

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。

	Re:vive 無涯 -むがい-	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	720ml ¥3,630
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。					
	Re:vive 刹那 -せつな-	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	720ml ¥2,420
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。					
	Re:vive 空我 -くうが-	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	720ml ¥2,200
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 ★只今、欠品中です。入荷待ちです。					
	layer ブドウ	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	720ml ¥2,530
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。					
	layer 洋なし	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	720ml ¥2,530
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。					
	layer もも	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	720ml ¥2,530
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もろみに混醸。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。					
	layer りんご	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	720ml ¥2,530
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

2026-4-7


<税込み価格です>


	<p>仙禽 鶴鳴 (かくめい) 麗 (うらら) <small><江戸返りシリーズ></small></p>	<p>清酒</p>	<p>栃木県 せんきん</p>	<p>山田錦 非公開</p>	<p>非公開 非公開</p>	<p>720ml ¥6,160</p>
<p>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。多麴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超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。</p>						
	<p>酔鯨 純米吟醸 吟麗 summer</p>	<p>純米吟醸</p>	<p>高知県 酔鯨酒造</p>	<p>吟風 +8.0</p>	<p>50% 1.7</p>	<p>1800ml ¥3,399</p>
<p>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</p>						
	<p>神開 うち呑み純米番外編 EXTRA EDITION 1</p>	<p>純米本生酒</p>	<p>滋賀県 藤本酒造</p>	<p>兵庫県産山田錦 +2.0</p>	<p>60% 1.7</p>	<p>1800ml ¥3,740</p>
<p>兵庫県産の山田錦を使用し、協会1801号酵母で香りよく仕込みました。しほりたてのフレッシュ感とうっすらと残るガス感が後口を心地よく引き締めます。</p>						
	<p>萩乃露 空とぶ鯨(なまず)夏の辛口原酒</p>	<p>純米原酒</p>	<p>滋賀県 福井弥平商店</p>	<p>山田錦・みずかがみ +16.0</p>	<p>60%・80% 1.7</p>	<p>1800ml ¥2,798</p>
<p>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らしいキレのよき、キリッと冷やして飲んで頂けます。</p>						
	<p>竹の園 ぱんだ祭り ニュードライ 超辛口純米吟醸</p>	<p>純米吟醸</p>	<p>佐賀県 矢野酒造</p>	<p>きたしずく +10.0</p>	<p>60% 1.6</p>	<p>1800ml ¥3,520</p>
<p>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</p>						
	<p>大盃 マッチョ 純米 山田錦80</p>	<p>純米酒</p>	<p>群馬県 牧野酒造</p>	<p>山田錦 +2.0</p>	<p>80% 1.7</p>	<p>1800ml ¥3,520</p>
<p>低精白米=タンパク質のイメージでマッチョな純米酒を造りました。優雅で風格のあるボディ。調和の取れた仕上がり。酒米の大様=山田錦のキングマッチョです。キレています。</p>						
	<p>不二才 カラーズ2026 ピンク</p>	<p>芋焼酎 黒麹</p>	<p>鹿児島県 佐多宗二商店</p>	<p>さつまいも、米麴、25度 黒麹</p>	<p>1800ml</p>	<p>¥3,891</p>
<p>2000本限定 白豊の優しい甘みと黒麹が紡ぎ出す深く、柔らかくそして力強い味わい。黒麹によって芋本来の甘みをじっくり引き出した、コクの有る甘みと口当たりの良さを兼ね備えた本品は、口に含むとまるで蒸したさつま芋のような味わいが広がります。優しさの中にも心の強さがあり、ロックや水割りでもしっかりと旨味を頂けます。</p>						
	<p>天吹 海の辛口 海坊主 (ポセイドン) 超辛口純米酒</p>	<p>超辛口純米酒</p>	<p>佐賀県 天吹酒造</p>	<p>さかの華(佐賀県産) +10.0</p>	<p>60% 1.8</p>	<p>1800ml ¥3,520</p>
<p>海の無い町の酒蔵が醸す、海の超ラクチ。旬の活魚の旨味を活かす名脇役として愛されてきた、ちょっとだけ特別な食中酒です。柑橘や香草などモダンな香味の一皿との相性も好評です。720ml 1980円</p>						
	<p>仙禽 オーガニックナチュラル生 X Sparkling</p>	<p>スパークリング</p>	<p>栃木県 せんきん</p>	<p>亀の尾 非公開</p>	<p>非公開 非公開</p>	<p>720ml ¥2,530</p>
<p>禽のオーガニックナチュラルシリーズ、今期4つ目となる「ナチュラル X スパークリング」。「仙禽 オーガニック ナチュラル」の個性を残しつつ、瓶内二次発酵で適度なガス感を生み出し、さらに酸味と甘味のバランスをとるべく何度も調整を重ねています。ナチュラルの持つ元々の自然という大テーマをさらにアップグレードさせた新時代の日本酒です。</p>						


