「ホットあらごしれもん」1.8Lで約9個分、720mlで約4個分の国産レモンを使用。そこに自社製造のレモン浸漬酒、レモンクラッシュ、国産蜂蜜を加えることで、本格的な香りとコクのある甘さを実現しました 割っても濃厚な味わいを楽しめるレモンのお酒です。						
	<b>獺祭 寒造早槽48% 純米大吟醸 生</b>	純米大吟醸 しぼりたて生	山口県 旭酒造	山田錦 非公開	48% 非公開	720ml <b>¥1,570</b>
新酒の定番、寒造早槽。新酒のフレッシュ感と味わい。華やかな香りで、少し高めのアルコールしぼりたてのドッシリとしたボリュームのある味わいが楽しめます。冬季に限定して発売される商品です。						
	<b>七田 純米吟醸 雄町50</b>	純米吟醸	佐賀県 天山酒造	岡山雄町 +1.9	50% 1.3	1800ml <b>¥3,400</b>
岡山県産『雄町』を50%まで磨き上げ一回火入れにて一夏来させ熟成させました。昨年パリで開催されKURA MASTER2017で純大部門(精米50%以上)でプラチナ賞、その中から全体の1位『プレジデント賞』を受賞。またKURA MASTER 2018において純大&純吟部門でプラチナ賞を受賞しました。						

