



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
 定休日 毎日曜日と第2・第3月曜日

2019/9/11

	陸奥八仙 緑ラベル 特別純米 ひやおろし	特別純米	青森県 八戸酒造	華吹雪・まつしぐら	55%+60%	1800ml
				±0	1.2	¥2,800
ひやおろし。八仙らしい芳醇さに加え、更に旨味と丸味を帯びた非常にバランスの取れた味わいになっています。						
	篠峯 純米吟醸 雄町 秋色生原酒 山麩仕込み	純米吟醸 生原酒 山麩仕込み	奈良県 千代酒造	雄町	60%	1800ml
				+10.0	2.4	¥3,000
赤磐雄町と7号酵母で醸され氷温で5ヶ月間寝かせたお酒です。山麩で仕込み複雑な旨味とキレがあり、雄町米の膨らみの有る味わいをシャープに辛さで後口を斬ってくれるお酒です。						
	赤蜻蛉 特別純米	特別純米	福岡県 若波酒造	夢一献	60%	1800ml
				+6.0	1.8	¥2,600
重陽の節句に向けて、秋の蜻蛉「赤とんぼ」が飛び立ちます。酔々とんぼを半年寝かせたその味わいは?秋の味覚とともにどうぞ。昨年より日本酒度がより+に切れ辛口でシャープなお酒となっています。						
	紀土 純米吟醸 ひやおろし	純米吟醸	和歌山県 平和酒造	山田錦	50%	1800ml
				+5.0	1.5	¥2,300
味のり(熟成)を大切に作る蔵元らしく、適度に熟した丸みが透明感あるクリアな飲み口を優しく覆っている感じの美味しいお酒に仕上がってます。						
	益荒男 山麩純米原酒 秋あがり	山麩純米原酒	石川県 鹿野酒造	五百万石	65%	1800ml
				+3.0	2.6	¥2,750
ひと夏越して秋あがりした『山麩純米の原酒』です。山麩仕込みならではの酸味と芳醇な味わいが楽しめる本格派。						
	黒龍 吟醸 ひやおろし	吟醸酒	福井県 黒龍酒造	五百万石	55%	1800ml
				+6.0	1.3	¥2,800
寒造りのお酒は低温熟成され、秋の訪れとともに旨みがのりまろやかになります。実りの季節の旬を引きたてる吟醸酒の秋上がり原酒です。						
	玉川 自然仕込み 本醸造(山麩) ひやおろし	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	¥2,400
"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						
	麓井 生もと純米原酒 はえぬき ひやおろし	生酏純米原酒	山形県 麓井酒造	はえぬき	55%	1800ml
				+6.0	1.8	¥2,200
アルコール度数19% 酒田で特別栽培されたトップブランド米を100%使用した純米酒です。奇をてらわずオーソドックスな純米酒らしい味わいです。全数量1020本の限定出荷。						

