

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。</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。モモが放つ甘美な香り、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モモ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>





2026-6-2


	初の季節酒	純米吟醸	滋賀県	好適米	60%	1800ml
	Te to Te 蛍の夕涼み	火入れ	浪乃音酒造	マイナス20	1.3	¥3,740
<p>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。</p>						


	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
<p>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</p>						


	土田 生酏	純米仕込み	群馬県 土田酒造	あさひの夢	60%	1800ml
				-5.3	1.5	¥4,180
<p>協会701号酵母で醸した、味わいがありながらも軽いクリアな後味が特徴です。その味わいは、とことんなまでの食中酒。自然の乳酸菌が育んだ酸味と旨味、クリアな後味が食事をより一層おいしくしてくれます。和食、洋食、肉、魚、野菜と食事をえらばず冷酒～常温～お燗とそれぞれに表情を変え寄り添います。土田酒造の中では高精白な精米歩合60%。(一般的には高精白とは言えませんが)精米歩合90%、酵母無添加のシン・ツチダとは同じ蔵の同じ生もとづくりですが、まったく違う性格のお酒です。</p>						


	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
<p>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。フレッシュでグ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</p>						

	入荷しました!お一人様1本でお願いします。	純米吟醸	福島県	備前雄町 他	60%	1800ml
	楽器正宗 純米吟醸 雄町	混醸	大木代吉本店	-4.0	非公開	¥4,444
<p>原料米の魅力を引き出すため複数の原料米で仕込む混醸法で醸されました。口に含むと軽やかな飲み心地で豊かな甘旨味が続き、洗練された綺麗な味わいの中にコク旨味も感じられます。余韻はやや長く瑞々しい甘みを堪能できる雄町。秋の味覚と共に楽しみください。 sakecompe2025にて純米吟醸部門 ゴールド受賞。 720ml 2420円</p>						

	鳳凰美田 日光～NIKKO～	純米吟醸	栃木県	夢ささら	55%	1800ml
	純米吟醸～VINTAGE2025～生酏仕込み 瓶燗火入れ	生酏仕込み	小林酒造	非公開	非公開	¥3,960
<p>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</p>						

	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
<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。 720ml 2200円</p>						

	出雲富士 夏雲 NATSUMO	特別純米	島根県	佐香錦	60%	1800ml
	特別純米 生原酒	生原酒	富士酒造	非公開		¥3,465
<p>島根県オリジナルの酒造好適米「佐香錦」を原料に生原酒で16度以上のお酒です。雄大な生原酒らしさもありつつ、佐香錦ならではの切れの良さで日本の夏にじっくりのお酒に仕上がっております。13度台軽い夏酒が多い中、高アルコール度数で暑い中お肉やニンニクなどのスタミナ料理に合わせるように設計されました。 720ml 1800円</p>						

	酒米探検シリーズ	純米吟醸生	富山県	吟風・山田錦	50%	1800ml
	羽根屋 純米吟醸 八反錦		富美菊酒造	非公開	非公開	¥4,200
<p>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。</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	720m l
	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	720m l
	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	720m l
	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	720m l
	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>						
	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 阿桜酒造	秋田酒こまち	60%	1800ml
				+2.0	1.7	¥3,630
<p>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。</p>						
	寒北斗（かんぼくと）キラーQueen	純米吟醸酒	寒北斗酒造	山田錦・めいこいな	55%	1800ml
	辛口タイプのにごり酒			+5.0	1.6	¥3,300
<p>『ドライになりすぎないように発酵の強弱を意識しました。』甘くないのにクリーミー。ミルクィさマシマシで辛口に。720ml 1980円</p>						
	かたの桜 夏純米吟醸 風の香	純米吟醸	大阪府 山野酒造	福井県産五百万石	58%	1800ml
	(かぜのか)			+6.0	1.6	¥3,960
<p>フレッシュで瑞々しいほ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。</p>						
	季節の限定酒 夏	純米大吟醸	福井県 黒龍酒造	福井産五百万石	50%	1800ml
	黒龍 純米大吟醸 五百万石			+1.0	非公開	¥4,620
<p>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</p>						
	layer キウイ	14度（原酒）	米（国産）、米麴（国産米）、 発芽玄米（国産）、キウイ（国産）	(麴米)50% (掛米)50%		720ml
				(火入)なし(ろ過)なし		¥2,530
<p>ベース型は「空我(発芽玄米×黄麴)」、酵母は100年の時を越えて目覚めた蔵付原種「アカツキ」を使用。甘めに調整したもろみにキウイフルーツを投下した瞬間から、発酵室に広がる爽やかな香り。果実香と特徴的な酸味を融けこませ、丁寧に搾り取りました。第一印象は甘やかな吟醸香、きめ細かい小粒な甘みが広がった後、酸味、渋み、そして果実香がグラデーションしながら展開していきます。決して派手ではなく、奥底を探り潜りたくなるような米と果実の重曹的な味わいを表現しました。</p>						

