

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>
<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>					
	<b>Re:vive 刹那 -せつな- -蔵元完売中-</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>
<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>					
	<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>
<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は抑える。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></p>					
	<b>Re:vive 久遠 -くおん-おりがらみ</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>
<p>季節限定品白麴を使用した“刹那”の姉妹作品。 原料米はすべて岩手県産米。もち米(白米)を掛米の一部に使用しており、酸の繋ぎである刹那と対を成す、甘の繋ぎを実現する1本です。</p>					
	<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>
<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>					
	<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>
<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>					
	<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>
<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>					
	<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>
<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のひとつだ。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>





2026-6-27


	<b>山三 純米吟醸 山恵錦55磨</b>	純米吟醸生酒	長野県	山恵錦	55%	<b>720ml</b>
	<b>無濾過生原酒 スパークリング</b>	スパークリング	山三酒造	+1.0	1.5	<b>¥2,420</b>
<p>長野県上田市武石地区で育まれた『山恵錦』を使用した、発泡性の純米吟醸酒です。上品で穏やかな果実味と、瓶内二次発酵由来の繊細な泡。優しい発泡感から広がるふくよかな旨味と、後味に残る心地よいほろ苦さ、そしてスッキリとしたキレ。軽やかな苦みが料理の味わいを引き立て暑い季節の食中酒として和洋を問わず幅広い料理と共にお楽しみ頂けます。</p>						


	<b>梅乃宿 あらごしゆず</b>	生のゆず果実	奈良県	ゆず果汁・醸造アルコール果糖・日本酒alc.8%		1800ml
	<b>クールゆず (数量限定)</b>	リキュール	梅乃宿酒造			<b>¥3,951</b>
<p>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。</p>						


	<b>雑賀 ネージュブラン 純米吟醸にごり夏生酒</b>	純米吟醸 にごり生酒	和歌山県 九重雑賀	五百萬石	60%	1800ml
					非公開	非公開
<p>辛口 純米吟醸にごり、微発泡性にごり酒のお酒です。「にごり酒」の味わい深さと、瓶内2次発酵のきめこまやかなガスの清涼感が特徴です。にごり酒ですが軽快で、お米の中にもキレがある辛口に仕上がっています。心地よい酸が爽やかな後味です。「ネージュブラン」とはフランス語で真っ白や純白を表します。やさしく発泡し、淡く真っ白に沸き立つ雪のようなお酒であることからこのネーミングが付けられました。 <b>※ワイングラスでおいしい日本酒アワード「スパークリングSAKE部門 金賞」受賞しており、和洋中のどのお料理にも合うおいしさです！</b></p>						


	<b>初の季節酒</b>	純米吟醸	滋賀県	好適米	60%	1800ml
	<b>Te to Te 蛍の夕涼み</b>	火入れ	浪乃音酒造	マイナス20	1.3	<b>¥3,960</b>
<p>te to te 夏の季節酒は、<b>～夏のマイナス20～</b> 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。</p>						

	<b>義侠 純米原酒 50% (火入れ)</b>	純米原酒	愛知県 山忠本家酒造	東条町特A山田錦	50%	1800ml
					-	-
<p>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、甘い辛いにとらわれない日本酒本来の味わい。</p>						

	<b>作 純米吟醸 雄町2026限定酒</b>	純米吟醸	三重県 清水清三郎商店	雄町	55%	<b>750ml</b>
					非公開	非公開
<p>岡山県産の雄町を55%精米で使用。手間暇かけて味わい深い純米吟醸に仕上げました。雄町の魅力を存分に引き出し、作らしい洗練された味わいをお楽しみいただける一本。見事に整った香味をご堪能ください。</p>						

	<b>しらぎく 純米吟醸</b>	純米吟醸	高知県 仙頭酒造場	土佐麗	55%	1800ml
	<b>高育酒80号</b>			非公開	非公開	<b>¥3,630</b>
<p>“より軽やかに、より可憐に”をコンセプトに、アルコール度数13%に仕上げたフルーティー日本酒。お米のやわらかな味わいもお楽しみ頂ける新感覚の純米吟醸酒です。2009年高知で開発された「高育酒80号」は、2019年「土佐うらら」と命名されました。</p>						

	<b>Shiragiku Tosa CEL-24</b>	純米吟醸	高知県 仙頭酒造	兵庫県産山田錦	55%	1800ml
	<b>【高知県酵母CEL-24使用】</b>			非公開	非公開	<b>¥4,200</b>
<p>華やかな香りで人気の高知県酵母『CEL-24』を用いて醸した純米吟醸です。ラベルにあしらった花「イベリス」は、砂糖菓子のような白い花で、ほのかに漂う甘い香りに由来しています。花言葉は『初恋の思い出』『甘い誘惑』。その花のように、優しく上品なりんごのような甘さと心地よいイナツプルのような酸味が調和した軽やかで飲みやすい甘口のお酒に仕上げました。よく冷やして、またはオン・ザ・ロックで。<b>720ml 2100円←完売しました。</b></p>						