## ★★価格改定のお知らせ★★

11月1日より

きろく 1.8L 2227円 720ml 1155円 中々 18L 2045円 720ml 1050円

高嶺30度1800ml 2540円 600ml 990円

有泉 20° 2180円 25° 2660円

11月15日より 安芸虎 純米 2462円・伊太郎 吟醸 2484円 に改定されます。

メーカー様より価格改定の連絡  
がありました。

	七田 七割五分磨き 山田穂 ひやおろし	純米酒	佐賀県 天山酒造	山田穂	75%	1800ml
				+3.2	1.8	¥2,400
あえて75%しか削らない有名酒米シリーズ『山田穂』冷や卸しです。スッキリと香り高くフルーティー。まろやかな口当たりから酸味を伴った青リンゴのようなジューシーな旨み。冷やからお燗まであらゆる温度帯で飲んで美味しいお酒です。 <b>一部の酒販店のみのお酒です。</b>						
	天吹 BAHAMUT(バハムート) 氷温貯蔵 生詰酒 限定純米大吟醸	純米大吟醸生詰	佐賀県 天吹酒造	愛山	50%	1800ml
				+2.8	1.4	¥3,200
海の神獣リヴァイアサン。地上の王者バハムート七日間に渡る天地創造の中でこの世界へ現れた太古の神々たち。本品【天吹 BAHAMUT(バハムート)】は天然セラーでの眠りから目覚めた、氷温貯蔵の限定純米大吟醸です。充実の旨味とふくらむ香りをたのしむ風格の日本酒。静かに磨かれたまろみを味わうことができる臥龍鳳雛(がりゅうほうすう)の逸品です。						
	出雲富士 純米吟醸 佐香錦 無濾過生原酒	純米吟醸 無濾過生原酒	島根県 富士酒造	佐香錦	55%	1800ml
				+5.5	1.7	¥2,839
調和のとれた心地良い酸と、ハリのある味わいに仕上がっています。味・コク・酸味・香りのバランスが良く、温かいお鍋などと合わせてお楽しみください。						
	明鏡止水 純米吟醸 甕口 秋あがり	純米吟醸 無濾過生原酒	長野県 大澤醸造	美山錦	50%+55%	1800ml
				±0	1.9	¥2,847
甕口より滴り落ちる甕より直汲みしたお酒を瓶燗し冷蔵貯蔵した冷や卸しタイプのお酒です。ボリュームのある味わいにまろやかさが調和し、この季節にぴったりです。						
	麓井 生酏純米吟醸 備前雄町	純米吟醸	山形県 麓井酒造	備前雄町	50%	1800ml
				+5.0	1.6	¥3,300
柔らかく太い味わいが持ち味の酒米『雄町』・生酏仕込みで醸し味幅のある仕上がりりとキレの良い味わい。						
	黒龍 純吟三十八号	純米吟醸	福井県 黒龍酒造	山田錦	55%	1800ml
				+5.0	1.2	¥3,800
厳選した山田錦の上質な米の旨味が熟成を経てよりふくよかな味わいになりました。最も味が深まる <b>秋限定</b> の純米吟醸酒です。						
	梅乃宿 純米吟醸 ジビエ	純米吟醸	奈良県 梅乃宿酒造	高島雄町	60%	1800ml
				+0.1	1.8	¥2,600
雄町発祥の地岡山県高島地区の『高島雄町』を100%使用。生もとで仕込んだ純米吟醸です。蔵内で1年以上熟成させ、まろやかな旨味を心地良い余韻に仕上げています。ジビエ料理を始めしっかりとした味わいの肉料理や煮込み料理とのペアリングをお楽しみ下さい。						
	みむろ杉 純米大吟醸 露葉風	純米大吟醸	奈良県 今西酒造	露葉風	50%	1800ml
				+1.0	1.9	¥3,400
露葉風を磨いて甘味などをマスキングするのではなくストレートに表現。3月の上槽後5度で瓶貯蔵、丸味を帯びた時期に出荷されました。軽快ながらもエキス感を感じられる味わいで最後にシャープに切れる食中純米大吟醸です。						
	「雄町サミット・2年連続優等賞受賞」 みむろ杉 純米吟醸 雄町ひやおろし	純米吟醸 大好評再入荷	奈良県 今西酒造	雄町	60%	1800ml
				+2.0	1.8	3000円
通常のみむろ杉は、フレッシュさをテーマに-5度貯蔵していますが、このお酒は適度な味乗りを意識して半年間+5度で貯蔵熟成させました。適度に味がこなれて良い感じに仕上がっています。香りは、メロン様な吟醸香、低温熟成により雄町らしい甘味とコク、上質な酸のバランスが調和されジューシーなエキス感ときれいな後斬						
	醸し人九平次 純米大吟醸 火と月の間に	純米大吟醸	愛知県 萬乗醸造	山田錦	50%	1800ml
						¥3,639
燗という字を眺めていると「寒さの厳しい月の輝く冬の夜、あまりの冷たさに思わずお酒を温めてしまった」そんな情景が目に見えられます。日本酒を温めるといふ楽しみ方、醸し人九平次でぜひお試しください。 <b>秋～冬季にかけてのみの販売</b>						

