

新規取扱い始めました。新しい日本酒の世界を開いてくれそうな予感・・・。

## 岩手県 紫波郡紫波町

新たな歴史の始まり。自由の酒、クラフトサケ。

# 平六醸造

岩手県紫波郡紫波「平六醸造」酒の製造・販売・営業など一人でこなすスーパーマン。平井 佑樹 ヒライ ユウキ 氏が立ち上げたクラフトサケ 今までに無い新しい発想と情熱・農業から始める酒造り。酒のきたむらも期待と希望を感じ、応援させていただきます。

	<b>Re:vive 無涯 -むがい-</b>	14度 (原酒)	米 (国産)、米麴 (国産米)、 発芽玄米 (国産)	(麴米)50% (掛米)40% (加水)なし(火入)なし(ろ過)なし	<b>720ml</b> <b>¥3,630</b>
磨き上げられた白米。南部杜氏が発明した技術のひとつである突きハゼ麴に仕上げ、ゆっくり、じっくりと低温発酵させていく。そもそも、平六の製法はすべての作品において吟醸製法を基礎としているが、本作はさらに究めていく。発芽玄米による酵母の活性化によって非常識ともいえるレベルの超低温、超濃糖による長期発酵環境を実現。かろうじてその姿を保っているかのような繊細な輪郭、一度口に含みほぐると弾けるように甘酸味が溶け出す。					
	<b>Re:vive 刹那 -せつな-</b>	14度 (原酒)	米 (国産)、米麴 (国産米)、 発芽玄米 (国産)	(麴米)50% (掛米)80% (加水)なし(火入)なし(ろ過)なし	<b>720ml</b> <b>¥2,420</b>
白麴を使う。日本酒に使われている麴菌は黄麴といい、白麴は主に焼酎などに使用されている。クエン酸が防腐の役割を果たすからだ。これを酸味の構成に取り入れた日本酒が登場して久しいが平六の白麴が本作である。基本の突きハゼ吟醸黄麴に対し、白麴は総ハゼに、爽やかな酸味に寄り添う初々しい甘旨味を表現した。果汁添加したlayerシリーズでは白麴を用いることも多く、空我と並んで平六の基本製法のひとつとなっている。					
	<b>Re:vive 空我 -くうが-</b>	14度 (原酒)	米 (国産)、米麴 (国産米)、 発芽玄米 (国産)	(麴米)50% (掛米)80% (加水)なし(火入)なし(ろ過)なし	<b>720ml</b> <b>¥2,200</b>
土にまみれて、陽の下で働いた。田に触れ畔草を刈り、この作品は生まれた。磨きは必要最小限に抑え、しかし吟味上品に醸す。原料米は酒造好適米に頼らず、あきたこまち、銀河のしずく、ひとめぼれなどの一般うるち米を使用している。麴は無涯と同じく大吟醸仕様で仕立て、旨味を引き出し雑味を抑える。目覚めた酵母アカツキとの相性も良く、モダンな香味を基調としながらどこか温かい懐の深さがある。平六の最もスタンダードな一本をお楽しみいただきたい <b>★入荷しました。</b>					
	<b>layer ブドウ</b>	14度 (原酒)	米 (国産)、米麴 (国産米)、 発芽玄米 (国産)、ブドウ果汁	(麴米)50% (掛米)80% (加水)なし(火入)なし(ろ過)なし	<b>720ml</b> <b>¥2,530</b>
