

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
<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- -蔵元完売中-	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
<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
<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
<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厚な甘味を表現。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
<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
<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。</p>					
	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
<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
<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 <税込み価格です>



2026-6-6

	庭のうぐいす 特別純米酒 夏囲い	特別純米酒	福岡県 井上合名	山田錦・夢一献	60%	1800ml
				+3.0	1.6	¥3,245
爽やかな酸味が特徴の特別純米酒。リンゴの様な酸味の中にふわとした旨味が感じられ、爽快な飲み口でゴクゴク飲める夏のお酒です。						
	六十餘洲 夏 純米吟醸	純米吟醸	長崎県 今里酒造	山田錦	50%	1800ml
				+0.5	1.4	¥3,960
清涼感のある香りがあり、ほんのりとした甘味を口当たり感じます。フレッシュでジューシーな旨味のあるボディに、後口はスッキリと爽やか。最後までトータルバランスの良さを感じさせてくれる夏の限定酒です。						
	大盃 ART DECO 純米吟醸 ROUGE	純米吟醸	群馬県 牧野酒造	玉苗・五百万石	60%	1800ml
				-48.0	非公開	¥4,400
クリアな赤色のお酒。赤い色素を生成する赤色酵母を使用。酵母の力できれいな赤い色に仕上がっています。苺のような酸味を優しい甘味が包み込み、爽快なガス感が後味をしっかりと締めくります。(蔵元)口中に広がるいちごの香りと甘味が楽しめます。アルコール度数が11度なので、お酒が苦手な方にもオススメです。ラベルはアールデコ(ART DECO)のデザインにインスパイアされ、幾何学模様とシンメトリーを基調としています。※パストライザーによる一回火入れ。フレッシュ仕上げになっていますので冷蔵庫での管理をおすすめします						
	大盃 マッチョ スパークリング古式生もと	生もと純米酒	群馬県 牧野酒造	山酒四号	70%	720ml
				非公開	非公開	¥5,500
低精白=タンパク質、スパーク=カミナリ様のイメージでマッチョなスパークリング日本酒を醸しました。培養酵母を添加しない古式製法の生酩造りで醸した純米酒を酵母発泡(イーストフォーミング)製法によりクリアで爽やか、かつ奥深い味わいのスパークリング日本酒に仕上がっています。 ～酵母発泡～イーストフォーミングとは？日本酒醸造過程で酵母が生み出すナチュラルな炭酸ガスを日本酒に付与する弊社独自の製造方法です。人工的な食品添加用の炭酸ガスと比べ、日本酒に溶け込み易くシャンパンの様なきめ細やかな泡をもつスパークリング日本酒を造る事ができます。						
	大嶺 3粒 純米吟醸 出羽燦々	純米吟醸	山口県 大嶺酒造	出羽燦々	50%	720ml
				非公開	非公開	¥2,750
甘酸っぱい爽やかな柑橘系の果実味と香り。わずかな苦みと仕込み水由来のミネラルが一体となって軽快な余韻で締めくります。 1800ml は、飲食店様限定で入荷しております。						
	羽根屋 SHINE 13度生原酒	無濾過生原酒	富山県 富美菊酒造	国産米	50%	1800ml
				非公開	非公開	¥3,951
独自の製法に手かした醪をアルコール13度台で上槽・ボトリングした生原酒で、ライムやグレープフルーツのようなフレッシュな柑橘系を想わせる香りと味わい、低アルコールならではの軽快なフェードアウトが絶妙です。720ml 1978円						
	奥播磨 純米吟醸 夏の芳醇辛口 焰入り	純米吟醸 無濾過原酒	兵庫県 下村酒造店	兵庫夢錦	55%	1800ml
				+16.0	1.9	¥3,740
甘くない口当たり、より一層引き締まった味わいです。火入れを情緒豊かに「焰入り(ホムライル)」と表現し、夏の暑さを感じさせるような装いに仕上げています。720ml 1980円						
	HAMADA UA Lab. Shochu Fizz Pine Punch	芋焼酎	鹿児島県 薩州濱田酒造	さつまいも(鹿児島県産)、米麴(国産米)、牛乳		720ml
						¥3,740
濱田酒造 × ユナイテッドアローズのコラボでパイナップルのような味わいの香り系焼酎が誕生 セレクトショップを展開するユナイテッドアローズが手掛けるお酒のレーベル「UNITED ARROWS BOTTLE SHOP」とのコラボレーションにより誕生した新感覚の芋焼酎です。芋焼酎を造る過程で牛乳を用い、独自の発酵・蒸留技術により丁寧に仕上げました。パイナップルを思わせる芳醇な香りが鮮やかに広がり、口に含むと甘酸っぱい香りと、味わい深い芋焼酎ならではの旨味が調和します。炭酸で割ると、その個性がより鮮やかに広がります。濃醇でありながら軽やかな余韻、唯一無二の焼酎。						
	篠峯 純米吟醸山田錦 夏色生酒	純米吟醸 生酒	奈良県 千代酒造	山田錦	60%	1800ml
				+7.0	2.2	¥3,850
山田錦の「篠峯夏色生酒」。協会6号酵母の特性を生かして、低温発酵との組み合わせで、アルコール15%台の原酒に仕上げた爽快でほんのり甘味のある夏の酒です。葡萄を思わせる果実香が爽やかに香り、クリアな酸味と相まって山田錦ならではの旨味を兼ね備えつつ軽快な味わいです。						