	美田 純米吟醸 実り ひやおろし	純米吟醸	福岡県 井上合名	吟の里	60%	1800ml
				+2.0	1.6	¥2,450
香り高い純米吟醸で一夏越した事で旨味が乗ってまいりました。正に『実り』の秋にふさわしいお酒となっています。						
	雑賀 吟醸 大辛口	吟醸酒	和歌山県 九重雑賀	山田錦・五百万石	55・60	1800ml
				+13.0	1.5	¥2,300
ラベル、リニューアル。より爽やかで洗練されたラベルに変わりました。上品な吟醸香で、抜群のキレと喉ごし、飲み易い吟醸酒です。掛米辛さの中に心地よく感じる旨みがあり、食中酒として和洋中のお料理によく合います。						
	瀧自慢 純米 神の穂 秋あがり	純米酒	三重県 瀧自慢酒造	神の穂	55%	1800ml
				+2.0	1.5	¥2,500
三重の好適米を使用した純米酒。神の穂は秋あがりに定評があります。柔和さと膨らみのある味わい、お燗もお勧めです。						
	ゆきの美人 純米吟醸 愛山麴ひやおろし	純米吟醸	秋田県 秋田醸造	愛山・酒こまち	55%	1800ml
				+6.0	1.6	¥2,900
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。						
	墨廻江 特別純米 ひやおろし	特別純米 ひやおろし	宮城県 墨廻江酒造	五百万石	60%	1800ml
				+4	1.7	¥2,500
控えめな澄んだ香りとマイルドな旨味、そして柑橘系の酸味が実りの季節の食材を一層引き立てます。						
	凌駕 純米吟醸 秋だより	純米吟醸 ひやおろし	新潟県 松乃井酒造	越淡麗	50%	1800ml
				+4.0	1.4	¥3,000
新潟の酒米『越淡麗』で仕込みました。低温での瓶貯蔵を経て、ふくよかな香りと米の旨味を楽しみ下さい。						
	喜楽長 特別純米ひやおろし	特別純米 ひやおろし	滋賀県 喜多酒造	山田錦・吟吹雪	60%	1800ml
				+2.3	1.7	¥2,500
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。						
	明鏡止水 純米吟醸 吟織 秋上り	純米吟醸	長野県 大澤酒造	好適米	50・55	1800ml
				+3.0	1.7	¥2,800
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。奥深く落ち着いた味わいは秋にぴったりのひやおろしです。						
	正雪 特別純米 秋上り	特別純米 秋上り	静岡県 神澤川酒造	吟ぎんが・山田錦	60%	1800ml
				+4.0	1.3	¥2,500
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。今年度より全量瓶貯蔵しっかり旨味の乗ったお酒になっています。						
	伝心 秋 純米生詰原酒	純米原酒	福井県 一本義久 保酒造	越の雫	65%	1800ml
						¥2,800
秋から冬にかけて仕込んだ「伝心 稲(純米酒)」の原酒(搾られてからアルコール度数調整をしていない無加水の状態)を、蔵内貯蔵タンクの中で夏越し熟成させます。そして味わいの角が取れてまるやかになった次の秋ごろに、瓶詰め時の火入れ(熱処理)をしない生詰で出荷します。舌先から広がる潤いのある旨さ、そしてダイナミックな酒の強さが後口を引き締めます。						

	張鶴 純米吟醸 越淡麗	純米吟醸	新潟県 宮尾酒造	村上産越淡麗	50%	1800ml
				±0	1.2	¥3,556
新潟県村上市産の『越淡麗』の特長を活かせるように、丁寧な酒造りを心がけました。上品な香りとキレお酔い味わいをお楽しみ下さい。						
	春霞 栗ラベル・黄 特別純米 山田錦ひやおろし	特別純米	秋田県 栗林酒造店	山田錦	60%	1800ml
				+3.0	1.8	¥3,000
山田錦で丁寧に仕込んだお酒を、瓶燗火入れ、瓶貯蔵しました。冷やでも常温に近い温度でもお楽しみ頂ける落ち着いた味わいです。						
	七田 七割五分磨き 雄町 ひやおろし	純米酒 生詰	佐賀県 天山酒造	雄町	75%	1800ml
				+3.2	1.8	¥2,600
ふんわり優しいフルーティーさ。飲み口はスッキリと甘酸っぱく芳醇。熟成させながらもしゅわとした口当たり。飲み応えあるジューシーで濃厚な旨み。 2019年雄町サミットに於いて優秀賞受賞。						
	七田 七割五分磨き 愛山 ひやおろし	純米酒 生詰	佐賀県 天山酒造	愛山	75%	1800ml
				+1.0	1.7	¥2,700
甘酸っぱい香り。しゅわとした口当たりから優しく柔らかくに膨らむジューシーな旨み。愛山らしいぽってりとした甘みがより洗礼され、中盤から後半に見せるほど良い渋辛みがアクセント的に利いており、キレは良くサラッと消えていく。						
	みむろ杉 純米吟醸 雄町ひやおろし	純米吟醸	奈良県 今西酒造	雄町	60%	1800ml
				+2.0	1.8	3000円
メロン系の吟醸香。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、口に含むとジューシーなエキス感が広がりながらも喉元では綺麗に消えるお酒です。						
	庭のうぐいす 特別純米 ひやおろし	特別純米	福岡県 山口酒造場	山田錦・夢一献	60%	1800ml
				±0	1.5	¥2,600
ひと夏熟成させ、新酒の荒々しい角がとれた頃、秋口に蔵出しされる「ひやおろし」。まろやかに広がる奥行きある飲み口は、秋の味覚と絶妙のハーモニーを醸しだします。						
	加茂錦 荷札酒 純米大吟醸 生詰原酒 ver.8.4	純米大吟醸 生詰原酒	新潟県 加茂錦酒造	山田錦・五百万石	50%	1800ml
				非公開	非公開	¥2,980
暑い季節に爽やかでクリアーな味わいになるように造られました。15度で原酒のお酒です。飲み口軽やかでスキッとシャープなお酒です。						
	雨後の月 純米吟醸 ひやおろし	純米吟醸	広島県 相原酒造	千本錦	50%	1800ml
				+2.0	1.5	¥3,200
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。						
	雨後の月 八反 純米吟醸 ひやおろし	純米吟醸	広島県 相原酒造	八反錦	50%	1800
				+1.5	1.5	¥3,200
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。						
	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。今期は夏の高湿障害も無く、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。						