	<b>陸奥八仙 芳醇超辛 (純米酒火入れ)</b>	特別純米酒	青森県 八戸酒造	県産米	55・60%	1800ml
					+6.0	1.7
<p>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。<b>720ml 2200円</b></p>						

# 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。<b>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。</b></p>						
	限定出荷酒 新入荷!!	純米大吟醸	京都市	改良信交	非公開	720ml
	日日 NICH I NICH I 《改良信交》	仕込み	日日醸造	非公開	非公開	¥3,465
<p>改良信交で醸したアルコール度数11度の限定酒。イチゴやクランベリー可愛いベリー系の香りを持ち、しっかりと優しい旨味が有ります。低アルコールなのに味わい深く軽快。まさに絶品のバランスのお酒です。このお酒は、蔵の設立当初から「武者修行シリーズ」を通じて交流を続けてきた秋田県の新政酒造さんから譲り受けた「改良信交」を原料米に使用した限定酒です。</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>						
	九頭龍 氷やし酒 夏の季節酒第2弾	原酒	福井県 黒龍酒造	五百万石	65%	1800ml
				+2.0	1.5	¥3,300
<p>暑い夏には、原酒をロックで。1997年まで発売していた「冷酒(ひやしざけ)」と「オンザロック」から名づけた真夏の限定酒です。解氷と共にまろやかな甘さが瑞々しくほどこけてゆき、涼感を誘う爽やかでキレのある味わいへと変化していきます。小さめの氷をお好みで1〜2個入れて、一口毎に移り変わる味わいをお楽しみください。<b>720ml 1760円</b></p>						
	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・トトロキコセ他	55%	1800ml
				±0	1.8	¥3,960
<p><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></p>						
	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
<p>『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。<b>720ml 1577円←完売しました。</b></p>						
	令和七酒造年度	大吟醸	福島県	兵庫県産山田錦	40%	720ml
	寫楽 大吟醸 しづく取り	しづく取り	宮泉銘醸	非公開	非公開	¥6,160
<p>年に一度だけ極上のしづくを集めた逸品。福島県会津若松の名門、宮泉銘醸が醸す人気銘柄・寫楽より、極上の逸品『大吟醸 しづく取り』。兵庫県産山田錦を40%精米で使用。蔵人たちの持てる技を全て注ぎ込み、厳寒期に丹精込めて醸した極上の大吟醸・一回火入酒。年に一度しか出会えない、特別な寫楽をぜひお楽しみください。</p>						

	<b>寫楽 純米吟醸 播州愛山一回火入れ</b>	純米吟醸 一回火入れ	福島県 宮泉銘醸	播州愛山100%	50%	1800ml
	<b>超限定品</b>			非公開	非公開	<b>¥5,775</b>
入手困難、希少種の兵庫県産の愛山で仕込んだ純米吟醸酒です。落ち着いた立ち香に加え口の中に入ると愛山らしい果実のような含み香が特徴です。含んだ後は、米の持つ上品な味わいと、日本酒の世界観が広がる旨味を感じることができるお酒です。 <b>720ml 3080円</b>						
	<b>智仁武勇 速醸純米酒</b>	純米酒	茨城県 武勇	五百万石・吟のさと	60%・65%	1800ml
				非公開	非公開	<b>¥2,882</b>
家光の乳母「春日局」が、泣き止まない家光に『智仁武勇は御台のお宝』どうか泣かないで下さい。となだめたそうです。本年度より、速醸純米酒でお届けいたします。様々な舞生物の力を借りて仕上げていく様子はまさにおまじないの世界です。 <b>720ml 1760円</b>						
	<b>張鶴 純米大吟醸 GREEN LABEL</b>	純米大吟醸	新潟県 宮尾酒造	山田錦	45%	<b>720ml</b>
				非公開	非公開	<b>¥4,290</b>
定番酒の純米大吟醸として生まれました。ポリシー的には、通年で、手に取りやすい価格帯でというコンセプトのお酒ですが、本年スタートのお酒ですのでとりあえず期間限定、数量限定でスタートされました。上品で穏やかな吟醸香、口の中でのふくらみがあり、後味のキレの良さが料理を引き立て食中酒として楽しんで頂けます。						
	<b>加茂錦 BRILLIANCE 播州愛山</b>	純米大吟醸	新潟県 加茂錦酒造	山田錦	40%	<b>720ml</b>
	<b>火入 数量限定</b>			—	—	<b>¥9,900</b>
ブリリアンスは、“高品質・高精白やヴィンテージ(エイジング)など独特の品位”を追い求めています。酒造好適米の最高峰の特等「播州愛山」と兵庫県特A地区と「山田錦」を使用した加茂錦酒造最高位となる一本						
	<b>加茂錦 荷札酒 純米大吟醸</b>	純米大吟醸	新潟県 加茂錦酒造	短程渡船	50%	1800ml
	<b>短程渡船 中汲み 火入れ</b>	原酒・無濾過		非公開	非公開	<b>¥4,400</b>
酒米の王様・山田錦の父親にあたる「短程渡船」を主体に、精米歩合50%まで磨き醸しています。加茂錦らしいフレッシュフルーティーさ、余韻にはお米由来の心地よい苦味や野趣が感じられます。ぜひお楽しみください。 <b>720ml 2420円</b>						
	<b>奥播磨 純米吟醸 夏の芳醇辛口 焰入り</b>	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	<b>¥3,740</b>
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。 <b>720ml 1980円</b>						
	<b>作 奏乃智 (かなで) 純米吟醸</b>	純米吟醸	三重県 清水清三郎商店	好適米	50%	1800ml
				—	—	<b>¥4,950</b>
爽やかですっきりとした香り、硝子細工のような透明感のある味わい。シャープな飲み口にもほんのりとした旨味を持ち、優しいフルーティーな甘味を感じながらキリッとした冴えた印象を残します。冷やしてお召し上がりください。 <b>720ml 2475円 ← 完売しました。</b>						
	<b>作 恵乃智 (めぐみ) 純米吟醸</b>	純米吟醸	三重県 清水清三郎商店	好適米	60%	1800ml
				—	—	<b>¥4,180</b>
洋梨にも似たふよやかな甘く華やかな香り。滑らかな甘味や旨味のあるしっかりとした味わい。酸味の膨らみとともにさらりと消えるキレの良い後味。これらのバランスが絶妙な当蔵自慢の純米吟醸酒です。冷やしてもお燗でも美味しく召し上がれます。 <b>720ml 2090円</b>						
	<b>武勇 BUYU CYCLE Sparkling</b>	純米仕込み 瓶内二次発酵	茨城県 武勇	好適米	55%	<b>720ml</b>
				非公開	非公開	<b>¥2,310</b>
伝統的な生もと造りで仕上げました。13度原酒でソフトな味わい、瓶内二次発酵で爽やかな炭酸をお楽しみ頂けます。ラベルデザインは、スタジオジブリトップアニメーター高坂希太郎先生が手がけました。						
	<b>浦霞 純米夏酒</b>	純米酒	宮城県 佐浦	まなむすめ	65%	1800ml
				+1.0	1.4	<b>¥2,992</b>
爽やかで軽快な米の旨味と甘みを感じられる、夏にぴったりの味わいです。ほどよく冷やしてお楽しみください。						

