

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、一度口に含みほぐけ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>Re:vive 久遠 -くおん-</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>
絹のように滑り、余韻は永く。硬い米質に悩んでいたデビュー年にOriginによって辿り着いた吟醸への解。紫波の特産であるもち米を発芽玄米のみならず白米としてもろみに掛けた。中国紹興酒の製法を一部取り入れて溶解性を高め、うるち米にはない特有の香ばしさと濃醇な甘味を表現。近しくも遠い、もうひとつの世界に触れるような不思議な体験を。酸の繋ぎである刹那と対を成す、甘の繋ぎを実現する姉妹作品。 <b>只今、売り切れ中</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るち、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ナシ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ナシ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。洋ナシ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わに実ったもものストレート果汁をろみに混醸。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のひとつだ。北東北を中心に盛んに栽培されているリンゴ。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、リンゴ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



2026-5-19

<税込み価格です>



	<b>寫楽 純米吟醸 夏吟 うすにごり 限定品</b>	純米吟醸 一回火入れ	福島県 宮泉銘醸	赤磐雄町 +1.0	50% 1.5	1800ml <b>¥5,060</b>
原用に仕込んだ一本で麴米に「山田錦」、掛米に「夢の香」を用いて造った純米吟醸うすにごりです。搾った酒を、一回火入れ(急速冷却)で瓶詰貯蔵しました。落ち着きのある立ち香、口の中に入れると爽やかな果実の様な含み香、米の旨みと酸味のバランスがあり、スキッと切れのある食中酒です。 <b>720ml 2662円</b>						
	<b>加茂錦 荷札酒 純米大吟醸辛口</b> 月白 中汲み 限定品(火入れ)	純米大吟醸	新潟県 加茂錦酒造	山田錦 +8.0	40% 非公開	1800ml <b>¥3,960</b>
原料米には最高級の酒米「山田錦」を100%使用。上品な吟醸香、ほどよい旨味はありますが雑味は少なく、やわらかで品格のある締りのあるキレの良さが特徴です。割烹料理、懐石料理、鮎など高級感のある食中酒として活躍できる純米大吟醸です。 <b>加茂錦唯一の辛口酒です。</b>						
	<b>八海山 特別純米原酒 生詰</b>	特別純米酒	新潟県 八海醸造	五百万石・山田錦・トトロキワセ他 ±0	55% 1.8	1800ml <b>¥3,960</b>