	季節の限定酒 2025年新酒しぼりたて 三千盛 純米大吟醸 酔むすび 火入れ	純米大吟醸	岐阜県 三千盛酒造	岐阜県産酔むすび +12	50% 非公開	1800ml ¥4,070
	岐阜県美濃地方で開発した新品種『酔むすび』を使用。G2酵母を使用し、日本酒度+12.華やかな香りとしっかりとした旨味が特長のお酒です。 720ml 2090円					
	数量限定 新製品 磯自慢 純米吟醸 愛山52 生詰原酒	純米吟醸 生詰	静岡県 磯自慢酒造	愛山 非公開	52% 非公開	1800ml ¥5,665
	特A地区産(兵庫県)を丁寧に52%に精米し愛山米に適した酢酸イソアルミ系の酵母を選択し、同じく適した造りの麹を約63時間かけて造ります。そして南アルプス源泉名水大井川伏流水(軟水)を用いて、愛山米が持ち備えている特質を最高の状態で醸せるようにして完成した作品になります。ピュアでナチュラルな香味、そして高吟醸香は排除し、またグルコースを残さない、そしてアミノ酸の低い、自然な香味のバランスをどうぞお試しください。 720ml 3300円					
	限定品 松の司 純米大吟醸 生 竜王産山田錦	純米大吟醸 生酒	滋賀県 松瀬酒造	山田錦 -2.0	50% 1.3	1800ml ¥5,500
	特別に栽培した地元産の山田錦を使用。青い果実の爽やかな香りとジューシーさが味わえます。松の司らしい酸味と旨味が楽しめます。 720ml 2750円					
	義侠 特別純米酒 五百万石	特別純米	愛知県 山忠本家酒造	五百万石 -	60% -	1800ml ¥3,190
	富山県南砺産五百万石を使って醸したお酒です。華やかでまろやか、柔らかい飲み口のお酒です。しっかりしながらもスリリと喉を通る落ち着いた飲みやすいお酒です。					
	林 純米吟醸 五百万石 火入	純米吟醸	富山県 林酒造場	五百万石 +2.0	55% 1.7	1800ml ¥4,290
	富山県産の五百万石を使用。上品に香り立つ吟香はフルーティーな印象で、充実感のある旨味に加えみずみずしい質感の酸が全体をまとめます。含み香にはグリーンをイメージする清涼な風味があり、食中酒として幅広い料理とのペアリングが期待できます。					
	飛良泉 山廃純米酒 改良信交生	山廃純米酒 生	飛良泉酒舗	改良信交 -3.0	60% 1.9	1800ml ¥4,180
	飛良泉の看板である山廃純米酒を改良信交で醸しました。今年の出来は、昨年を越え、最高の出来映えと自画自賛されています。香りは去年の酒よりは、やや華やかで、綺麗な吟醸香、甘さも程良くなさ過ぎず有りすぎずとてもバランスの取れたお酒になっています。蔵元イチオシの口です。 720ml 2090円					
	山三 純米大吟醸 愛山 四割五分 無濾過原酒 (火入れ) ※お一人様1本でお願いします。	純米大吟醸 無濾過原酒	長野県 山三酒造	愛山 -4.0	45% 1.5	720ml ¥3,080
	兵庫県で契約栽培された酒米『愛山』を使用し、精米歩合45%まで磨きあげた純米大吟醸無濾過原酒です。華やかでエレガントな香りがふわりと広がり、ジューシーで上品な甘味を感じながらも、甘さが重く残ることなく、山三らしいフレッシュで軽やかな飲み口に仕上げました。					
	大盃 マッチョ? (はてな) 純米70	純米酒	群馬県 牧野酒造	非公開 非公開	70% 非公開	720ml ¥1,870
	令和2年、令和3年関東信越国税鑑評会・純米酒の部の2年連続優秀賞受賞の技術力で醸した純米生酒です。磨き澄まされたボディ。安定感ある実力。キテます。酒米非公開=謎のマスクマンのイメージで純米酒を醸しました。旨味・甘味・酸のバランスの良いお酒です。 1800ml 3300円←完売しました。					
	篠峯 ろくまる 奈々露 うすにごり	純米吟醸 無濾過生うすにごり	奈良県 千代酒造	奈々露 +3.0	60% 2.1	1800ml ¥3,630
	奈良県の新しい酒造好適米「奈々露」です。明利酵母・協会7号酵母のダブル酵母使用。明利酵母の柔らかさと7号酵母のシャープな酸をプラスして爽やかなジューシーな味わいを目指します。 720ml 1870円					
	鳳凰美田 リザーブオーダー 神力 無濾過本生	純米吟醸 無濾過本生	栃木県 小林酒造	神力 非公開	55% 非公開	1800ml ¥3,960
	明治時代 三大品種である「愛国」、「神力」、「亀の尾」を美田地区の圃場にて復活させ生酛仕込みにてお届けするプロジェクト。(第二弾「神力」。) 一世代以上前の米として復活した「神力」はレトロな雰囲気醸しつつ甘、辛、酸のバランスが一番の特徴であると感じます。マスカットを基調とした吟醸香を纏い、甘めのタッチのシルエットですが、青リンゴのような青い酸が味わいのキリと整え涼やかなアフターをフェードアウトします。 720ml 2420円 ←完売しました。					


