

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>新入荷</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



2026-5-8

<税込み価格です>

	<b>紀土 夏ノ疾風 純米吟醸</b>	純米吟醸	和歌山県 平和酒造	五百万石 —	50%・55% —	1800ml <b>¥2,970</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>720ml   1634円</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> 鶴鳴 かくめい 仙禽 醸 かもす <b>限定品</b>	貴醸酒	栃木県 仙禽	亀の尾・山田錦 非公開	非公開 非公開	<b>720ml</b> <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ァンテージの「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>喜楽長 純米吟醸 わかなえ (若苗)</b>	純米吟醸	滋賀県 喜多酒造	山田錦・吟吹雪 +4.0	60% 1.8	1800ml <b>¥3,300</b>
夏の果実をイメージしたジューシーな夏酒。甘味、旨味たっぷりのボリューム感のある味わいと、自家酵母の柑橘系の爽やかな香りが調和します。タケノコ、豆料理、魚貝の Pasta、キーマカレー、ベリー系の果実といった、これから初夏に向けての食材との相性が抜群です。						
	<b>梅乃宿 あらごしゆず</b> クールゆず (数量限定)	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し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。						
	爽やかな風吹き抜ける！ さっぱり楽しむ軽やかな夏酒 <b>よこやま 夏 純米吟醸 (一回火入れ)</b>	純米吟醸	長崎県 重家酒造	山田錦 —	50%・55% —	1800ml <b>¥3,740</b>
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。 <b>720ml 1870円</b>						
	<b>鳳凰美田 純米吟醸 碧判</b>	純米吟醸	栃木県 小林酒造	山田錦 +1.0	55% 非公開	1800ml <b>¥3,520</b>
「鳳凰美田」ブランドの中でも特にマスカットを基調とした芳香を特徴とする自社酵母を使用しており、爽やかで上品な白ワインにも通じる酸味により味わいの輪郭を表すような特別な造りをしております。						
	<b>東洋美人 醇道一途 亀の尾</b>	純米吟醸	山口県 澄川酒造場	亀の尾・山田錦 非公開	50%・40% 非公開	1800ml <b>¥3,960</b>
田布施町(山口県)で無農薬栽培された酒米を使用。東洋美人らしい香りもありながらも、今までにはない野性味あふれる味わい！完全無農薬米による自然な酸味が特徴です。						
	<b>羽根屋 夏の純米吟醸 生酒</b>	純米吟醸 生	富山県 富美菊酒造	国産米 非公開	60% 非公開	1800ml <b>¥3,951</b>
夏のマリブルーの海に抱かれたような透明感、寄せて広がる優しい余韻。爽やかな夏の海風のように涼やかな 羽根屋 夏の特別限定酒。 <b>720ml 1978円</b>						

	<b>浪乃音 純米吟醸 Te to Te</b> (てとて) 純米吟醸 渡舟 火入れ	純米吟醸	滋賀県 浪乃音酒造	渡舟 非公開	60% 非公開	1800ml <b>¥3,850</b>
	甘みと酸味のバランスが良く、火入れをすることで味・香りがまとまりました。食中酒としては、もちろん、お酒だけでも楽しめるスライス飲めるお酒です。					
	<b>春霞 純米吟醸 田んぼラベル</b>	純米吟醸酒	秋田県 栗林酒造店	美郷錦 +7.0	55% 1.5	1800ml <b>¥3,795</b>
	みずみずしい米の旨味と、ほのかな酸味と苦み、優しい辛口の純米吟醸酒です。日本酒度+3~5、アルコール15度台の原酒。香りは穏やかで、旬の夏野菜などと相性が良く、食中酒としてオススメです。◆原料米は蔵の主力品種、契約栽培の美郷錦100%、酵母はオリジナルの蔵付分離【亀山酵母】。ラベルは、秋田の初夏の風景、田植え直後の田んぼをイメージしました。					
	<b>神亀 LIGHT (ライト) 純米生酒</b>	純米生酒	埼玉県 神亀酒造	山田錦 +6.0	55% 非公開	1800ml <b>¥3,520</b>
	夏の食材との相性を意識して醸しました。味わいは、香りを抑え懐の深いシャープでキレのある酒質に仕上げました。					
	<b>鳳凰美田 つぶつぶ葡萄</b>	ぶどう リキュール	栃木県 小林酒造	葡萄(国産)・日本酒 醸造アルコール・糖類		<b>720ml</b> <b>¥2,420</b>