	上喜元 純米吟醸 おりがらみ 中秋の風花	純米吟醸 おりがらみ火入れ酒	山形県 酒田酒造	吟の精・山田錦 +3.0	55% 1.5	1800ml ¥2,600
	旧暦の十五夜の満月(現在の九月)の夜は、酒宴を催す習わしでした。見事な満月の夜『中秋』に一夜だけ降る奇跡の雪『風花』。秋の夜長には、秋上がりのオリがらみ、上喜元『中秋の風花』で楽しいひとときを。					
	醴泉 純吟 山田錦 ひやおろし	純米吟醸	岐阜県 玉泉堂酒造	山田錦特A +2.0	50% 1.5	1800 ¥3,700
	円熟味を増した秋上がりの純米吟醸酒です。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て醸しました。柔らかい味わいと心地よい香りが調和した食中酒です。 少々価格が高いですが、それ以上のコスパがあります。					
	賀茂金秀 特別純米 秋の便り	特別純米	広島県 金光酒造	雄町・八反錦 +1.0	50/60 1.4	1800ml ¥2,700
	口に含んだ時は華やかで、丸味を帯びた味わいと、適度な酸味、旨味が旨くまとまったお酒となっています。					
	有磯 曙 初嵐 純米大吟醸熟成生酒	純米大吟醸	富山県 高澤酒造場	南砺産 山田錦 +3.0	50% 1.5	1800ml ¥3,300
	富山県なんと産山田錦100%使用。純米大吟醸として低温熟成させました。金澤酵母の上品な吟醸香と丸みを帯びつつ、かつフレッシュさが残る上品な味わい。秋の旬・月・風に寄り添えるお酒です。 秋限定品					
	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 +5.0	55% 1.5	1800ml ¥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。 冷・常温・燗をつけても美味しいオールマイティーなお酒です。					
	三千盛 純米大吟醸 秋出し 大辛口	純米大吟醸	岐阜県 三千盛酒造	秋田産美山錦 +12	45% 1.1	1800ml ¥3,600
	夏の間熟成させた 深くまるやかな味わい【特徴】 秋の味覚に合う 深くまるやかな味わいと落ち着いた香り【味わい】冬にしぼったお酒を熟処理し、夏の間酒蔵で6ヶ月間寝かせた エレガントな香りとまるやかな味わいが楽しめる秋の酒です。					
	川鶴 純米吟醸 秋あがり	純米吟醸	香川県 川鶴酒造	雄町 さぬきよいまい +1.0	58% 1.3	1800ml ¥2,900
	半年間じっくり熟成させ、香味のバランスが程よく整った秋上りの純米吟醸です。一夏越しにより丸味を帯びた心地よい酸味とのバランスを秋の味覚と一緒に楽しみ下さい。					
	道灌 純米原酒 山田錦 ひやおろし	純米原酒 ひやおろし	滋賀県 太田酒造	山田錦 +6.0	70% 1.8	1800ml ¥2,400
	滋賀県産環境こだわり米 山田錦を100%使用した 濃醇辛口タイプ 。米の旨み、味わいにこだわり、酵母は7号を使用しました。ほどよい酸味のキレが良い食中酒。 パシッとした辛口酒！					
	天吹 あいらぶすし 中トロ 純米氷温貯蔵生酒	純米辛口酒 生酒	佐賀県 天吹酒造	さかの華 +7.0	60% 1.8	1800ml ¥2,700
	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。 秋まで生のまま瓶貯させじっくり熟成。					
	浅間山 純米吟醸 秋上がり	純米吟醸	群馬県 浅間酒造	五百万石 +3.7	50% 1.35	1800ml ¥2,900
	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。					