	よこやま 純米吟醸 シルバー7	純米吟醸	長崎県	山田錦	50%・55%	720ml
	超辛 無濾過生原酒	無濾過生原酒	重家酒造	+7.0	—	¥1,870
最高峰の山田錦を精米歩合50%、掛け米55%まで磨き仕込んだ日本酒。新酒生酒特有のフレッシュで発泡感を感じ、料理に寄り添う中酒として、ジュースで仄かな甘みが口の中に広がります。5度以下によく冷やしてワイングラスでお楽しみください。 1800ml 3740円←完売しました。 ※火入れ1800mlは、在庫ございます。						
	醸し人九平次 別設	純米大吟醸	愛知県	黒田庄山田錦	非公開	720ml
	～Avenue Montaigne～アヴ エニュー・モンテーニュ		萬乗醸造	非公開	非公開	¥3,850
2025年秋に収穫された山田錦を用い特別に醸した一本。その味わいは実在するパリ8区の通りを思い起こさせます。整然とした佇まいの中に静かな緊張感と奥行きを秘めた空気。その印象をお酒で表現しました。						
	東洋美人 醇道一途 酒未来	純米吟醸生	山口県	酒未来・山田錦	40%・50%	1800ml
	槽垂れ本生		澄川酒造場	非公開	非公開	¥3,960
キレのあるシャープなキレが特徴です。日本酒ファンのみならず、女性や若い年代の方まで幅広く好まれるお酒です。『酒未来』の爽やかな香りと酸味、スッパリとした喉越しと生酒特有のフレッシュさ。						
	凌駕 辛口純米 10辛 生	純米酒	新潟県	五百万石こしいぶき	65%	1800ml
			松乃井酒造場	+10.0	1.8	¥2,805
日本酒度+10のスッパリとした辛口の純米酒。キレよくお食事と合わせてさらに美味しい無濾過生酒。コストパフォーマンスに優れた毎年の人気のお酒です。 720ml 1430円						
	庭のうぐいす 純米酒 春陽	純米酒	福岡県	春陽	70%	1800ml
			井上合名	-3.0	2.0	¥4,180
寒冷地南部で栽培される早生の粳米で、グルテンを抑えた酒米として注目されています。雑味の原因となるアミノ酸を抑えることで、淡麗でクリアな味わいを実現しました。この「春陽」を全量使用し、精米歩合70%で仕上げた純米酒です。白ワインを思わせるマスカット系の爽やかな香りがあり、アミノ酸が低いため、非常にスッパリとした飲み口が特長です。淡白な味わいの料理や、酸味のある前菜などと好相性。日常の食卓にも馴染みやすく、日本酒ビギナーから通の方まで幅広く楽しんでいただける一本です。						
	喜久盛 純米酒 生原酒	純米酒	岩手県	ひとめぼれ	55%	1800ml
	柴燈木登(ひたきのぼり)		喜久盛酒造	+5.0	2.1	¥4,620
コロナ禍で世界中でロックダウンや人が集まることの自粛をする中、岩手県の黒石寺の蘇民祭も中止されました。蘇民祭の再開を祈念して作られたお酒です。中止の間にお寺さん地元の方いろいろ思うところもあり、コロナ禍明けに最後の蘇民祭を開いて無期限休止になりました。岩手の米・酵母、麹全て岩手県オリジナルのお酒です。 720ml 2310円						
	陸奥八仙 貴醸酒 ~数量限定商品~	貴醸酒	青森県	県産米・日本酒	非公開	720ml
			八戸酒造	非公開	非公開	¥2,750
『貴醸酒』とは日本酒を仕込む際の最後の段階で、水の代わりに日本酒を使用して醸します。こちらの貴醸酒は口に含んだ瞬間、上品な旨味ほんのりとした甘味が広がります。追いかけるように現れるみずみずしさ爽やかな酸を表現し、心地よい余韻に浸れる一本に仕上げました。						
	お一人様1本までお願いいたします。	大吟醸	福島県	夢の香	45%	720ml
	楽器正宗 黒鼓 大吟醸 type-c		大木代吉本店	-3.0	非公開	¥3,520
フレッシュ&フルーティー。イチゴやフランボワーズのような果実味、花の香りも連想させ楽器正宗の中ではとって華やかなタイプとなります。口当たりは、なめらかで甘やか、ジュースーな味わいです。						
	加茂錦 荷札酒 純米大吟醸	純米大吟醸	新潟県	特等雄町80・山田錦20	55%・50%	720ml
	特等雄町(限定酒)		加茂錦酒造	非公開	非公開	¥4,400
岡山県吉備産山田錦(一等)20% 岡山県赤磐産雄町(特等)80%使用。岩藤農園が手がける最高峰の酒造好適米「特等雄町」。雄町米において特等以上の格付けはわずか5%。原生種ならではの野趣、艶やかな清々しい香味をお楽しみください。						
	東洋美人 醇道一途 愛山 生	純米吟醸 生	山口県	愛山・山田錦	50%・35%	1800ml
			澄川酒造場	非公開	非公開	¥3,960
華やかな吟醸香と優しい旨味。東洋美人らしいキレイでスッパリ飲んでさらに邪魔にならない旨味のあるお酒となっています。愛山80%・山田錦20%使用しています。						