日日醸造（京都市伏見区城通町628）



創業：2022年
代表銘柄：日日 Nichinichi

松本日出彦氏が京都の地に創業した「日々醸造」。京都の盆地に降りそそいだ、仕込み水の滑らかで深い味わいを引き出す酒造りを追求し、お料理をより美味しく楽しめる日本酒を醸します。仕込みに使用する米は契約栽培で、自社田の仕込みも行います。乳酸発酵から行い、米本来の旨味を自然に感じれる味わいを表現します。

	日日 NICH I NICH I 《山田錦》	非公開	京都市 日日醸造	山田錦	非公開	720ml
	生酛仕込み			非公開	非公開	¥2,365
<p>日日醸造のフラッグシップ「日日 生酛仕込み 山田錦」。『日日』の根幹をなすお酒です。生酛仕込みでしっかりと甘味と旨味が感じられスキッとキレるお酒です。チリとしたガス感もありオススメのお酒です。蔵元杜氏『松本日出彦』さんが、オススメ！45度以上の燗で飛び切り美味しくなる！是非お試しください。</p>						
	限定出荷酒	純米大吟醸	京都市	愛山	非公開	720ml
	日日 NICH I NICH I 《愛山》	仕込み	日日醸造	非公開	非公開	¥3,465
<p>ふんわりと漂う華やかな香り。派手すぎることはなく、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、酸が絶妙のバランスです。</p>						
	限定出荷酒	純米大吟醸	京都市	玉栄	非公開	720ml
	日日 NICH I NICH I 《玉栄》	仕込み	日日醸造	非公開	非公開	¥3,465
<p>京都府の日々醸造が醸す日本酒『日日(にちにち)』の限定銘柄「玉栄(たまかえ)」は、滋賀県の「七本鎗」醸造元・富田酒造との縁で生まれた一本です。特有の豊かな旨味を引き出しつつ、日らしい軽快さと低いアルコール度数(約12度)に仕上げられた、食事に寄り添う逸品です。</p>						
	限定出荷酒 ライブラリーセレクション	純米大吟醸	京都市	酒こまち	非公開	720ml
	日日 NICH I NICH I 《酒こまち》	仕込み	日日醸造	非公開	非公開	¥7,997
<p>“酒こまち”は、酒造好適米「秋田酒こまち」のこと。秋田県で育成・登録された酒米。秋田県湯沢地区で栽培された生え抜き。そうした原料米の素性の良さ、味わい軽やかに、深い旨味を表現した逸品です。「日日 酒こまち」に蔵内低温貯蔵という代えがたい付加価値のついた超イカしてるエモイヤツ。そのシーズンの中で、最も熟成に向いていると選んだのロットのみを蔵内で長期間低温熟成させた特別なボトル。時間軸でしか表現できない新次元の旨さをお楽しみください。</p>						