	<b>土蜘蛛 純米吟醸 雄町 秋あがり</b>	純米吟醸	徳島県 本家松浦酒造	雄町	55%	1800ml
				+2.0	13	<b>3000円</b>
岡山県産『直捲農法』で栽培された『雄町』100%使用。古代の米造りに近い農法で苗代の工程を経ず水を張った田に直接植え付ける方法で、足腰のしっかりとしたミネラル、ビタミン類の多い美味しい米になるそうです。そのお米を使いフルーティーで華やかさの程よい甘い香りと味わいのお酒になりました。						
	<b>浦霞 純米酒ひやおろし</b>	純米酒 ひやおろし	宮城県 佐浦	まなむすめ	65%	1800ml
				+1.0	1.7	<b>¥2,660</b>
厳寒期に仕込んだ純米酒を火入れ貯蔵し、ひと夏を越し程よく熟成させ、古来より最も美味しいといわれる時期のお酒を加熱処理せず「ひや」のまま瓶詰めしたお酒で蔵出しそのままのうまさ特徴です。						
	<b>玉川 自然仕込み 本醸造(山麩) ひやおろし</b>	本醸造 (山麩)	京都府 木下酒造	五百万石・日本晴	65%	1800ml
				-2.0	2.1	<b>¥2,300</b>
"酵母無添加"にて造った自然仕込みの山麩本醸造酒を、蔵内で低温にてじっくり熟成。1回火入れの"生詰め"したお酒です。香りは非常に穏やかでほのかに感じるヨーグルトのような甘やかさ。柔らかさがありつつも、じわじわと広がる酸味とボリューム感。がっちり凝縮感のある旨みとコク。玉川らしいこの濃醇な旨みは料理をグッと引き立てます。常温・燗がこのお酒のオススメ温度です。						
	<b>雨後の月 八反 純米吟醸 ひやおろし</b>	純米吟醸	広島県 相原酒造	八反	50%	1800
				+1.5	1.5	<b>¥3,200</b>
広島が誇る酒米、八反を100%使用して醸しました。八反のシャープですっきりした味わいが特徴で、冷蔵でゆっくり熟成され、ひやおろしとして発売します。残暑を感じる初秋から、すっきりした秋の料理とともに相性良が良く、スルスルと飲めるお酒。						
	<b>雨後の月 純米吟醸 ひやおろし</b>	純米吟醸	広島県 相原酒造	千本錦	50%	1800ml
				+2.0	1.5	<b>¥3,200</b>
広島県で独自に育成した酒米『千本錦』。相原酒造得意の酒米です。この季節まで低温でゆっくりと熟成され出荷させています。華やかな果実果が漂い、きりっとすっきりとしたタッチながら、お米の持つ旨味を存分に引き出したお酒です。						
	<b>喜楽長 特別純米ひやおろし</b>	特別純米 ひやおろし	滋賀県 喜多酒造	山田錦・吟吹雪	60%	1800ml
				+2.7	1.7	<b>¥2,500</b>
豊かに膨らむ上品な甘みと爽やかな酸が調和し、喜楽長らしいきめ細かく柔らかな味わいが特長です。						
	<b>浅間山 純米吟醸 秋上がり</b>	純米吟醸	群馬県 浅間酒造	五百万石	50%	1800ml
				+0.5	1.4	<b>¥2,800</b>
3月に搾ったお酒を生詰し、一定期間瓶貯蔵。その後ゆっくりと低温冷蔵庫で熟成を促し、滴熟時期に瓶火入れ9月になるまでしばらく寝かせて出荷されました。冷酒からお燗まであらゆる温度帯で楽しめます。						
	<b>明鏡止水 純米吟醸 吟織 秋上り</b>	純米吟醸	長野県 大澤酒造	好適米	50・55	1800ml
				+3.0	1.7	<b>¥2,800</b>
秋の定番酒。山田錦35%精米の純米大吟醸のオリを絡ませ、爽やかさと旨さが調和したうすにごり酒です。						
	<b>ゆきの美人 純米吟醸 愛山麴ひやおろし</b>	純米吟醸	秋田県 秋田醸造	愛山・酒こまち	55%	1800ml
				+4.0	1.7	<b>¥2,900</b>
愛山のコクのある旨味と秋田酒こまちの軽快さが調和した食中酒向きの仕上がりです。						
	<b>正雪 特別純米 秋上り</b>	特別純米 秋上り	静岡県 神澤川酒造	吟ぎんが	60%	1800ml
				+4.0	1.3	<b>¥2,500</b>
しっかりと旨味の有るコクのあるお酒です。香りも抑えられ、やや枯れた味わいと優しい旨味が、料理と共に旨味が増します。これこそ[the 純米酒]です。						