	墨迺江 & 喜楽長 Rice Trade 2年目の挑戦 お互いの酒米を交換し、その蔵流に仕込みました。 飲食店様限定販売1800mlのみ 価格はお問い合わせください。	墨迺江 Rice Trade 滋賀県産山田錦/58%/ +1 / 1.6 /宮城酵母			
		喜楽長 Rice Trade 宮城県産吟のいろは/58%/ +9 / 1.8 /14号系自家酵母			
墨迺江 ・・・爽やかなマスカットや青りんごを想わせる香りと山田錦米も濃醇な旨味とピチピチとしたフレッシュ感あふれる味わいが調和したお酒です。					
喜楽長 ・・・宮城県産の吟のいろはを使用して醸しました。喜楽長らしい柔らかさと共に、吟のいろはの透明感ある味わいを調和させました。軽快なやや辛口タイプで食中酒としてお楽しみ頂けます。					


	仙禽 ドメヌ・パーラー ナチュラル・シードル 自然林檎酒	シードル 6度	栃木県 せんきん	りんご(国産)天然酵母(酵母無添加)、添加物一切不使用、酸化防止剤(亜硫酸塩)無添加、瓶内二次発酵	750ml ¥2,200
	酵母無添加製法の自然なりんごの豊かな風味 人気の蔵「仙禽」が醸すシードルが更に進化。 ナチュラル製法で酵母無添加により、よりジューシーな世界へ。 ※ナチュラルシードルは果実本来の自然の美味しさを楽しんでいただくために澱のろ過を行っておりません。また、酸化防止剤添加は最小限です。(最小規定値、果実の発酵段階で亜硫酸塩が自然に生成されるため、意図的な添加が皆無であつてもラベルに「酸化防止剤含有(亜硫酸塩)」と記載しています)				