東西の融合。新たな葡萄酒への挑戦、それは紫波のまちを表す最もふさわしいボトルのひとつだった。中心部から西部に広がる田園にはうらち、もちが黄金に揺れ、東部山間の果樹棚には露滴る果実。本作はこれを融合させる処女作として醸造した。品種はキャンベルを中心に据え、山ぶどうとカベルネ・ソーヴィニヨンの後輩品種であるヤマソーヴィニオンを接続として2種混醸。日本酒には感じられない香り、甘酸味に加えて本格的なタンニンを楽しむことができる。					
	<b>layer 洋なし</b>	14度 (原酒)	米 (国産)、米麴 (国産米)、 発芽玄米 (国産)、洋なし果汁	(麴米)50% (掛米)80% (加水)なし(火入)なし(ろ過)なし	<b>720ml</b> <b>¥2,530</b>
やわらかく熟れた洋なしは極めて短い期間しか味わえない。追熟には専用の設備を必要とし、他の作物と分けて保管しなければならない。しかし酒にしてしまえば、その甘美な果実をゆったりと楽しむことも、熟成を楽しむことも可能になる。紫波はかつてフランスの一大産地であったが、現在は手掛ける生産者は一握り。奇跡的なご縁により預かった貴重な洋なしを取り入れ混醸した。おりがらみで瓶詰めし、流れる津の舌触りで果肉のテクスチャを表現。洋なしの魅力を堪能していただきたい。					
	<b>layer もも</b>	14度 (原酒)	米 (国産)、米麴 (国産米)、 発芽玄米 (国産)、もも果汁	(麴米)50% (掛米)80% (加水)なし(火入)なし(ろ過)なし	<b>720ml</b> <b>¥2,530</b>
その花が咲き誇るユートピアにいつか行こう。ももが放つ甘美な香り、滴るしずくから弾ける甘味は世の人を魅了してやまない。紫波の東部に広がる山間地を抜けていくと、まさにかの理想郷のような果樹の香り漂う地域がある。緩やかな傾斜で陽を浴び、大地のミネラルが染み出る土壌の恵みを受けてたわに実ったもものストレート果汁をまろみに混醸。その瞬間に放たれる芳香にうっとりしながら暫く時を越えてめざめた発酵の主らと同居させ、丁寧に搾った。艶やかさを秘めた果実の甘美な魅力を存分にお楽しみいただきたい。					
	<b>layer りんご</b>	14度 (原酒)	米 (国産)、米麴 (国産米)、 発芽玄米 (国産)、りんご	(麴米)50% (掛米)80% (加水)なし(火入)なし(ろ過)なし	<b>720ml</b> <b>¥2,530</b>
真っ赤な果実は雪国の者にとって最も親しみ深い楽しみひとつだ。北東北を中心に盛んに栽培されているりんご。生食、加工ともに多様な品種が取り組まれ、紫波も例外ではない。本作は和製シードルを主題とし、果実の酸に加えて白麴のクエン酸を取り入れた、酸の層を楽しむボトルだ。爽やかに吹き抜ける酸は色を変えながら次々と吹き抜け、余韻には朗らかな甘みと穏やかな果実香が感じられる。晴れた日、りんごの木の丘から眺めるのどかな原風景を思い浮かべてほしい。					