	ハイクオリティ！大満足ぶどうリキュールです。大人気の鳳凰美田リキュールシリーズより、限定品『つぶつぶ葡萄』です。有名産地で栽培された高品質なぶどうを、最新の原料処理技術を用いて丁寧に加工。小林酒造が長年かけて培ったリキュール製造のノウハウをたっぷり詰め込んだ、ハイクオリティのぶどうリキュールです。ギュッと凝縮されたぶどうの風味と、つぶつぶとした果肉の食感がたまらない。完熟のぶどうをそのまま食べているかのような雰囲気です。非常に飲みやすく、老若男女にオススメできる味わい。そのままでも、ソーダ割りで爽快感をプラスしても。お好みの飲み方でお楽しみください。					
	<b>よこやま 純米大吟醸 生酒</b> <b>Princess Michiko</b>	純米大吟醸 生酒	長崎県 重家酒造	山田錦 -	40% -	<b>720ml</b> <b>¥3,960</b>
	特別なバラから分離された酵母が使用されています。プリンセスミチコと名付けられたそのバラは、1966年に当時の皇太子妃であった美智子上皇后陛下ヘイギリス・ディクソン社より贈られました。非常に高貴な味わいは、まさにプリンセスミチコの持つ気品そのもの。酵母だけでなく、原料米も全量特等米を使用。こだわり抜いた米を丁寧に精米して醸しており、まさに美しさ溢れる一本。しっかりと冷やして飲むと、その味や香りがより際立ちます。					
	<b>横山五十 BLACK 純米大吟醸</b> <b>生詰</b>	純米大吟醸	長崎県 重家酒造	山田錦 -	50% -	<b>720ml</b> <b>¥1,998</b>
	洋梨の果実をかじったようなフレッシュ&ジューシーで口にも含むと生特有の発泡感を感じ、甘味が広がり、最後切れのある飲み飽きしない味わいになっております。冷やしてワイングラスでお飲みください。和食はもちろん洋食にも抜群に合います。 <b>1800ml 3998円←完売しました。</b>					
	<b>三千盛 純米大吟醸</b> <b>香るすずみさけ 火入れ</b>	純米大吟醸	岐阜県 三千盛酒造	山田錦・山錦 +18.0	45% 非公開	1800ml <b>¥3,850</b>
	夏に冴えわたるDRYテイスト、フルーティな香りを醸し出す酵母を使用。からくち三千盛の中でも、香りのあるタイプ。スッキリした後口とキレもあり、旬の食材にも合う味わいとなっています。 <b>720ml 1815円</b>					
	<b>大盃 マッチョ 純米 雄町80</b>	純米酒 火入れ	群馬県 牧野酒造	赤磐雄町 +1.0	80% 1.6	<b>720ml</b> <b>¥1,980</b>
	ラベルに負けないマッスルな味わいです。グレープフルーツのようなフルーティさもあつ、しっかりした輪郭です。マッチョシリーズは精米歩合80%、お米をほとんど磨かない低精白米だからこそこの旨味が際立ちます。 <b>1800ml 3520円←完売しました。</b>					
	<b>仙禽 モダン 餘式 貴醸酒</b> 火入れ<江戸返りシリーズ>	生酛清酒 }貴醸酒	栃木県 せんきん	さくら市産山田錦 非公開	非公開 非公開	720ml <b>¥2,530</b>
	「仙禽 モダン 肆式(よしき) 貴醸酒」は、栃木県・せんきんが手掛ける「江戸古式」の技法を用いた貴醸酒(無濾過生原酒)です。山田錦100%使用、生酛造りで、梨のような香りと甘旨味のあるジューシーな味わいが特徴。ライムのような華やかな香りと、クリアでみずみずしい口当たりが魅力のデザート酒です。					
	<b>浦霞 純米辛口 さんさん</b>	純米酒 一度火入れ	宮城県 佐浦	まなむすめ +6.0	65% 1.2	<b>720ml</b> <b>¥1,650</b>
	新発売。穏やかな香りや程良い米の旨味、飲み飽きしない後切れが特徴です。軽快なキレが、後口を引き締める透明感ある味わいが特徴です。 <b>1800ml 3300円←完売しました。</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%	720ml	
				(加水)なし(火入)なし(ろ過)なし	¥2,420	
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。						
	<b>赤武 Akabu 純米吟醸 山田錦</b>	純米吟醸	岩手県 赤武酒造	山田錦	50%	720ml
				非公開	非公開	¥2,860
季節限定品『山田錦』。兵庫県産の山田錦を50%精米で使用。しぼりたてのフレッシュな質感を残したまま丁寧に火入れ処理。最高峰の酒米を、AKABUの技で楽しむ。なんとも贅沢な一本です。魅力溢れる芳醇で艶やかな味わい、ぜひご堪能ください。						
	<b>たてにゃん 杜氏への道～しぼりの極意～</b>	純米大吟醸	山形県 楯の川酒造	好適米	50%	720ml
				-3.0	2.5	¥3,850