<b>年1回だけの夏の限定商品です。</b> 掛米に山田錦を使用し、辛さを抑えた深い味わいと軽さが特徴の純米原酒です。長期低温発酵もろみによる、ふくよかで気品のある香りをお楽しみいただける一品に仕上げました。冷やしてお召し上がりください。 <b>720ml 1980円</b>						
	<b>篠峯 夏凜 雄町 純米吟醸 無濾過生原酒</b>	純米吟醸 無濾過生原酒	奈良県 千代酒造	赤磐雄町 +7.0	60% 2.1	1800ml <b>¥3,850</b>
協会6号酵母を使用しより爽快な酸を楽しめる軽快な飲み口で夏にぴったりなお酒となっています。瀬戸雄町全量使用なので、雄町米ならではの膨らみもありつつ、切れよくドライに飲ませます。また、程よいガス感も楽しめさらに夏感アップします。						
	<b>文佳人 夏純吟 おばけラベル</b>	純米吟醸	高知県 アリサワ	土佐麗 ±0	50% 非公開	1800ml <b>¥3,850</b>
日本酒度±0と優しい口当たりながら淡麗なスッキリとした飲み口と仕上げり夏の一夜にピッタリの清酒です。ラムネの様な吟醸香とスッキリ、サッパリな夏のお酒はよく冷やして、お好みで氷を浮かべロックで頂くのも通好み。可愛い「お酒のおばけ」ラベルが大人気の夏酒でございます。夜、光ります。 <b>720ml 1925円</b>						
	<b>伊予賀儀屋 清涼純米 SEIRYO HANABI-天正の涙-</b>	純米酒	愛媛県 成龍酒造	しずく媛 +3.0	60% 1.6	1800ml <b>¥3,630</b>
賀儀屋の夏純米。今年より酵母を替え、より清涼感を出しました。夏に呑み続けられるようお酒のシャープさを意識しつつ香りを優しくほっこりと。						
	<b>雅楽代〜鳴神〜 (うたしろ なるかみ) 超辛口 火入れ</b>	辛口純吟	新潟県 天領酒造	山田錦・一本× -	非公開 -	1800ml <b>¥3,740</b>
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。グッと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。 <b>720ml 1870円</b>						
	<b>城陽 試験醸造 2025 Type-Kimoto</b>	純米酒	京都府 城陽酒造	祝 非公開	60% 非公開	<b>720ml</b> <b>¥2,200</b>
城陽酒造、初。生もと系酵母製法「酸基醴(あまざけ)酏」と言われる乳酸菌を用いた酒母造りを行い、小仕込みでじっくりと低温で醸造いたしました。上槽後は無濾過・原酒のまま瓶詰、瓶燻火入れの後、冷蔵瓶貯蔵にて品質管理を行っております。乳酸からくるニュアンスを感じる香りと、上品な米の旨みや甘みが広がり、スッキリとした酸味が心地よくフレッシュで瑞々しい印象が特徴的な味わいとなりました。ワイングラスなどで香りと味わいをお楽しみください。今期の新たなチャレンジした酒質となりますので、是非ともご検討くださいますようお願い申し上げます。						
	<b>みむろ杉 夏純 ★お一人様1本まで</b>	特別純米	奈良県 今西酒造	山田錦 非公開	65% 非公開	1800ml <b>¥4,290</b>
香りはフレッシュで爽やかラムネのような吟醸香。軽快さの中に程良くボディ感があり、飲み口の良さだけでなく山田錦ならではの旨味をしっかり残した味わいの夏酒です。 <b>720ml 2200円← 完売しました</b>						