# 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

TEL 075 (982) 8935 ファックス 075 (982) 8812

定休日 毎週日曜日・月曜日

2026-4-18

<税込み価格です>



	<b>天吹</b> <b>新・無限辛口</b> BLACK LABEL <small>そうして人は、案外、甘さの中に生きている。</small>	純米酒	佐賀県 天吹酒造	さがの華 +13.0	60% 1.7	1800ml <b>¥3,520</b>
カラクチ酒の酒銘に多くみられる”鬼ころし”無限辛口は、鬼退治、邪気払いをテーマとした超辛口酒です。今期 製造元・天吹酒造様は新社氏・井上竜太郎氏と若手蔵人たちが製造を担い、旋風を巻き起こすかのように心機一転、日本酒造りに励んでいます。天吹と言えば、花酵母。ですが、今回、無限辛口には7号酵母を採用。魚介や鮫をテーマとした「あいらぶすし・ポセイドン」とは異なる超辛口酒をお愉しみください。 <b>720ml 1980円</b>						
	<b>初リリース!!</b> <b>雅楽代～春風～（うたしろ はるかぜ）</b>	12.5度純米原酒	新潟県 天領盃酒造	非公開 -	非公開 -	<b>720ml</b> <b>¥2,420</b>
今回チャレンジとしてこの春風は、白麴を使用されています。通常『白麴』を使うお酒は酸の高いお酒となりますが、今回、「低酸性酵母901号酵母×白麴」で出るべき酸を抑え、白麴のいちご様の香りや白麴らしい酸も感じるちょっと不思議なお酒に仕上がっています。白麴の味わいは引き出しつつ、全体のバランスは変えないそんなお酒となっています。						
	<b>2026 作 酒米限定シリーズ【期間・数量限定商品】</b> <b>作 伊勢錦2026</b>	純米吟醸	三重県 清水清三郎商店	三重県産伊勢錦 -	55% -	<b>750ml</b> <b>¥3,190</b>
<b>『米違い純米吟醸シリーズ』</b> 。作の酒米限定シリーズの新作で、本年の第2弾「伊勢錦」。三重県産で、山田錦のルーツとされる復刻米「伊勢錦」100%使用し、55%精米し醸した純米吟醸（火入れ）です。瑞々しい香りと奥深い旨み特徴です。						
	<b>米鶴 純米 蛍ラベル</b>	純米酒	山形県 米鶴酒造	山形県産米100% 非公開	70% 非公開	1800ml <b>¥3,501</b>
・清涼感のある爽やかな香り。軽快な酸味の後で適度なコクを感じられ、後味を引き締めるスッキリした味わい。暑い季節にぴったりの軽快な純米酒です。						
	<b>TSUCHIDA バナナK</b>	生酛仕込み	群馬県 土田酒造	あさひの夢(群馬県産) -54.2	70% 2.8	<b>720ml</b> <b>¥3,251</b>