杜氏になって、美味しいお酒を世界中の人々へ届けることを決意した「たてにゃん」。いよいよ日本酒づくりの最後の工程、上槽(上槽)「しぼり」に挑戦です。ここまで大事に大事に育ててきた醪を压榨機にかけてゆっくり絞ります。絞った日本酒を、早速一口味わってみてたてにゃん。あまりの美味しさに、そして、これまで取り組んできた色々な工程を思い出して、思わずウルッと目に涙が浮かんできました。このおいしさをたくさんの方にお届けできる喜びをかみしめているたてにゃんがラベルに描かれています。味わいはフルーティーで爽やかな香りが立ち上がり、しっかりした酸味と甘みが調和した味わいが広がります。						
	<b>あたごのまつ 瓶内二次発酵 Sparkling</b>	スパークリング	宮城県 新澤醸造店	米・米麴	50%	720ml
				+3.7	1.8	¥3,960
日本酒本来の味わいをしっかりと感じながら、瓶内二次発酵によるきめ細かくも力強い泡が爽快感を演出します。優しい甘さと爽やかな酸味が繊細ながら力強い泡と完璧なバランスで一体となります。						
	<b>からはし Ultimate Rose</b>	純米大吟醸 協会1801酵母	福島県 ほまれ酒造	山田錦	28%	720ml
				-2.1	1.5	¥6,600
からはしブランドの最上級として醸される、 <b>年間わずか1,000本限定</b> の特別な純米大吟醸。特等山田錦を極限まで磨き上げ、青リンゴ、洋梨、ライチのような爽やかで華やかな香りが気品高く広がります。口に含めば、やわらかな甘みと繊細な旨みが幾重にも重なり、しなやかな酸が全体を凛と引き締めます。澄みきった透明感とともに、優雅で長い余韻が静かに続く、まさに“究極”を体現する一本です。						
	<b>からはし Ultimate Cerulean</b>	純米大吟醸 うつくしま夢酵母	福島県 ほまれ酒造	山田錦	28%	720ml
				-1.8	1.4	¥6,600
からはしブランドの最上級として醸される、 <b>年間わずか1,000本限定</b> の特別な純米大吟醸。特等山田錦を28%まで磨き上げ、うつくしま夢酵母で丁寧に醸した純米大吟醸。バナナ、メロン系の甘く柔らかな香りと、透明感のある上品な甘みが広がります。軽やかな酸が味わいを整え、澄みきった余韻が静かに続く、エレガントな一本です。令和8年度福島県春季鑑評会「知事賞受賞酒」。						
	<b>みむろ杉 純米大吟醸山田錦 火入れ</b>	純米大吟醸	奈良県 今西酒造	山田錦	50%	1800ml
				+3.0	1.8	¥5,500
優しく穏やかな吟醸香。軽やかさが味わえます。シンプルに『旨い!』と思えるお酒です。開栓後時間が経つにつれ温度が上がりこのお酒の良さがさらに発揮されます。 <b>720ml 2750円</b>						
	<b>百十郎 蒼藍sorin 純米大吟醸</b>	純米大吟醸 濾過火入れ原酒	岐阜県 林本店	あいちのかおり	50%	1800ml
				+5.3	1.3	¥3,300
夏の渴きを潤す。ダイナミックな波が描かれたラベルそのままに、極限までドライなキレを追求した純米大吟醸です。M310酵母が放つ凛としたハーブの香りが、火入れによって磨かれた透明感のある旨味と調和。波飛沫のようなミネラル感と一切の雑味をそぎ落としたシャープな喉越しが火照った身体を爽快に駆け抜けます。心まで洗われるような究極の切れ味と、透き通る涼味を存分にご体感ください。 <b>720ml 1980円</b>						
	<b>徳次郎 夏 純米</b>	純米酒	京都府 城陽酒造	山田錦	60%	1800ml
				+5.0	1.6	¥3,520
暑い夏にさっぱりスッキリ飲めるお酒です。「山田錦」の芳醇な香りが香り立ちます。まるやかで豊かな旨味と柔らかな酸味がとてもバランス良く仕上がっています。田舎のあぜ道の夏らしいラベル。今年も入荷しました。去年を上回る旨さ。 <b>720ml 1815円</b>						
	<b>入荷しました!お一人様1本でお願いします。 楽器正宗 純米吟醸 播州山田錦 混醸</b>	純米吟醸	福島県 大木代吉本店	山田錦	60%	720ml
				-4.0	非公開	¥2,365
播州山田錦を94%使用し、混醸スタイルで醸されています。マスカット、メロン、白い花のような香り甘やかな香りが、オープンに広がります。味わいは、軽快、ジューシーな印象で伸びやかな酸味が心地よく感じられます。春野菜のセイロ蒸しや、鯛のグリル、シンプルな味付けのお料理などの素材も引き立て、好相性です。 <b>1800ml 4345円←完売しました。</b>						

	夏季限定焼酎 すき酒造プロトタイプ <b>ジョイとベニー</b>	いも焼酎 <b>20度</b>	宮崎県 すき酒造	サツマイモ【ジョイホワイト・紅まさり】 米麴(白麴)	1800ml <b>¥2,750</b>
	●夏が大好きな蔵人が ジョイホワイト(ジョイ)と紅まさり(ベニー)で、さわやかさと甘さを表現した夏季限定の芋焼酎です。 ●スッキリ穏やかな芋の良い香りが漂い、口に含むと、口当たりのやわらかい程よい甘みが口中に広がります。クセのない「さわやかな甘さ」でスムーズに喉をとります。飲みやすく旨みがスツ〜と消えていきます。●ロック、水割り、そしてソーダ割りで楽しめます。ストレートもいけます。				
