

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)、米麹 (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
<p>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。</p>					
	Re:vive 刹那 -せつな-	14度 (原酒)	米 (国産)、米麹 (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
<p>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。</p>					
	Re:vive 空我 -くが-	14度 (原酒)	米 (国産)、米麹 (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
<p>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 ★入荷しました。</p>					
	Re:vive 久遠 -くおん-	14度 (原酒)	米 (国産)、米麹 (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
<p>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可思議な体験を。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。只今、売り切れ中</p>					
	layer ブドウ	14度 (原酒)	米 (国産)、米麹 (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
<p>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、山ぶどうとかベルネ・ソーヴィニヨンの後輩品種であるヤマソービ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。</p>					
	layer 洋なし	14度 (原酒)	米 (国産)、米麹 (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
<p>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つ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。</p>					
	layer もも	14度 (原酒)	米 (国産)、米麹 (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
<p>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楽しみいただきたい。</p>					
	layer りんご	14度 (原酒)	米 (国産)、米麹 (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
<p>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。</p>					



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



2026-5-22



<税込み価格です>



雅楽代 (うたしろ) ~玉響~ (たまゆら) <small>非公開</small>	<small>新潟県 天領盃酒造</small>	<small>新潟産一本</small>	<small>非公開</small>	<small>1800ml</small>
		<small>非公開</small>	<small>非公開</small>	¥3,740

ぽてっとした丸みを帯びた綺麗な甘みが口の中に広がり、後から追いかけるように酸味が顔を出します。雅楽代らしい白ブドウやラムネを思わせる爽やかな清涼感のある香りも伴いつつ、すっきりとフェードアウトしていくので、重たい甘みは残らずきれいな起承転結のある味わいをお楽しみいただけます。玉響は今回の火入れをもって終売となります。最後の玉響をぜひお楽しみください！
[蔵元インスタより](#)



米鶴 ピンクのかっぱ 純米酒 <small>純米酒</small>	<small>山形県 米鶴酒造</small>	<small>好適米</small>	<small>70%</small>	<small>1800ml</small>
		<small>非公開</small>	<small>非公開</small>	¥3,800

ピンク色の甘酸っぱい爽やかな純米酒
お待たせいたしました！毎年大人気のこの1本！この冬に仕込んだ「ピンクのかっぱ純米酒」の発売を開始いたします！あざやかなピンク色が可愛い、変わり種の純米酒です。数量限定・売切れ次第販売終了となります。



★お一人様1本限りでお願いします。 赤武 Akabu 純米吟醸 翡翠 <small>純米吟醸</small>	<small>岩手県 赤武酒造</small>	<small>岩手県産「吟ぎんが」</small>	<small>50%</small>	<small>1800ml</small>
		<small>非公開</small>	<small>非公開</small>	¥4,400

透明感あふれるクリアな味わい「AKABU」が目指したNEWスタイルの夏酒！翡翠のようなツヤのある輝き、初夏の若葉や花の爽やかな香り、透明感あふれるクリアな味わいがテーマ！アルコールは低めの13度。シャインマスカットのような爽やかな香味、みずみずしく透明感ある甘さが心地良く広がります。**720ml 2200円**



お一人様1本まででお願いいたします。 楽器正宗 フォルテピアノ <small>特別本醸造</small>	<small>福島県 大木代吉本店</small>	<small>夢の香</small>	<small>60%</small>	<small>1800ml</small>
		<small>-6.0</small>	<small>非公開</small>	¥3,740

フレッシュで軽快！優しさと強さ。フォルテピアノとは、強く、すぐに弱くという意味の演奏記号。楽器正宗にちなんで味わいで表現されています。本醸造でありながらアルコール度数が14度と低アルコールに仕上がりに、クリアでフレッシュ、すっきりとした柑橘系の香りが広がります。爽やかなアタックからはじまり、瑞々しくジュシーで柔らかな甘味、余韻には心地よい苦味を感じます。**720ml 2090円**※原酒で14度のお酒です。



加茂錦 荷札酒 純米大吟醸 美郷錦 火入れ <small>純米大吟醸 無濾過原酒 (13度)</small>	<small>新潟県 加茂錦酒造</small>	<small>山田錦20・美郷錦80</small>	<small>50%</small>	<small>1800ml</small>
		<small>非公開</small>	<small>非公開</small>	¥4,400

美酒王国秋田県の高級酒米「美郷錦」で醸しました。プレーンで特異なストラクチャーを鮮度味と共に楽しみいただければ幸いです。美郷錦の上品さや複雑味といった特異なテクスチャが見事に表現された、瑞々しく鮮度味溢れる味わいをお楽しみください。冷蔵保管での年単位の熟成も期待できる、高いポテンシャルも備えた一本です。**720ml 2420円**



加茂錦 BRILLIANCE 酒未来 <small>純米大吟醸 13度【原酒】</small>	<small>新潟県 加茂錦酒造</small>	<small>山田錦酒造米80% 美郷錦酒造米20%</small>	<small>40%</small>	<small>720ml</small>
		<small>非公開</small>	<small>—</small>	¥9,900