<b>2年目、超絶バナナ醸生K</b> とは、貴醸酒の『K』貴醸酒協会に入っていないので『貴醸酒』を名乗れませんが、貴醸酒製法で作られています。いかに『バナナ』っぽさを出そうかと“甘さは強く”“酸味は、低い”がポイントでそれに適したのが『K』の製法です。試行錯誤を繰り返しバナナの香り『酢酸イソアミル』をガツンと出すよう酒質設計し、『旨いバナナ』を再現しました。甘く濃厚な味わいながら後味スッキリ、開けたては、若いバナナ、熟成させると『完熟バナナ』に変化していきます。						
	<b>★お一人様一本限り</b> <b>AKABU 赤武 純米 AIR エアー</b>	純米酒	岩手県 赤武酒造	県産米 非公開	60% 非公開	<b>720ml</b> <b>¥2,750</b>
アルコール12度。空気の澄んだ清々しい空(AIR)を表現した、爽快で綺麗な日本酒「AIR」。爽やかな香りに、口にもとピチピチとした心地良いガス感。水のように清らかに、空気を飲み込むように体の中に浸透していきます。ストロベリーや柑橘系の爽やかな果実を思わせる甘味と酸味がバランスよく調和した味わいで、後口のわずかな苦味も良いアクセントです。						
	<b>蓬萊泉 霞月 純米生原酒</b>	純米 生原酒	愛知県 関谷醸造	夢山水・一般米 +10.0	60・65% 1.4	1800ml <b>¥2,970</b>
蓬萊泉の人気商品 和を生そのままタンクで甎い、1年間熟成させて出荷。年に3回の限定出荷品。出荷月 2月、6月、10月 まろやかな甘みとやわらかな口当たりのお酒です。生のまま1年間熟成させた希少性のあるお酒です。熟成の味わいをお楽しみ下さい。 <b>720ml 1485円</b>						
	<b>八海山 特別本醸造</b> <b>MLBコレクションラベル</b>	特別本醸造	新潟県 八海醸造	米・米麹・醸造アルコール 非公開	55% 非公開	<b>180ml</b> <b>¥495</b>
Hakkaisan 八海醸造株式会社グループは、メジャーリーグ・ベースボール™(以下「MLB」)と日本国内におけるオフィシャルスポンサー契約を締結しています。このたび、MLBの人気球団ロゴをあしらった限定デザイン缶「特別本醸造 八海山 MLB コレクションラベル」発売。近年、日本人選手の活躍によりMLBへの関心が日本国内でも高まっています。今回の商品は、MLBファンや野球ファンの方々にも日本酒をより身近に楽しんでいただきたいという思いから企画しました。野球観戦のシーンや日常の食事のシーンの中で、幅広い世代に楽しんでいただける商品として提案してまいります。						
	<b>一本義 辛爽系 リミテッド</b> <b>無濾過生酒</b>	純米吟醸無濾過生酒	福井県 一本義久保酒造	越の雫 非公開	58% 非公開	1800ml <b>¥4,400</b>
奥越前発祥の希少酒米『越の雫』で醸す「辛爽系純米吟醸」の無加圧ファーストドロップを、絞った直後に瓶詰めする無濾過生酒です。ジュワッと梨の香。ほんのりとした甘味と喉の奥まで広がる清冽な旨味。キリと引き締まりピターな二ガキレが特徴です。 <b>720ml 2200円</b>						

