

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、流れる洋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

2026-6-70
<税込み価格です>

	天美 純米大吟醸酒 播州愛山	純米大吟醸	山口県 長州酒造	播州愛山	50%	720ml
				非公開	非公開	¥2,970
限定出荷。酒米違いシリーズ。穏やかな吟醸香、食事の邪魔をしない香りによって優しい旨味、スツクリ消えていく切れ味。絶妙な旨味を魅せるお酒です。甘味、香り、キレ絶妙です。						
	萩乃露 生酏仕込み 特別純米 芳弥 X(エックス)	特別純米	滋賀県 福井弥平商店	山田錦	60%	1800ml
				+12	2.2	¥3,795
大吟醸同様超低温発酵で醪を管理。火入れ酒でありながら新鮮な南国フルーツを想わせる瑞々しい旨さが際立つ味わい。						
	古伊万里 前(さき) flow (フロウ)	純米仕込み	佐賀県 古伊万里酒造	雄町	65%	1800ml
				非公開	非公開	¥3,520
夏の限定酒。穏やかなマスカットのような香り、爽やかなガス感と酸とのバランスが良く、ドライでシャープな飲み口は、暑い夏によく合うスタイリッシュな仕上がりで最高のキレ感を演出します。						
	林 純米吟醸 吟風	純米吟醸 火入れ	富山県 林酒造場	北海道産吟風	55%	1800ml
				+1.0	1.6	¥4,180
協会701号酵母 使用。北海道産『吟風』です。「林」は杜氏の林秀樹による、夢の日本酒を追求して醸す新鋭のブランドです。すべて純米系で、選び抜いた適正栽培産地の酒米を100%使う限定酒。						
	数量限定 新製品 磯自慢 純米吟醸 52 生詰原酒	純米吟醸 生詰	静岡県 磯自慢酒造	愛山	52%	1800ml
				非公開	非公開	¥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麴を約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						
	酒門の会 限定酒 飲食店様限定酒 瀧自慢 白麴純米	白麴純米	三重県 瀧自慢酒造	山田錦	70%	1800ml
				+4.0	2.0	お問い合わせください。
昨年、大好評で今年も発売を待たれていた『白麴』仕込みが入荷しました。軽やかな口当たりとほのかに甘みを含んだ爽やかな酸味で、低精白でありながらスイスイ飲める、正に夏向けな味わいに仕上がりました。暑さや疲れからリフレッシュしたいときにオススメの純米酒です。 ※飲食店限定商品となります。						
	酒門の会 限定酒 飲食店様限定酒 庭のうぐいす SHUMON 純米酒	白麴純米	福岡県 山口酒造場	山田錦	70%	1800ml
				±0	2.4	お問い合わせください。
『白麴』を使用し、暑い時期にも美味しく飲めるモダン酒をテーマにしました。スツクリした甘み、そして白麴から生産されるクエン酸による爽やかな酸味が調和したジューシーな純米酒です。夏に飲まれることを想定しており、食欲が落ち込む時期にはこの酸味のお陰で杯が進むこと間違い有りません当社のテーマであるお替りしたくなる軽なお酒に軽快な酸をプラスしたお酒だと思っていただければ幸いです。飲食店様でしか味わえない一味違う庭のうぐいすをぜひよろしく願い致します。 ※飲食店限定商品となります。						
	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
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ツク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(50%精米)80%・山田錦(40%精米)20%使用しています。 720ml 1980円						
	山三 純米大吟醸 金紋錦 三割五分 無濾過原酒	純米大吟醸 無濾過原酒	長野県 山三酒造	金紋錦	35%	720ml
				-5.0	1.2	¥3,520
長野県の高級酒用酒米「金紋錦」を精米歩合35%という出品酒クラスまで磨き上げたお酒。爽快な香りが広がり、精米歩合35%らしいシルクのような繊細なボディに、金紋錦の旨味がしっかりと味わえます。爽やかな香り、繊細なボディ、そしてしっかりとした旨味が詰まった、飲みごたえのある高精白酒です。						

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
	生酏仕込み			非公開	非公開	¥2,365
<p>日日醸造のフラッグシップ「日日 生酏仕込み 山田錦」。『日日』の根幹をなすお酒です。生酏仕込みでしっかりとした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、酸が絶妙なバランスです。</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(たまさかえ)」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>						
	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
<p>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、爽やかな飲み口でゴクゴク飲める夏のお酒です。</p>						
	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
<p>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。</p>						
	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
<p>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。母のような酸味を優しい甘味が包み込み、爽やか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。ラベルはアートデコ(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</p>						
	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
<p>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。</p>						
	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
<p>独自の製法に手かま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</p>						

	奥播磨 純米吟醸 夏の芳醇辛口 焔入り	純米吟醸 無濾過原酒	兵庫県 下村酒造店	兵庫夢錦 +16.0	55% 1.9	1800ml ¥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「焔入ル(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(鹿児島産)、米麴(国産米)、牛乳		720ml ¥3,740
	ハマダ ユーエーラボ ショウチュウ フィズ パインパンチ 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 +7.0	60% 2.2	1800ml ¥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。					
	鮭田 (SUSHIDA) 辛口純米	辛口純米	佐賀県 天山酒造	全量山田錦 +7.6	65% 非公開	1800ml ¥3,630
	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度くらいのぬる爛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					
	凌駕 夏辛 特別純米 10辛	純米酒	新潟県 松乃井酒造場	五百万石こしいぶき +10.0	65% 1.8	1800ml ¥2,805
	爽快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。					
	梵 純米大吟醸 山田錦 薄にごり生原酒 氷酒~ロックザケ~	純米大吟醸 アル度17度	福井県 加藤吉平商店	特A山田錦 非公開	50% 非公開	720ml ¥2,530
	1年中氷温に保たれた厳寒の酒蔵の中で、新酒の生原酒が数多く生熟成されています。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、なめらかで豊かな深い味わいは、キリリ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。					
	明鏡止水 夏純米 日本の夏	純米酒	長野県 大澤醸造	国産米 +3.5	60% 1.5	1800ml ¥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ツクリ旨口のお酒です。					
	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 +15.0	60% 1.7	1800ml ¥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 +5.0	65% 1.9	1800ml ¥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ツクリとした味わい。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 夏にごり酒(火入れ)	純米にごり	三重県 瀧自慢酒造	五百万石 +1.0	65% 1.3	1800ml ¥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 +11.0	70% 1.8	1800ml ¥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 非公開	66% 非公開	1800ml ¥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「場や雰囲気のをらげるもの」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 火入れ 無濾過仲汲み	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 +7.0	70% 1.4	1800ml ¥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←完売しました。					
	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 非公開	50% 非公開	720ml ¥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 非公開	50% 非公開	720ml ¥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快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め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 マイナス20	60% 1.3	1800ml ¥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、絞ってみたら？」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るやかな口当たり。蛍の光が甘美に舞う夜にそっと寄り添うお酒です。アル度12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 生酛 純米	純米仕込み 生酛仕込み	群馬県 土田酒造	あさひの夢 -14.3	70% 1.8	180ml ¥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 -13.0	60% 3.0	1800ml ¥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いです。720ml 2200円					