稀少米「酒未来」は高木酒造(銘酒「十四代」醸造元)が十八年もの歳月をかけて交配・育種を手懸けた酒造好適米。「BRILLIANCE」シリーズとして精米歩合40%に高精白が行われ、全体的なフレーバーが丁寧に引き出され、香りの中にお穏やかに優しい味わいが感じ取れます。「酒未来」の艶やかな甘さと、お米の風味の美味しさ・エネルギーも繊細に織り交ざり、そのバランスの素晴らしさを感じることができるのです。



千歳鶴 純米吟醸 夏ひぐま <small>純米吟醸</small>	<small>北海道 日本清酒</small>	<small>きたしずく</small>	<small>55%</small>	<small>1800ml</small>
		<small>非公開</small>	<small>非公開</small>	¥3,300

爽快辛口。みずみずしいリンゴを思わせる香り、軽快な口当たりと後味の切れが心地よい夏酒。夏野菜の素揚げポン酢ジュレかけ、サーモンと新タマネギのレモンマリネなどよく合います。



よこやま 夏 純米吟醸 (一回火入れ) <small>純米吟醸</small>	<small>長崎県 重家酒造</small>	<small>山田錦</small>	<small>50%・55%</small>	<small>1800ml</small>
		<small>—</small>	<small>—</small>	¥3,740

爽やかな風吹き抜ける！
さっぱり楽しむ軽やかな夏酒
厳選された山田錦を麴米50%、掛米55%精米で使用。夏らしく香り豊かに醸した純米吟醸酒を、無濾過一回火入れ原酒で瓶詰めした、季節感溢れる一本です。トロピカルな香味と、すっきりとしたキレの良さが心地よい夏酒。暑さを吹き飛ばすようなさっぱりとした味わいを、ぜひキンキンに冷やしてお楽しみください。**720ml 1870円←完売しました。**



おおさわわわ 純米吟醸 無濾過 生原酒 <small>純米吟醸</small>	<small>長野県 古屋酒造店</small>	<small>長野県産美山錦</small>	<small>55%</small>	<small>1800ml</small>
		<small>非公開</small>	<small>非公開</small>	¥3,960

長野県『大澤酒造』とのコラボでできた「おおさわわわ」。火事以来『大澤酒造』で造りに携わり、このお酒を数タンク分『古屋酒造』が、責任を持って仕込ませてもらいました。優しい甘味で爽やかな吟醸香とても飲みやすいお酒です。※今後、3・6・9月と4種のお酒を販売する予定です。

【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。



八幡 25度

芋焼酎

いも (黄金千貫
タイ米米麴白麴)

1800ml

¥2,970

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。900ml 1650円



八幡 35度

芋焼酎

いも (黄金千貫
タイ米米麴白麴)

1800ml

¥3,740

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といて、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。

八幡の芋の風味と甕仕込み独特の味わいをより濃厚に感じます。生産本数が少なく、なかなか手に入りにくい焼酎ではございますが、お湯割りファ



田倉 25度

芋焼酎

いも (黄金千貫
国産有機栽培米合鴨農法米麴白)

1800ml

¥3,190

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。720ml 1705円



八幡 ろかせず35

芋焼酎

いも (黄金千貫
タイ米米麴白麴)

1800ml

¥4,290

「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。720ml 2200円



古八幡 (いにしえはちまん) 37度

芋焼酎

いも (黄金千貫
タイ米米麴・黒麴)

720ml

¥4,180

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。



大嶺 3粒 純米吟醸 雄町

純米吟醸

山口県

雄町

50%

720ml

13度

大嶺酒造

非公開

非公開

¥2,475

大嶺酒造の独自性が表れた、雄町の柔らかなテクスチャーの火入れ酒。ピオーネを思わせる凝縮された甘味に、爽やかな酸味の余韻が続きます。寒い時期にはぬる燗もおすすめで、米の旨味やコクによって奥行きのある表情も感じられます。



大嶺 2粒 純米大吟醸 山田錦

純米吟醸

山口県

山田錦

35%

720ml

大嶺酒造

非公開

非公開

¥5,500

フレッシュな状態でお届けするため、通年醸造する大嶺の定番酒。35%まで削った山田錦を使用し、甘味・旨味・酸味のバランスを追求した大嶺のフラッグシップになります。「SAKE COMPETITION 2023」純米大吟醸部門においてGOLD第1位を獲得しました。梨や白桃を思わせる甘く瑞々しい香りと果実味。中盤にサトウキビやローストアーモンドの様なジュシーな甘さとミネラルを感じる。終盤はカカオ豆とオレンジピールを思わせるビターな苦味でアフターテイストを締めくくる。



大嶺 3粒 純米吟醸 山田錦

純米吟醸

山口県

山田錦

50%

1800ml

大嶺酒造

非公開

非公開

¥3,960

秋吉台の草原を思わせる穏やかでグリーンな香り。ひと口目にマスカットやパイナップルを思わせる果実味と、ミネラル由来の奥深い味わいが幾重にも浮かび上がり、ココナツの様な甘さと抹茶を思わせるビターな渋みでアフターテイストを締めくくる。