	鮭田 (SUSHIDA) 辛口純米	辛口純米	佐賀県 天山酒造	全量山田錦	65%	1800ml
				+7.6	非公開	¥3,630
<p>お鮭などの魚料理に合うように、キレと透明感のある辛口に仕上げた『新たな七田』-香りは、『炊き立てのお米』『ミント』『ほのかにブドウのような甘い香り』があります。味わいは、最初にお米を噛んでいる時に感じる優しい甘みを感じますが、その後スツとキレ味抜群の余韻が印象的に残ります。温度帯を42~44度くらいのぬる燗にすると味わいに膨らみを感じます。相性の良い料理は、お鮭(マグロ・ブリ)などの脂がのったものから、アジフライ、旬の焼き魚、胡麻サバなどと相性バッチリ。是非、SUSHIDAとお鮭でお楽しみ下さい。720ml 2200円</p>						
	東洋美人 醇道一途 愛山	純米吟醸	山口県 澄川酒造場	愛山・山田錦	50%・35%	1800ml
				非公開	非公開	¥3,960
<p>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キリ飲めて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(50%精米)80%・山田錦(40%精米)20%使用しています。</p>						
	フモトキ 夏純吟	純米吟醸	山形県 麓井酒造	出羽燦々	55%	1800ml
				+2.0	1.6	¥3,410
<p>アルコール度数16%。夏酒に相応しい、爽やかに飲みいただけるフレッシュな香味を念頭に醸しました。枝豆や味のなめろうなど夏の味覚と好相性です。</p>						
	凌駕 夏辛 特別純米 10辛	純米酒	新潟県 松乃井酒造場	五百万石しいぶき	65%	1800ml
				+10.0	1.8	¥2,805
<p>爽やかな酸味が特徴でグイグイ呑める夏にうってつけのお酒です。</p>						
	梵 純米大吟醸 山田錦	純米大吟醸	福井県	特A山田錦	50%	720ml
	薄にがり生原酒 氷酒~ロックザケ~	アル度17度	加藤吉平商店	非公開	非公開	¥2,530
<p>1年中水温に保たれた厳寒の酒蔵の中で、新酒の生原酒が数多く熟成されています。その中でもとっておきの秘蔵の1本・蔵の隠し酒です。精米歩合35%と50%の純大吟のブレンド(表示は50%)で、初夏の暑い季節を鮮やかに演出する、特別限定のお酒です。爽やかで気品のアル素晴らしい香りを持ち、なめらかな深い味わいは、キリッと冷やして最高に美味しくお召上がり頂けます。又、超低温(マイナス18度以下)でそのまま凍らせたり大きめの氷を入ると又、更に美味しく頂けます。</p>						