## 【芋焼酎】 八幡 | 高良酒造 (鹿児島県南九州市川辺町宮)

鹿児島県南九州市川辺町宮にある小さな焼酎酒蔵。サツマイモ本来の香りや味わいを堪能できると多くのファンに親しまれています。サツマイモの洗浄から瓶詰め、ラベル貼りまで手作業。芋焼酎造りは、サツマイモが収穫できる9月中旬から始まり、12月上旬で終わります。その時期には毎日仕込みをしますが、地元の農家から納品されるサツマイモは、その日の仕込み量だけです。サツマイモを保存することはせず、収穫した後は洗浄して、形を整え、当日に仕込みます。蔵元は、原料であるサツマイモに細やかに配慮しながら、焼酎をていねいに作っています。

	<b>八幡 25度</b>	芋焼酎	いも (黄金千貫 タイ米米麴白麴)	1800ml <b>¥2,970</b>	
お米の蒸した香りとサツマイモの甘さがしっかりと引き出されています。伝統的なコクある味わいと白麴のすっきりとした余韻、頬を膨らませるような清水の湧水が楽しめます。特別な日に味わいたいです。飲み方は、サツマイモの甘い味わいを楽しみたいならお湯割りが良いです。ロクヨンで割って、食中酒としてもおすすめです。 <b>900ml 1650円</b>					
	<b>八幡 35度</b>	芋焼酎	いも (黄金千貫 タイ米米麴白麴)	1800ml <b>¥3,740</b>	
八幡のアルコール度数35%となります。芋焼酎らしい個性がしっかりしていて、力強い味わいです。お湯割りが一番合う昔ながらの芋焼酎です。原料由来の油分が浮遊・沈殿する場合がございます(振れば消えます)酒質には問題ございません。ご安心してお飲みください。					
	<b>田倉 25度</b>	芋焼酎	いも (黄金千貫 国産有機栽培米合鴨農法 米麴白麴)	1800ml <b>¥3,190</b>	
地元川野辺町の原料のみで造った産地地消の芋焼酎。鮮度の良い良質な黄金千貫と川辺町のお米を常圧白麴甕仕込みで醸した芋焼酎。輪郭のはっきりした、洗練された甘味が感じられる、後口に心地よい香ばしさもあり、洗練と力強さを両立させた高良酒造らしい飲み飽きしない逸品です。 <b>720ml 1705円</b>					
	<b>八幡 ろかせず35度</b>	芋焼酎	いも (黄金千貫 タイ米米麴白麴)	1800ml <b>¥4,290</b>	
「八幡 ろかせず」は、鹿児島県の高良酒造が手掛ける、無濾過で瓶詰めされた35度の限定芋焼酎です。甕壺仕込みで丁寧に造られ、力強い芋の甘み、香ばしさ、濃厚なコクが特徴の非常に人気が高い逸品です。 <b>720ml 2200円</b>					
	<b>古八幡 (いにしえはちまん) 37度</b>	芋焼酎	いも (黄金千貫 タイ米米麴・黒麴)	<b>720ml</b> <b>¥4,180</b>	
芳醇な味わいで熱狂的ファンをもつ芋焼酎「八幡」の蔵元、高良酒造。「八幡」は「白麴」で醸しますが、「古八幡」は「黒麴」を使用し6年以上熟成を経た古酒のみで出荷されます。					
	<b>浅間山 純米吟醸CERULEAN (セルリアン)</b>	純米吟醸	群馬県 浅間酒造	ひとごち 非公開	55% 非公開 1800ml <b>¥3,300</b>
アルコール度数を12度でバランスよくするため酒質設計。「浅間山」らしく食事に合うよう山廃酒母で醸造し、酸をより膨らま味わいに幅を持たせました。浅間山の優雅で雄大な景色を想わせるお酒です。					
	<b>琵琶のさざ波 純米 Sasanami 夏</b>	純米酒	埼玉県 麻原酒造	好適米 非公開	70% 3.0 1800ml <b>¥2,970</b>
白麴由来のレモンやグレープフルーツを想わせるシャープな酸味とお米の柔らかな甘みが絶妙に調和。フレッシュでみずみずしい味わい、低アルコールで軽やかでスムーズな口当たりです。 <b>720ml 1485円</b>					
	<b>飛良泉 山廃純米【マル飛】</b>	山廃純米酒	秋田県 飛良泉本舗	好適米 -20.0	60% 3.8 1800ml <b>¥3,740</b>
山廃仕込みの酸味・旨味と、No.77酵母の持つリンゴの様な香りが混ざり合い、酸味の際立った純米酒になりました。口当たり爽快で、山廃純米酒らしいコクと豊かなボディを感じます。					
	<b>賀茂金秀 辛口夏純</b>	純米酒	広島県 金光酒造	八反錦 +6.0	60% 1.5 1800ml <b>¥3,300</b>
淡麗吟醸の代表【八反錦】を100%使用し、伝統的な7号酵母で醸しました。グラスに注ぐと7号酵母由来の爽やかな柑橘系の香りが立ち上がります。口に含むと先ず感じるのは、柔らかな旨味。しかしすぐに賀茂金秀ならではの微炭酸と心地よいピター感が追いかけて最後はシャープに切れる辛口のフィニッシュ。この絶妙なバランスが、杯を重ねる毎に心地よさを増していきます。 <b>720ml 1870円</b>					