	<b>松の司 生酏純米生原酒</b>	生酏純米 生原酒	滋賀県 松瀬酒造	竜王産米 65% 非公開 非公開	<b>720ml</b> <b>¥1,980</b>
	<b>毎年この時期限定。</b> バランス抜群。蔵付酵母・天然乳酸菌培養による生酏造りで醸されたお酒です。竜王町産米(環境こだわり農産物認証)を100%使用した味わい豊かでキレイのいい飲みほりに旨みが出てきます。バナナ系の香りほのか、きもと仕込みならではの厚みのある心地よい香りが楽しめます。濃厚なボリューム感を持ちながらもスムーズな喉ごしです。 <b>1800ml 3960円←完売しました。</b>				
	<b>OSUZU MALT Chestnut Barrel(栗樽)</b> (数量限定)	ジャパニーズ モルトウイスキー	宮崎県 尾鈴山蒸溜所	モルト 46度	<b>700ml</b> <b>¥13,530</b>
	甦る大地の会の大麦を手仕事でモルティングした麦芽を使用、宮崎県産の栗とアメリカンオークを使った樽の中で熟成させたジャパニーズモルトウイスキーです。				
	<b>新酒 R7BY</b> <b>横山五十 純米大吟醸 赤磐雄町無濾過生原酒</b>	純米大吟醸	長崎県 重家酒造	赤磐雄町 50% - -	<b>720ml</b> <b>¥2,420</b>
	5年掛けて探し求めた杵嶋島の地下水と厳選した酒造好適米『赤磐雄町』で仕込んだチャレンジ酒。赤磐雄町の特性を最大限に引き出すために、甘味、旨味、酸味、苦みのバランスを考え果実をかじったフルーティな味わいに仕上げました。 <b>1800ml 3998円←完売しました。</b>				
	<b>鳳凰美田 ジャパニーズ・スピリッツ</b> <b>J-Spirits~Reference Value~2019</b>	スピリッツ	栃木県 小林酒造	新樽・バーボン・シェリーなどカスクブレンド アルコール分:36%未満	<b>500ml</b> <b>¥3,300</b>
	<b>鳳凰美田の人気スピリッツ&lt;J-Spirits&gt;-ふくよかで清らかな味わい-バナナやナッツのようなフレーバー</b> 鳳凰美田 J-Spiritsという名には歴史やその精神、彩り豊かな日本そのものを表現してお伝えしていきたいという想いが込められています。酒米の王様「山田錦」を原料に、丹精込めて醸造、蒸留、そして長い時をかけて樽熟成された「和酒スピリッツ」です。アタックから広がる香りや味わいが織りなすハーモニー、和酒スピリッツ独特の奥行き感のあるロングレンジのアフターをお楽しみください！				
	<b>天吹</b>	<b>新・無限辛口</b> <b>BLACK LABEL</b> <small>そうして人は、家外、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 60% +13 0 1 7 <b>720ml</b> <b>¥1,980</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。魚介や鰯をテーマとした「あいらぶすし・ポセイドン」とは異なる超辛口酒をお楽しみください。 <b>1800ml 3520円←完売しました。</b>				
	<b>2026 作 酒米限定シリーズ【期間・数量限定商品】</b> <b>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>TSUCHIDA バナナK</b>	生酏仕込み	群馬県 土田酒造	あさひの夢(群馬県産) 70% -54.2 2.8	<b>720ml</b> <b>¥3,251</b>
	<b>2年目、超絶バナナ誕生!K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てバナナの香り『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>				
	<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 60・65% +10.0 1.4	<b>720ml</b> <b>¥1,485</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 まるやかな甘みとやわらかな口当たりのお酒です。生のままで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>1800ml 2970円←完売しました。</b>				
	<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 58% 非公開 非公開	<b>1800ml</b> <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。キリリと引き締まりビターな二ガキレが特徴です。 <b>720ml 2200円←完売しました。</b>				