	加茂錦 BRILLIANCE 赤磐雄町 火入 数量限定	純米大吟醸	新潟県 加茂錦酒造	岡山県赤磐地区産 雄町米80%使用 非公開	40% —	720ml ¥9,900
	最高峰の酒造好適米「兵庫県特A地区吉川産山田錦100%使用しました。兵庫県特A地区「吉川産山田錦」は別格、特有の甘美で鮮烈な香味をお楽しみいただけます。					
	加茂錦 純米大吟醸 酒未来 火入れ	純米大吟醸	新潟県 加茂錦酒造	山田錦・酒未来 —	50% —	1800ml ¥4,950
	超限定。入荷数極少量。「十四代」より譲り受けた酒米「酒未来」を原料に華やかで優しい旨味、気品のアル味わいでスリと喉を通りキレイに切れるお酒です。 720ml 2970円					
	張鶴 吟醸 生貯蔵酒	吟醸生貯蔵酒	新潟県 宮尾酒造	山田錦 +3.5	50% 1.2	1800ml ¥3,960
	口当たりはまろやかで、スッキリと爽やかな味わいのお酒です。女性の方でも美味しくお召上がりいただける、フルーティーな吟醸生貯蔵酒です。					
	寫楽 純米吟醸 備前雄町 生酒 限定品	純米吟醸 生酒	福島県 宮泉銘醸	備前雄町 +1.0	50% 1.5	1800ml ¥5,200
	備前雄町50%で醸した純米吟醸です。フレッシュでさわやかな果実香、やわらかく甘みを伴うふくよかな米の旨み。雄町ならではの旨みを存分にお楽しみ下さい。720ml 2756円					
	寫楽 純米吟醸 赤磐雄町 生酒 限定品	純米吟醸 生酒	福島県 宮泉銘醸	赤磐雄町 +1.0	50% 1.5	1800ml ¥5,200
	岡山県の赤磐地域の雄町を使用。備前雄町の純米吟醸より旨み・甘みを引き出しました。720ml 2756円					
	雨後の月 純米大吟醸 Black Moon(黒月こくげつ) 火入れ	純米大吟醸 火入れ	広島県 相原酒造	赤磐雄町 非公開	50% 非公開	1800ml ¥4,378
	月をテーマにした酒名は、やはり「雨後の月」たる由縁。黒月とは・・・月の後半の16日以後をいい、インドの暦法に基づく称。15日の満月の日から月が欠け始め、だいに暗くなるころから名づけられました。雨後の月らしい上品な吟醸香が優しく香り、食事と共に味わえる純米吟醸です。メロンを想わせるフルーティーなお酒です。 720ml 2310円					
	限定品(古屋酒造店×大澤酒造) おおさわわわ 芽-めぶき- 純米吟醸	純米吟醸 生原酒	長野県 古屋酒造店	ひとごち 非公開	55% 非公開	1800ml ¥3,960
	火災に見舞われた古屋酒造店(長野県)が再建に向けて大澤酒造の設備を借りて醸したコラボレーション酒第2弾です。今回は、『佐久産ひとごち』を使用し、華やかで優しい旨味を持ったお酒となりました。長野県地元の佐久市産の『ひとごち』を使用しています。					
	酒米探検シリーズ 羽根屋 純米吟醸 八反錦	純米吟醸生	富山県 富美菊酒造	吟風・山田錦 非公開	50% 非公開	1800ml ¥4,200
	醸造技術研鑽のため始めた「酒米探検シリーズ」。広島県の酒造好適米『八反錦』は、大粒の品種で、香り高いお酒ができあがるとされています。程よい酸味とスパイシーなニュアンスがバランス良く、思わず盃が進む心地よい余韻を備えた仕上がりです。720ml 2100円					
	ちえびん Evergreen 純米 生酒	純米生酒	大分県 中野酒造	熊本県産春陽 -9.0	70% 非公開	1800ml ¥3,520
	青々とした葉が一年中色あせない「Evergreen」。その名の通り、みずみずしく生命力溢れる味わいをイメージし名付けました。グラスに注ぐと広がるのは、ライチやマスクットを想わせる爽やかな香り。口に含むと透明感のある優しい甘味と軽やかで心地よい余韻が広がります。720ml 2090円					
	片野桜 純米酒 くらわんか うすにごり	純米酒 うすにごり生	大阪府 山野酒造	枚方産ヒノヒカリ -4.7	70% 1.7	720ml ¥1,980
	瓶内二次発酵もかなり強く開栓時に吹きこぼれる可能性がございます。協会6号酵母を使用し爽やかな酸と甘みを持ち合わせており女子受けも良いお酒です。マスクットジュースのような味わいに発泡が感じられます。					