	※季節限定 極少量入荷 <b>黒龍 五百万石</b>	純米大吟醸	福井県 黒龍酒造	五百万石 +4.0	50% 1.2	1800ml <b>¥4,620</b>
	福井県産五百万石の特徴を十分に生かした夏の「黒龍」。ラベルの絞り染は、初夏の活気あふれる九頭竜川を表現しました。爽やかでみずみずしい中に、ほのかな苦みを感じる五百万石らしい味わい。 <b>720ml 2398円</b>					
	<b>初亀 純米吟醸 BLUEうすにごり</b>	純米吟醸 うすにごり	静岡県 初亀醸造	兵庫山田錦 非公開	50%・55% 非公開	1800ml <b>¥4,400</b>
	爽やかな果実を想わせる吟醸香を纏い、ドライな口当たりと心地よい酸によって上品な清涼感が口中に広がります。淡くサッパリとした料理との相性が良く、暑い時期にオススメの逸品です。					
	<b>七田 夏純</b>	純米酒	佐賀県 天山酒造	国産米 非公開	60% 非公開	1800ml <b>¥3,795</b>
	<b>キン冷・サクッと飲める夏純</b> 特約店限定 季節限定酒(5月～) 夏みかんのような甘みとほのかな酸味が夏にピッタリな味わいとなっております。冷やしてサクサク飲みたい夏におすすめのお酒です。 <b>720ml 1980円</b>					
	<b>陸奥八仙 natural sparkling</b> ～数量限定商品～	発泡酒	青森県 八戸酒造	県産米 -23.8	50%・55% 6.3	<b>500ml</b> <b>¥1,870</b>
	『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と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。					
	<b>しらぎく 純米吟醸 微発泡生</b>	純米吟醸生酒	高知県 仙頭酒造場	吟の夢 非公開	55% 非公開	1800ml <b>¥4,000</b>
	瓶内二次発酵により発泡したうすにごりのお酒です。ナチュラルできめ細やかな泡が滑らかに広がり、グレープフルーツのような清涼感のある甘酸っぱい味わいを楽しめます。ガス圧多め、ピッチピチの超人気発泡酒です。					
	<b>酔鯨 純米大吟醸 なつくじら 原酒</b>	純米大吟醸 醸	高知県 酔鯨酒造	吟風 +7.0	50% 1.9	1800ml <b>¥4,356</b>
	<b>瑞々しく夏らしさ満点！爽やかに飲める限定品</b> 高知県から世界に羽ばたく銘酒・酔鯨より、ワンランク上の季節限定品『純米大吟醸 なつくじら 原酒』のご紹介です。北海道産の吟風を50%精米で使用。高知酵母・AC-17を用い、丁寧に醸したものを搾ってすぐに瓶詰め。瑞々しい味わいを実現した純米大吟醸・一回火入れ原酒です。夏酒らしい瑞々しさと、食事にも合わせやすいドライさを兼ね備えた一本。夏野菜やスパイスの効いた肉料理など、季節感たっぷりの料理と相性抜群です。					
	<b>青櫛羅 純米 66 無濾過生原酒</b> 山廃仕込み（表ラベルにあえて山廃表記なし）	山廃純米 無濾過生原酒	奈良県 千代酒造	自作田山田錦 +7.0	66% 2.2	1800ml <b>¥3,630</b>
	櫛羅シリーズ山廃仕込み。蔵の前にある自社田で造られた山田錦で造りました。自社田「櫛羅」産の無農薬、有機栽培の山田錦米を全量使用。山廃仕込に対する負のイメージは全くなく「夏酒」に対するプラスのイメージを表現したお酒です。					
	<b>竹の園 パンダ出没注意</b> スノーボール 純吟 にごり	山廃純米吟醸 にごり酒	佐賀県 矢野酒造	五百万石 -3.0	60% 1.7	1800ml <b>¥3,520</b>
	大正時代の美酒「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。日本料理・焼き鳥・餃子・和牛・野菜巻き串と素敵に無敵にペアリング。美食と愉しむにごり酒を、 <b>ハイボールでも爽やかにどうぞ</b> 。*1:1 最初に本品、次にソーダを大胆に。氷でそつとステア。 <b>720ml 1991円</b>					
	<b>武勇 BUYU CYCLE Bleu</b>	純米仕込み	茨城県 武勇	茨城県産山田錦 非公開	58・65% 1.4	<b>720ml</b> <b>¥1,980</b>
	【武勇の夏酒】フレッシュな生もとつくりのお酒です。13度原酒と軽快さもさりながら柔らかい味わいが特徴です。ラベルデザインは、ジブリ作品の作画監督をされている高坂希太郎氏にお願いしました。 <b>1800ml 3685円←完売しました。</b>					
	<b>鳳凰美田 ミクマリ（水分神）</b> ～FLY HIGH～THE 2nd	純米大吟醸 生酒	栃木県 小林酒造	国産米 非公開	50% 非公開	<b>720ml</b> <b>¥1,870</b>
	日光御神水で仕込んだお酒です。発酵している醪のフレッシュ感とガス感を瞬時に冷却そのままの姿で瓶に詰め込んだ発泡性を有する新しいお酒です。					