三井の寿 夏純吟 チカーラ

純米吟醸

福岡県

夢一献・山田錦

60%

1800ml

三井の寿

+3.0

2.1

¥3,465

季節ごとに異なる味わいとラベルで展開する人気のイタリアンシリーズ。Cicala(チカーラ)はイタリア語で「セミ」の意味。茶瓶に詰めて、木に止まっているセミをイメージしました。リンゴ酸高生成酵母を使用しているため、リンゴのような爽やかな香りと酸味を楽しめる、夏にぴったりの1本です。果物のリンゴと一緒に、冷やすとキリッと、常温に近づくと優しい甘みになります。今まで日本酒をあまり飲んだことのない方や若者向けのキャッチーなボディバランスが素晴らしい。蔵のある三井郡の名称はその昔3つの湧き井戸があったことに由来し、酒名もそれに因って名付けられました。

	松の司 オーガニック純米酒 渡船	生酏純米酒	滋賀県 松瀬酒造	有機農産物産地表示番号 —	65%	1800ml
滋賀県竜王町有機栽培「渡船」を100%使用し、有機JAS認証を受けた有機清酒です。生もと造りによる自然な発酵を生かし、松の司らしい穏やかさと奥行きのある味わいを表現しました。 720ml 2420円						
	紀土 夏ノ疾風 純米吟醸再入荷	純米吟醸	和歌山県 平和酒造	五百万石	50%・55%	1800ml
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に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。 720ml 1634円						
	山三 純米吟醸 ひとつごち	純米吟醸	長野県	ひとつごち	50%	1800ml
	五割 無濾過生原酒	生原酒	山三酒造	-2.0	1.6	¥3,630
立ち上がる香りは、山三らしくフレッシュで穏やかに広がります。口に含むと、フルーティーな味わいから柔らかな旨味へと移ろい、後口はドライに引き締まり、澄んだ余韻へと続きます。 720ml 1980円						
	林 純米吟醸 五百万石 火入れ	純米吟醸	富山県 林酒造場	五百万石	55%	1800ml
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。						
	寫楽 純米吟醸 夏吟 うすにごり 限定品	純米吟醸 一回火入れ	福島県 宮泉銘醸	赤磐雄町	50%	1800ml
夏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)で瓶詰瓶貯蔵しました。落ち着いた立ち香、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。 720ml 2662円						
	加茂錦 荷札酒 純米大吟醸辛口	純米大吟醸	新潟県 加茂錦酒造	山田錦	40%	1800ml
	月白 中汲み 限定品(火入れ)					
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、鮨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。 加茂錦唯一の辛口酒です。						
	八海山 特別純米原酒 生詰	特別純米酒	新潟県 八海醸造	五百万石・山田錦・ドコクワセ他	55%	1800ml
年1回だけの夏の限定商品です。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。 720ml 1980円						
	篠峯 夏凜 雄町 純米吟醸	純米吟醸	奈良県	赤磐雄町	60%	1800ml
	無濾過生原酒	無濾過生原酒	千代酒造	+7.0	2.1	¥3,850
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。						
	文佳人 夏純吟 おばけラベル	純米吟醸	高知県 アリサワ	土佐麗	50%	1800ml
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がりに夏にぴったりの清酒です。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。 720ml 1925円						
	伊予賀儀屋 清涼純米	純米酒	愛媛県	しずく媛	60%	1800ml
	SEIRYO HANABI-天正の涙-					
賀儀屋の夏純米。今年より酵母を代え、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。						

	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・一本〆 —	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。 720ml 1870円						
	城陽 試験醸造 2025 Type-Kimoto	純米酒	京都府 城陽酒造	祝 非公開	60% 非公開	720ml ¥2,200
城陽酒造、初。生もと系酒母製法「酸基醴(あまだけ)醴」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。						
	浅間山 純米吟醸 CERULEAN (セルリアン)	純米吟醸	群馬県 浅間酒造	ひとごち 非公開	55% 非公開	1800ml ¥3,300
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。						
	琵琶のさざ波 純米 Sasanami 夏	純米酒	埼玉県 麻原酒造	好適米 非公開	70% 3.0	1800ml ¥2,970
白麴由来のレモンやグレープフルーツを思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、低あるこゝで軽やかでスムーズな口当たりです。 720ml 1485円						
	飛良泉 山廃純米【マル飛】	山廃純米酒	秋田県 飛良泉本舗	好適米 -20.0	60% 3.8	1800ml ¥3,740
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。						
	賀茂金秀 辛口夏純	純米酒	広島県 金光酒造	八反錦 +6.0	60% 1.5	1800ml ¥3,300
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。口に含むとまず感じるのは、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ビター感が追いつけ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。 720ml 1870円						
	初亀 純米吟醸 BLUEうすにごり	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 ¥4,400
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。						
	七田 夏純	純米酒	佐賀県 天山酒造	国産米 非公開	60% 非公開	1800ml ¥3,795
キン冷・サクッと飲める夏純 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。 720ml 1980円						
	陸奥八仙 natural sparkling ～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	500ml ¥1,870
『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、上品な旨味の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。						
	しらぎく 純米吟醸 微発泡生	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 ¥4,000
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。						