	<b>数量限定</b> 磯自慢 大吟醸 一滴入魂 東条山田錦	大吟醸	静岡県 磯自慢酒造	山田錦 +5.0	45% 1.3	<b>720ml</b> <b>¥4,873</b>
	メロンや白桃のような芳醇な香り、透明感のある透き通った口当たりながらも深いコクを感じ、調和のとれた絶妙な味わいです。口に含むと広がるフルーティな味わいと、スッキリとした後味の余韻で、完成度の高い大吟醸酒です。					
	<b>数量限定</b> 磯自慢 純米吟醸 (火入れ)	純米吟醸	静岡県 磯自慢酒造	特上・特等米 山田錦 +5.0	50%55% 1.3	1800ml <b>¥5,390</b>
	果実のような自然の香りと磯自慢独特な含み香、味わいが口の中でわずかに跳ねる新鮮な酸味と重なり、心地よい味わいが楽しむことができます。					
	古伊万里 前 (さき) ESPERANZA (エスペランザ)	純米吟醸	佐賀県 古伊万里酒造	佐賀産山田錦 非公開	55% 非公開	1800ml <b>¥4,180</b>
	種やかな果実味有る香り、ふんわり広がる優しい味わいの中にガス感と酸が調和された低アルコール原酒です。ライトで爽やかなのみ心地は透明感ある仕上がりとなっています。					
	<b>限定出荷酒</b> 日日 NICHU NICHU 《愛山》	純米大吟醸 仕込み	京都市 日日醸造	愛山 非公開	非公開 非公開	<b>720ml</b> <b>¥3,465</b>
	ふんわりと漂う華やかな香り。派手すぎることなく、上品に漂う優しい雰囲気。柔らかな口当たりと日らしい微発泡感。愛山ならではの芳醇な甘みや旨味と瑞々しく軽快な酸味がバランス良く、好印象です。雑味がなく、洗練されたクリアさ、甘さと綺麗さ、酸が絶妙なバランスです。					
	作 奏乃智 (かなで) 純米吟醸	純米吟醸	三重県 清水清三郎商店	好適米 —	50% —	1800ml <b>¥4,950</b>
	爽やかですっきりとした香り、硝子細工のような透明感のある味わい。シャープな飲み口にもほんのりとした旨味を持ち、優しいフルーティーな甘味を感じながらキリッとした冴えた印象を残します。冷やしてお召し上がりください。 <b>720ml 2475円</b>					
	仙禽 モダン 参式 発泡原酒 生酒 <江戸返りシリーズ>	生酏仕込	栃木県 せんきん	亀の尾・山田錦 非公開	非公開 非公開	<b>720ml</b> <b>¥2,310</b>
	仙禽のスタンダードである『モダン』の瓶内二次発酵・スパークリングスタイル。軟水×山田錦の有する二次発酵が成せる自然発酵の進化と言えます。江戸時代の文献にある微生物の役割を自然に利用し、現代的に解釈しました。日本酒の味わいの可能性のみならず、相性の良い食の幅を広げる事に成功しました。爽やかなガス感とフレッシュ感が、春先や初夏、屋外のイベントやアウトドアのシーンにピッタリです。					
	仙禽 オーガニックナチュラル生 W kijyoushu <江戸返りシリーズ>	貴醸酒	栃木県 せんきん	亀の尾 非公開	非公開 非公開	<b>720ml</b> <b>¥2,530</b>
	仙禽オーガニック・ナチュラルWの限定酒です。今シーズンはアルコール度数を他のアイテム同様、13%に下げ、貴醸酒でありながら圧倒的なクリア感を手に入れる事に成功しました。昨年同様、仕込み水の代わりに昨年のヴァンテージのナチュラルを使用しています。ここまで自然に振り切った貴醸酒はないはず。新時代の貴醸酒として、仙禽の「オーガニック・ナチュラルW」は新しい提案をしていきます。					
	山三 純米大吟醸 山恵錦四磨き 無濾過 生原酒 うすにごり	純米大吟醸 うすにごり	長野県 山三酒造	山恵錦 非公開	45% 非公開	<b>720ml</b> <b>¥1,980</b>
	フレッシュで爽やかな香りが春の息吹を感じさせ、優しい甘みが、きめ細やかなオリが生み出すほのかな苦みと絶妙に調和しています。早春の菜の花や筍などの旬の食材に寄り添う味わいで、春の訪れを感じさせてくれます。 <b>1800ml 3850円←完売しました。</b>					
	山三 純米吟醸 ひとつごち 五割五分 うすにごり生	純米吟醸 生酒	長野県 山三酒造	ひとつごち +4.0	55% 1.6	<b>720ml</b> <b>¥1,760</b>
	長野県を代表する酒米「ひとつごち」を使用した「うすにごり」の新商品です。お米独特の透明感ある甘味と深い味わいが特徴。心地よい発泡感を感じられ、深い味わいと爽やかさが感じられ「うすにごり」の程よいミルクィーさが、甘みを誘引し、素晴らしくバランスの取れたお酒です。 <b>1800ml 3410円←完売しました。</b>					
	上喜元・純米吟醸 4 season 春	純米吟醸	山形県 酒田酒造	山田錦 他 非公開	55% 1.5	<b>720ml</b> <b>¥1,980</b>
	日本の季節に合わせて、上喜元がお届けする四季の味わい。春夏秋冬、それぞれの季節に楽しい、美味しいを瓶に詰めました。春の陽気にふさわしい、香りスッキリ、ほんのり優しいさのある味わい。春に時期を楽しく演出いたします。 <b>1800ml 3520円←完売しました。</b>					