	<b>玉川 Ice Breaker アイスブレイカー</b>	純米酒	京都府 木下酒造	一般米	66%	1800ml
				非公開	非公開	<b>¥3,960</b>
Ice Breaker(アイスブレイカー)の顔といえば涼しげなペンギン。とにかくロックで旨い。水の溶け具合にしたがって温度とアルコール度数がエンドレスに変化し、それにとまなう味の変化の楽しさもエンドレス。 "Ice Breaker"は英語で「場や雰囲気を和らげるもの」の意味。まさに日本酒の役割です。 <b>500ml 1540円</b>						
	<b>寒紅梅 ペンギンラベル 純米吟醸</b> <b>NATSU SAKE</b>	純米吟醸	三重県 寒紅梅酒造	三重県産朝日	60%	1800ml
				非公開	非公開	<b>¥3,520</b>
厳選した原料米を60%精米で使用。春先に仕込んだ新酒をこの季節まで少し寝かせ、フレッシュな味わいと熟成由来のポリウム感を絶妙なバランスで両立させた、寒紅梅スタイルの夏酒です。親しみやすく、スイスイ飲める爽快な味わい。食中酒としてもおすすめです。しっかり冷やしてお楽しみください。 <b>720ml 1980円</b>						
	<b>愛宕の松 ひと夏の恋 純米吟醸</b> <b>ニューラベル</b>	純米吟醸	宮城県 新澤醸造店	ひとめぼれ	55%	1800ml
				+3.0	1.6	<b>¥3,498</b>
バナナやメロンを想わせる穏やかな香りを追いかけるように爽やかな酸味が折り重なっていきます。瑞々しく弾ける飲み心地の愛宕の松らしい夏酒。糖度は、低く軽快でフレッシュな味わいは夏にも疲れることなく杯が進み、食欲を刺激して相乗効果を生み出します。 <b>720ml 2198円</b>						
	<b>涼風うごのつき 純米吟醸 限定品</b>	純米吟醸	広島県 相原酒造	山田錦・八反錦	55%	1800ml
				非公開	非公開	<b>¥3,630</b>
夏向きのお酒として9号酵母で爽やかな白葡萄様の香りと上品、透明感にキリとした味わいの特徴として暑い夏にも美味しく呑めるように醸しています。大吟醸と同様に手造りで低温発酵させて醸しました。 <b>720ml 1870円</b>						
	<b>明鏡止水 鬼辛 純米酒 限定品</b>	純米酒	長野県 大澤醸造	美山錦	65%	<b>720ml</b>
				+13.0	1.7	<b>¥1,650</b>
日本酒度+13まで仕上げた、明鏡止水の新境地の超辛口純米です。辛いと言うよりも明鏡止水らしい軽快さでさらにシャープに感じるお酒です。優しい旨味と適度な吟醸香がオススメです。						
	<b>緑の赤兎馬</b>	芋焼酎	鹿児島 薩州濱田酒造	さつまいも、米麹、抹茶(鹿児島産)、緑茶(鹿児島産)25%		1800ml
						<b>¥4,001</b>
抹茶の甘みと上品な味わい。「赤兎馬」と「抹茶」ならではの豊かな香り・風味が絶妙に調和。フルーティさと爽やかさが調和し、余韻が長く楽しめる味わい。大好評につき、再発売決定！ <b>720ml 2121円</b>						
	<b>紀土 夏ノ疾風 純米吟醸</b>	純米吟醸	和歌山県 平和酒造	五百萬石	50%・55%	<b>720ml</b>
				—	—	<b>¥1,634</b>
香りは穏やかながらもマスカットを思わせる爽やかな香りで口に含むと口中いっぱい涼やかさが広がります。キレイな甘味で透明感もあり切れの良いお酒に仕上がっています。 <b>1800ml 2970円—完売しました。</b>						
	<b>鶴梅 夏蜜柑</b>	和のリキュール	和歌山県 平和酒造	夏蜜柑(和歌山産)日本酒・果糖液糖 甘夏(甘夏)・檸檬(和歌山産)		1800ml
						<b>¥3,520</b>
夏らしい爽やかな酸味と和歌山の太陽の恵みをしっかりと感じて頂けるお酒です。ロックなどでお楽しみ頂く事をオススメします。 <b>5月より8月までの限定出荷。</b>						
	<b>再入荷</b> <b>鶴鳴 かくめい 仙禽 醸かもす 限定品</b>	貴醸酒	栃木県 仙禽	亀の尾・山田錦	非公開	<b>720ml</b>
				非公開	非公開	<b>¥12,000</b>
鶴鳴シリーズの完結にして仙禽の頂点となる「醸(かもす)」。仕込み水の代わりに熟成したヴィンテージの「醸」を用い、古くはヤシオリの酒を祖とする貴醸酒に仕上げました。仙禽が進める「江戸返り」の頂点にして解答となる一本をぜひご堪能下さい。						
	<b>梅乃宿 あらごしゆず</b> <b>クールゆず (数量限定)</b>	生のゆず果実 リキュール	奈良県 梅乃宿酒造	ゆず果汁・醸造アルコール果糖・日本酒alc.8%		1800ml
						<b>¥3,951</b>
ゆずの香りと爽やかさをそのまま味わって頂くために熱処理をしないで作り上げた生のゆず酒です。『梅乃宿 ゆず』よりもさらに果実率を増やし1800mlで約20個分のゆず果汁を風味を損なわない低温調合でブレンドしました。ゆずそのままの美味さとフレッシュさをストレートにお楽しみ頂ける自信作です。						