	2026 作 酒米限定シリーズ【期間・数量限定商 品】 作 愛山	純米吟醸	三重県 清水清三郎商店	兵庫愛山 —	55% —	750ml ¥3,190
	『米違い純米吟醸シリーズ』。第一弾『愛山』です。 酒米のダイヤモンドとも称される希少酒米『愛山』を使用した限定酒。その中でも最高級な兵庫産特A地区産のものを使用。フレッシュな苺を想わす華やかな香りを感じ、トロピカルなパイナップルを頬張った様なジューシーで豊かな味わいで。『愛山』特有のエレガントな甘みと「作」ならではのクリア旨味。甘みと酸のバランスが絶妙な仕上がりを是非、お楽しみ下さい！					


	東一 純米大吟醸 うすにごり生	純米大吟醸 生	佐賀県 五町田酒造	山田錦 ±0	39% 1.6	1800ml ¥7,260
	「東一」を醸す五町田酒造は、昭和63年「吟醸蔵」を目標に掲げ、同年、山田錦の作付けを始め、米から育てる酒造りに早くから取り組んでいます。 高品質な酒米「山田錦」にこだわり、蔵人の方々が自ら育てた米で、その特性を熟知したうえで全国でも名だたる酒を醸しています。一年を通して造りに関わる、その姿勢こそが五町田酒造の酒造りの真髄です。純米大吟醸は、山田錦を39%まで磨き上げ、丁寧に醸されます。南国フルーツの様な香りとふくらみのある味わい。程よいキレもあり、非常にバランスの優れた一本。720ml 3630円←完売しました。					

	雅楽代～鳴神～ (うたしろ なるかみ) 超辛口 火入れ	辛口純吟	新潟県 天領盃酒造	山田錦一本 —	非公開 —	1800ml ¥3,740
	ラインナップ中唯一の超辛口酒『鳴神』。 香りは控えめ。さっぱりとした穏やかさが漂います。口当たりは柔らかく、そこから軽やかな印象で広がる軽い甘みと味わいの幅が絶妙。グツくる辛さと雅楽代ならではの軽快さが相まって、大変清々しい飲み心地です。抜群のキレと軽快な味わいでいくらでも飲めそうな一本です。720ml 1870円					

	一石 いっせき 特定米穀(くず米)使用	清酒	群馬県 土田酒造	特定米穀 -16	75% 2.5	720ml ¥2,475
	市場に流通しない規格外の特定米穀を100%使用。米不足、業界構造に対する打開策として取り組みました。酒質を決定づけるのは果たして米なのか？業界に一石を投じていく1本です。					

	篠峯 Marron 無濾過生原酒 = 自然農法経基米使用 =	純米仕込み	奈良県 千代酒造	自然農法亀の尾 -2.5	70% 2.6	1800ml ¥3,630
	和歌山の兼業農家「経基」さんの冬季灌水自然農法経基米を使用。 経基さんが大の篠峯ファンということで自分の作った米で篠峯を造って欲しいと持ち込みこのお酒が生まれました。自然農法というかなり手間暇をかけたお米を酒母麴白麴使用、乳酸無添加酒母に6号酵母+白麴四段というレシピで造られました。720ml 1870円					

	新定番 新発売 浪乃音 Te to Te (てとて) 純米吟醸	純米吟醸	滋賀県 浪乃音酒造	国産米 +2.0	60% 非公開	1800ml ¥3,850
	これまでの「香りや甘さを前面に出した酒質」から一歩進み、程良い香りと優しい甘さを持ちながら、より一層食中に寄り添う純米吟醸 を目指しております。冷酒・常温、ぬる燗まであらゆる温度帯で楽しんで頂けるバランス、日々の食卓や飲食店様での使いやすさを一層意識した1本に仕上げました。					

	山法師 爆雷辛口 純米生原酒	純米生原酒	山形県 六歌仙	吟の里 +28.0	70% 1.3	1800ml ¥3,274
	超辛口のお酒入荷! 山法師のコンセプトであるやわらかな味とはまったく正反対の味わいを持つ純米酒に仕上げました。特別な酵母を使い精米歩合も抑え旨みを残しながら超辛口の味わい。口中に広がるスッキリとした米の旨みの後に、パンチのある辛味が広がる逸品です。香味がグレープフルーツにも似た、番外品にふさわしい日本一辛いお酒です。720ml 1902円					