	明鏡止水 夏純米 日本の夏	純米酒	長野県 大澤醸造	国産米	60%	1800ml
				+3.5	1.5	¥3,080
毎年恒例。夏が来た! サラリとした味わいの中にも米の旨味を感じられるスッキリ旨口のお酒です。						
	墨迺江 夏純米 大辛口	純米酒	宮城県 墨迺江酒造	五百万石・蔵の華	60%	1800ml
				+15.0	1.7	¥2,970
夏向けに大辛口に仕上げた純米酒です。清涼感のある香りと爽やかに切れ上がる味わいが特徴です。 720ml 1540円						
	喜楽長 特別純米 びわ湖の夏	特別純米	滋賀県 喜多酒造	山田錦・吟吹雪	65%	1800ml
				+5.0	1.9	¥2,860
「軽やか、爽やか」がテーマの夏の純米酒。爽やかな香りと呑みやすくスッキリとした味わい。しっかり冷やして、夏のオイリーなお料理と共にどうぞ。						
	瀧自慢 純米 夏のにごり酒(火入れ)	純米にごり	三重県 瀧自慢酒造	五百万石	65%	1800ml
				+1.0	1.3	¥3,080
米の旨味がダイレクトに感じられるにごり酒。夏限定ラベル。キリッと冷やしてストレートやロック、カルピスやサイダーで割ったりと色々な楽しみ方でどうぞ。 720ml(生) 1601円 ←近日入荷予定						
	百歳 純米 夏辛	純米酒	茨城県 吉久保酒造	常陸・日本晴	70%	1800ml
				+11.0	1.8	¥2,750
百歳ならではの旨味を残した日本酒度+11の超辛口純米酒です。旨味を残しながらも後口に「カラクチ酒」を感じて頂けるお酒です。キンキンに冷やしても熱燗でも良しのお酒です。						
	玉川 Ice Breaker アイスブレイカー	純米酒	京都府 木下酒造	一般米	66%	1800ml
				非公開	非公開	¥3,960
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「場や雰囲気や和らげるもの」の意味。まさに日本酒の役割です。 500ml 1540円						
	加茂錦 荷札酒 槽場汲み2025	純米大吟醸 槽場汲み<火>	新潟県 加茂錦酒造	好適米・山田錦	50%	1800ml
				—	—	¥3,520
ふな場汲み(無濾過原酒)のナチュラルな鮮度味をお楽しみください。しぼりたての鮮度を火入れ酒にて出荷されました。13度の低アルコールの原酒です。飲み口軽やかながら水っぽく無い優しい飲み口のお酒です。 とにかく！超軽快！スイスイ呑める。						
	酔鯨 夏純米	純米酒	高知県 酔鯨酒造	酒造用一般米	70%	1800ml
				+7.0	1.4	¥3,153
『夏のお料理の味を引き立てるドライな味わいの純米酒』をコンセプトに開発。酔鯨の純米造りのオーソドックスな製法を忠実に守り、醸造しました。素材のよさを引き出すために精米歩合は70%とし、自社酵母(9号系)でじっくりと発酵、あと味のすっきりとした夏にピッタリな純米酒に仕上がりました。ドライな味わいはそのままに、爽やかな香りと優しい旨味をお楽しみいただける一品です。 720ml 1577円						
	赤武 Akabu 純米吟醸 結の香 限定品(お一人様一本限り)	純米吟醸	岩手県 赤武酒造	結の香	50%	720ml
				非公開	非公開	¥2,860
岩手県酒造好適米の最高峰「結の香」を使用。岩手県が長年研究を重ね山田錦に匹敵する酒米を育てたい…。それが「結の香」。フルーティーな香りと味わい透き通るようなのど越しが特徴です。ちょっと贅沢なAKABUの結の香に酔いしれてください。 ※お一人様1本限りでお願い致します。						
	赤武 Akabu 純米吟醸 雄町 限定品(お一人様一本限り)	純米吟醸	岩手県 赤武酒造	雄町	50%	720ml
				非公開	非公開	¥2,860
穏やかで甘さを感じる香りに、雄町特有の幅のある味わいながらフレッシュ感と軽さのある酒質に仕上がっています。ボリューム感のある旨味なのにしつこくなく、キレ味も上品で完成度の高い一本です。雄町の芳醇さを綺麗にまとも上げている純米吟醸酒です。 ※お一人様1本限りでお願い致します。						