	<b>萩乃露 生酛仕込み 特別純米</b> <b>芳弥 X(エックス)</b>	特別純米	滋賀県 福井弥平商店	山田錦	60%	1800ml
				+12	2.2	<b>¥3,795</b>
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。						
	<b>林 純米吟醸 吟風</b>	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	<b>¥4,180</b>
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。						
	<b>数量限定 新製品</b> <b>磯自慢 純米吟醸 52 生詰原酒</b>	純米吟醸 生詰	静岡県 磯自慢酒造	愛山	52%	1800ml
				非公開	非公開	<b>¥5,665</b>
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。 <b>720ml 3300円</b>						
	<b>酒門の会 限定酒 飲食店様限定酒</b> <b>瀧自慢 白麴純米</b>	白麴純米	三重県 瀧自慢酒造	山田錦	70%	1800ml
				+4.0	2.0	<b>お問い合わせください。</b>
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。 <b>※飲食店限定商品となります。</b>						
	<b>酒門の会 限定酒 飲食店様限定酒</b> <b>庭のうぐいす SHUMON 純米酒</b>	白麴純米	福岡県 山口酒造場	山田錦	70%	1800ml
				±0	2.4	<b>お問い合わせください。</b>
『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。スッキリした甘み、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いお酒に軽快な酸をプラスしたお酒だと思っ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お願致します。 <b>※飲食店限定商品となります。</b>						
	<b>東洋美人 醇道一途 愛山</b>	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	<b>¥3,960</b>
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。 <b>720ml 1980円</b>						
	<b>山三 純米大吟醸 金紋錦</b> <b>三割五分 無濾過原酒</b>	純米大吟醸 無濾過原酒	長野県 山三酒造	金紋錦	35%	<b>720ml</b>
				-5.0	1.2	<b>¥3,520</b>
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。						
	<b>六十餘洲 夏 純米吟醸</b>	純米吟醸	長崎県 今里酒造	山田錦	50%	1800ml
				+0.5	1.4	<b>¥3,960</b>
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に感じます。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。						
	<b>大盃 ART DECO 純米吟醸 ROUGE</b>	純米吟醸	群馬県 牧野酒造	玉苗・五百万石	60%	1800ml
				-48.0	非公開	<b>¥4,400</b>
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。梅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						
	<b>大嶺 3粒 純米吟醸 出羽燦々</b>	純米吟醸	山口県 大嶺酒造	出羽燦々	50%	<b>720ml</b>
				非公開	非公開	<b>¥2,750</b>
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くります。 <b>1800ml は、飲食店様限定で入荷しております。</b>						