	まんさくの花 特別純米 ひやおろし	純米酒	秋田県 日の丸醸造	好適米	60%	1800ml
				+5.0	1.6	¥2,580
やや酢酸イソアミル系で、酸味も綺麗なお酒です。さらりとした舌触りでスツと口の中に入りますがその後しっかりとした辛さと旨味が広がります。						
	土佐しらぎく 生詰 純米吟醸 しずく媛 ヒヤオロシ	純米吟醸 冷や卸し	高知県 仙頭酒造	しずく媛	55%	1800ml
				+2.0	1.6	¥3,150
愛媛県で開発育成された酒造好適米「しずく媛」を使用。旨味があり、柔らかい酒質が特徴。一夏寝かせ穏やかで澄み切った秋空を想わせるようなまろやかな味わいに仕上がっています。						
	寒紅梅 純米 朝日 秋あがり	純米酒	三重県 寒紅梅酒造	朝日	60%	1800ml
				+2.0	1.7	¥2,320
岡山県産『朝日』を全量使用し吟醸造りながらコクを兼ね備えたまとまりのある喉ごしに仕上げました。香り穏やかで柔らかい口当たりから酸のキレとふくよかな旨味が広がる。様々な料理と合わせやすい逸品です。						
	伯楽星 特別純米 冷卸	特別純米 冷やおろし	宮城県 新澤醸造店	蔵の華	60%	1800ml
				+4.0	1.7	¥2,500
秋の味覚を引き立てるお酒としてピッタリな1本。フレッシュさが魅力の「伯楽星」が味わいを深めてやわらかさとふくらみを備え、また違った魅力を感じさせてくれます。ほんのりとバナナやメロンを思わせる香味と爽やかな酸と切れ味。食中酒として最適の一本です。秋の食卓におすすめのひやおろしです。						
	あたごのまつ ひより 純米酒 ひやおろし	純米酒	宮城県 新澤醸造店	ひより	60%	1800ml
				+3.0	1.6	¥2,430
契約農家の酒造好適米『ひより』を使用したリーズナブルな“ひやおろし”です。食中酒として軽快な口当たりにはバナナ系の香味と米の旨味がふくらむ心地よい香味に仕上がっています。						
	三井の寿 秋純吟 ポルチーニ	純米吟醸	福岡県 三井の寿	吟のさと	60%	1800ml
				+3.0	1.6	¥2,600
茸の名前で、イタリアの松茸と言われる位、香り高い茸です。その為、お酒も香り高い純米吟醸を詰めており、やわらかな酸味も食中酒にぴったりです。粕を大吟醸並みの40%以上出し、すっきりとした味わいで香りも例年以上に出て飲みやすいひやおろしのお酒となっております。						
	英勲 秋上がり 純米酒	純米酒	京都府 齋藤酒造	京都産米	60%	1800
				非公開	非公開	¥2,400
「秋上り(あきあがり)」とは、冬に仕込んだお酒が、ひと夏を越して秋になり酒質が向上する表現を「秋上り」と呼びます。出来立ての新酒の荒さが消え、落ち着いた丸みのある味わいになります。今年から「純米酒」に酒質も変わりました。熟成の旨味を存分にお楽しみいただけるお酒です。おすすめの飲み方は「常温」や「ぬるめ」です。						
	初亀 純米酒 酒門スペシャル	純米酒	静岡県 初亀醸造	兵庫産山田錦	60%	1800ml
				+1.0	1.6	¥2,400
兵庫県産の山田錦を使った純米造りのお酒です。香り高く、飲み飽きしないすっきりとした味わいです。冷や、燗どちらでもお楽しみいただけるお酒です。						
	鳳凰美田 純米吟醸 ひやおろし	純米吟醸 生詰	栃木県 小林酒造	山田錦	50%	1800ml
				±0		¥3,200
兵庫県西脇産の山田錦。新酒を丁寧に火入れしタンク貯蔵、夏場でも冷えた蔵内の貯蔵場よりそのままの状態出荷されます。熟成されたまろやかさと「鳳凰美田」の芳醇な香り、まろみが絶妙にバランスがとれています。						
	鳳凰美田 純米吟醸 ひやおろし	純米吟醸 生詰	栃木県 小林酒造	五百万石	55%	1800ml
				+3.0		¥3,000
夏の間、涼しい酒蔵で味わいを深め、程良く熟成された酒を二度目の火入れを行わずに瓶詰め。低温でじっくり熟成させたことによる落ち着いた吟醸香と、お米の柔らかい旨味を感じます。五百万石のフルーティーな香りをゆっくりと空気に触れさせながら、ふっくらとした味わいをご堪能ください。						