	義侠 純米原酒 50% (火入れ)	純米原酒	愛知県 山忠本家酒造	東条町特A山田錦	50%	1800ml
				-	-	¥4,950
山田錦50%純米原酒は、東条産山田錦を半分まで米を磨いたことによるキレイな飲み口と、義侠らしい存在感ある旨みと奥深いコクが同時に味わえます。ただキレイなだけではない一歩先の義侠の旨さで、甘い辛いこたわれない日本酒本来の味わい。						
	初の季節酒 Te to Te 蛍の夕涼み	純米吟醸 火入れ	滋賀県 浪乃音酒造	好適米	60%	1800ml
				マイナス20	1.3	¥3,960
te to te 夏の季節酒は、 ~夏のマイナス20~ te to teを立ち上げ3年、構想段階から、「季節酒では少し踏み込んだチャレンジを」と醗の状態を確かめながら日本酒度-20の醗の甘さと美味しさに「今、絞って見たら？」こんな酒を自分が飲みたい、皆様にも味わってほしいと生まれたのがこのお酒です。優しい甘味と低アルコールのまろやかな口当たり。蛍の光が甘美に舞う夜にそっと寄り添うお酒です。アルコール度でも水っぽくならないよう米の力を感じるお酒です。						
	尾瀬の木道 生酏 純米	純米仕込み 生酏仕込み	群馬県 土田酒造	あさひの夢	70%	180ml
				-14.3	1.8	¥840
尾瀬の木道プロジェクト支援酒。うりあげの5%を尾瀬の木道修繕のための支援金とさせていただきます。甘味がありつつもサッパリした味わい。ボトル缶						
	飛良泉 マル飛 亀の尾 生酒	山廃純米酒 生酒	飛良泉酒舗	亀の尾	60%	1800ml
				-13.0	3.0	¥4,400
まるでシャインマスカットというくらいマスカット感と葡萄感。フレッシュでクリーンで甘やかで芳醇な香り。味わいは甘味がしっかりとあってジューシー。飲み口のタッチも柔らかです。 720ml 2200円						
	鳳凰美田 日光~NIKKO~	純米吟醸 生酏仕込み	栃木県 小林酒造	夢ささら	55%	1800ml
	純米吟醸~VINTAGE2025~生酏仕込み 瓶燗火入れ			非公開	非公開	¥3,960
香りは控えめ。フルーティーな甘さがあり、口あたりは柔らか。シルキーなタッチと程よく酸があり、 鳳凰美田シリーズの中でも個性を感じるお酒です。 原料米: 栃木県産 夢ささら100% 精米歩合: 55% アルコール度数: 16度 720ml 2200円						
	陸奥八仙 芳醇超辛 (純米酒火入れ)	特別純米酒	青森県 八戸酒造	県産米	55・60%	1800ml
				+6.0	1.7	¥3,850
入荷しました。人気の辛口酒です。その名の通り芳醇なフルーティーな香りを持ちながらもキリッと切れる飲みやすいお酒です。魚介系の料理はもちろん春に採れる山菜にも相性抜群です。 720ml 2200円						
	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	50%	1800ml
				非公開	非公開	¥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 ←完売しました。						
	阿櫻 夏酒 純米吟醸 無濾過生原酒	純米吟醸 無濾過生原酒	秋田県 阿櫻酒造	秋田酒こまち	60%	1800ml
				+2.0	1.7	¥3,630
オレンジを丸かじりしたかのようなジューシーな旨味と酸味を感じた後で爽やかな甘さと僅かな苦みが喉を通ります。味も見た目も涼しげな阿櫻の夏酒をキリッと冷やしてお召し上がりください。						
	かたの桜 夏純米吟醸 風の香 (かぜのか)	純米吟醸	大阪府 山野酒造	福井県産五百万石	58%	1800ml
				+6.0	1.6	¥3,960
フレッシュで瑞々しいぼりたての風味を生かした夏向きの純米吟醸生貯蔵酒です。爽やかで清涼感のある香りと上品な口当たり。キリッと冷やしてお楽しみください。						
	季節の限定酒 夏 黒龍 純米大吟醸 五百万石	純米大吟醸	福井県 黒龍酒造	福井産五百万石	50%	1800ml
				+1.0	非公開	¥4,620
福井県産五百万石を使用した、夏にしか出会えない黒龍。爽やかで瑞々しい味わいを、キリッと冷やしてお楽しみください。ラベルの絞り染めは、初夏の活気あふれる九頭竜川を表現しました。 720ml 2398円						