	<b>Akabu 中務2026【専用箱入り】</b>	純米大吟醸 瓶燗火入れ	岩手県 赤武酒造	盛岡産吟ぎんが	40%	720ml
				非公開	非公開	¥6,820
GENERATIONS『中務 裕太』と若き杜氏『古館 龍之介』を中心に志ある社員が魂を込めて醸した純米大吟醸酒です。一口目は鮮烈に余韻は静かに、なめらかに。日本酒を飲み慣れていない方にも驚きを与える、透明感溢れるフレッシュでスムーズな飲み心地。若き世代に支持されるGENERATIONS中務裕太との特別企画として生まれた、数量限定のコラボレーション第3弾。※お一人様1本限りでお願い致します。						
	<b>2粒 純米大吟醸 愛山 火入れ</b>	純米大吟醸 火入れ	山口県 大嶺酒造	愛山	非公開	720ml
				非公開	非公開	¥8,800
南国フルーツを想わせる芳醇なアロマ。口に含むと凝縮したベリーのような甘みと酸味があり、アフターにかけて柔らかいミネラル感と花の蜜のような甘い余韻が続く。						
	<b>会津宮泉 純米吟醸 山田穂</b>	純米吟醸	福島県 宮泉醸造	山田穂	50%	1800ml
				非公開	非公開	¥5,115
上品で穏やかな香り。しっかりした中にも艶やかな甘味・旨味と程よい酸味が上手くバランスしていて、果汁のような瑞々しい味わいになっています。後半は、程よい苦味・渋味を伴ってややドライなイメージになって軽快に切れていきます。ボリュームを感じつつも後切れ軽快で爽やかに飲めます。						
	<b>ゆきの美人 純米大吟醸 百田 6号酵母 超辛</b>	純米大吟醸	秋田県 秋田醸造	百田	45%	1800ml
				+13.0	1.4	¥4,950
秋田が生んだ新しい酒米『百田』を45%まで磨き上げ、ゆきの美人らしいキレを極めた純米大吟醸の超辛口です。大粒で心白の大きい百田が生み出す澄んだ旨味と軽快な飲み口、そして後味は鋭く、ずっとキレル爽快な余韻。刺身、焼き魚、天ぷらなど和食はもちろん、出汁のきいた料理とも好相性。料理の味わいを引き立て、盃が自然と進む食中酒です。「ゆきの美人」関西特約店限定のお酒です。						
	<b>林 純米吟醸 美山錦 火入</b>	純米吟醸	富山県 林酒造場	美山錦	60%	1800ml
				+2.0	1.7	¥4,400
香りは控えめで、口当りは軽く、やわらかさを感じますが、美山錦らしいシャープさを持っており、後口はしっかりとした酸味を感じ、とてもキレが良い味わいです。						
	<b>加茂錦 吟撰淡麗絞直詰</b>	吟醸	新潟県 加茂錦酒造	山田錦・雄町	50%・60%	720ml
				非公開	非公開	¥1,980
伝統的な酒造りを守りつつ、様々な角度から今の食卓に合う日本酒造りを目指す老舗蔵。新潟地酒『淡麗爽酒』を目指し、透明感のある軽快でフレッシュな味わい。1800ml 2970円←完売しました。						
	<b>仙禽 鶴鳴 (かくめい) 麗 (うらら)</b> ＜江戸返りシリーズ＞	清酒	栃木県 せんきん	山田錦	非公開	720ml
				非公開	非公開	¥6,160
江戸返りの中でも「元禄時代」に焦点を合わせ、過去の文献を参考に醸造。多麹米と五段仕込みにより、奥行きと深みのあるレイヤーがあった複雑な味わいを再現しながらも緻密さと繊細さを兼ね備えた味わいに生まれ変わりました。						
	<b>酔鯨 純米吟醸 吟麗 summer</b>	純米吟醸	高知県 酔鯨酒造	吟麗	50%	1800ml
				+8.0	1.7	¥3,399
夏季限定・夏にピッタリの「サラサラ」と杯が進む純米吟醸酒。 酸味が高く、切れの良い味わいは夏にぴったりで、サラと杯が進む純米吟醸酒です。後味に感じられる軽やかなビター感がお料理との相性を高めます。720ml 1734円						
	<b>萩乃露 空とぶ鯨(なまず)夏の辛口原酒</b>	純米原酒	滋賀県 福井弥平商店	山田錦・みずかがみ	60%・80%	1800ml
				+16.0	1.7	¥2,798
低温・長期間発酵により吟醸酒のような香りときめ細かく清らかな味わい、原酒ならではの飲み応えも兼ね備えた夏にぴったりな辛口旨酒です。日本酒度+16らしいキレのより、キリッと冷やして呑んで頂けます。720ml 1595円						
	<b>竹の園 ぱんだ祭り ニュードライ 超辛口純米吟醸</b>	純米吟醸	佐賀県 矢野酒造	きたしずく	60%	1800ml
				+10.0	1.6	¥3,520
大正時代からの美酒「竹の園」から生まれたパンダ印のオートクチュール日本酒。佐賀はがくれ酵母を使用して、香り良く、箸が進む 杯が進むエレガントな辛口に仕上がっております。和牛・野菜巻き串・焼き鳥・餃子・日本会料理と幅広くペアリングします。炭酸水と1:1で楽しむ日本酒ハイボールスタイルもおすすめです。ぜひチャレンジしてみてください720ml 1991円						