	土佐しらぎく 生詰 純米吟醸 「吟の夢」 ひやおろし	純米吟醸 冷や卸し	高知県 仙頭酒造	吟の夢	55%	1800ml
				非公開	非公開	3000円
酒米の雄「山田錦」を母とし、その特性を受け継いで土佐の気候、風土に合った酒米の研究を重ねることによって、平成10年に誕生しました。地元産にこだわったこのお酒は、夏を越えて、よりふっくらとした味わいに仕上がりました。程よい酸味と旨みがバランス良く調和しており、秋鮭ときのこのホイル包み焼き、里芋の煮っころがしなど風味豊かなお料理とよく合います。						
	徳次郎 特別純米 ひやおろし原酒	特別純米 ひやおろし原酒	京都府 城陽酒造	五百万石	55%	1800ml
				+5.0	1.5	¥2,600
貯蔵温度-5度で氷温熟成させ綺麗な熟成タイプのお酒になりました。冷やで飲んでもよし、燗を付けても優しい旨味のさらりと旨いお酒です。						
	山和 純米吟醸 ひやおろし 夜長	純米吟醸	宮城県 山和酒造	美山錦	50%	1800
				+2.0	1.7	¥3,000
長野県産美山錦と宮城酵母の組み合わせで仕込みました。今期は夏の高温障害も無く、全行程順調に進み、山和らしい上品な旨みと爽やかな香りの酒質に仕上がりました。						
	天吹あいらぶすし中トロ 氷温貯蔵生酒	純米辛口酒 生酒	佐賀県 天吹酒造	さかの華	60%	1800ml
				+7.0	1.8	¥2,553
氷温貯蔵で生熟成。生熟成ならではの角が取れた丸みを帯びた口当たり。良い意味で派手さは感じず香りは穏やか、落ち着いた味わいで食事にスッと寄り添います。お寿司やお刺身以外にも幅広く食に合せてお楽しみください。						
	招徳 純米ひやおろし	純米 冷やおろし	京都府 招徳酒造	日本晴・祝	60%	1800ml
				+3.0	1.4	¥2,600
京都綾部の西山農場で栽培された米で醸し半年間じっくり寝かせ、飲み頃の秋を迎えました。柔らかかでやさしい口当たりのすっきりとした味わいが特徴です。						
	安芸虎 純米吟醸 千本錦 ひやおろし	純米吟醸 ひやおろし	高知県 有光酒造	千本錦	60%	1800ml
				+3.0	1.6	¥2,814
バランスの良いお酒です。綺麗な酸味とほのかな甘味。スッキリとした香りのバランスの良いお酒です。夏を越して旨味ののった、飲み頃の純米吟醸です。冷やから燗まで幅広い温度でお楽しみいただけます。魚はもちろん、鶏肉、豚肉、チーズとも相性が良いです。						
	醴泉 純米吟醸 山田錦 ひやおろし	純米吟醸	岐阜県 玉泉堂酒造	山田錦	50%	1800ml
				+2.0	1.5	¥3,700
円熟味を増した秋上りの純米吟醸。高精白の山田錦で醸した透明感のある味わいと、ほのかな香りととの調和を目指しました。冷蔵庫から出して10度以上になると味が膨らみ柔らかな味わいと心地良い香りが調和した食中酒となります。秋の食卓におすすめ！						
	英勲 秋上がり 吟醸酒	吟醸酒	京都府 齋藤酒造	五百万石	60%	1800
				+4.0	1.3	¥2,000
冬に仕込んだ吟醸酒をひと夏超して秋になり酒質が向上することを「秋上がり」と呼びます。新酒のカドが取れ、まろやかな口当たりの吟醸酒です。吟醸酒ながら、燗をつけても美味しく頂けます。						
	百十郎 純米吟醸 三枳紋(みますもん)	純米吟醸	岐阜県 林本店	山田錦	55%	1800ml
				+1.4	1.2	¥2,850
爽やかで清涼感のある香り。きめ細かい上質な甘味と心地良い刺激の酸。軽快な旨味でフィニッシュの秀逸なバランス。						
	ちえびじん 純米吟醸 生熟 八反錦	純米吟醸 無濾過生原酒	大分県 中野酒造	八反錦	55%+65%	1800ml
						¥3,000
生原酒を半年間熟成し、旨味と酸味のバランスが良い8月になり出荷されました。旨味の乗った円熟生酒でとてもバランスの取れたお酒です。数量限定酒						