	山川光男 2026なつ	純米大吟醸仕 様	山形県 楯野川・東光 山形正宗・羽陽男山	山形県美山錦	50%	720ml
				-5.0	1.5	¥2,266
『原料米を大切に醸造する』をテーマに、米だけでなくその先にいるお客様を想い、心にズキュン!と響いて『ほろ甘い雰囲気になれるような1杯を目指しました。』						
	上喜元 初夏の浜辺	純米吟醸仕込 み	山形県 酒田酒造	山形産出羽燦々	非公開	1800ml
				+8.0	1.7	¥3,685
新商品！すっきり夏酒「初夏の浜辺」が登場です。山形県産の「出羽燦々」を100%使用、精米歩合は非公開です。14度(原酒)とやや低アルコールで爽やか香、夏の訪れを感じさせる軽快な口当たりのやや辛口なお酒です。キレが良くキリッと冷やしてお楽しみ頂きたい一品。720ml 2035円						
	雅楽代 (うたしろ) ~玉響~ (たまゆら)	非公開	新潟県 天領盃酒造	新潟産一本杓	非公開	1800ml
				非公開	非公開	¥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 ぴんくのかっぱ 純米酒	純米酒	山形県 米鶴酒造	好適米	70%	1800ml
				非公開	非公開	¥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。						
	楽器正宗 フォルテピアノ	特別本醸造	福島県 大木代吉本店	夢の香	60%	1800ml
				-6.0	非公開	¥3,740
フレッシュで軽快!優しさ&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	純米大吟醸 無濾過原酒 (13度)	新潟県 加茂錦酒造	山田錦20・美郷錦80	50%	1800ml
				非公開	非公開	¥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ー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 火入 数量限定	純米大吟醸 13度【原酒】	新潟県 加茂錦酒造	山形県産米50%高橋産山田錦20%	40%	720ml
				非公開	—	¥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。						
	よこやま 夏 純米吟醸 (一回火入れ)	純米吟醸	長崎県 重家酒造	山田錦	50%・55%	1800ml
				—	—	¥3,740
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。						
	大嶺 3粒 純米吟醸 雄町	純米吟醸 13度	山口県 大嶺酒造	雄町	50%	720ml
				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 3粒 純米吟醸 山田錦	純米吟醸	山口県 大嶺酒造	山田錦	50%	1800ml
				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、ココナッツの様な甘さと抹茶を思わせるピ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 三井の寿	夢一献・山田錦	60%	1800ml
				+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、常温に近づくとつれ優しい甘みに変ります。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、酒名もそれに因んで名付けられました。						
	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	有機竜王産米渡船式号	65%	1800ml
				—	—	¥4,840
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
				—	—	¥2,970
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。 720ml 1634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
				+2.0	1.7	¥4,290
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。						
	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
				+8.0	非公開	¥3,960
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、鮎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・トドメキウセ他	55%	1800ml
				±0	1.8	¥3,960
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 無濾過生原酒	純米吟醸 無濾過生原酒	奈良県 千代酒造	赤磐雄町	60%	1800ml
				+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りつつ、切れよくドライに飲ませます。また、程よいガス感も楽しみながら夏感アップします。						
	伊予賀儀屋 清涼純米 SEIRYO HANABI-天正の涙-	純米酒	愛媛県 成龍酒造	しずく媛	60%	1800ml
				+3.0	1.6	¥3,630
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 天領酒造	山田錦・一本	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。口あたりは柔らかく、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←完売しました。						
	城陽 試験醸造 2025 Type-Kimoto	純米酒	京都府 城陽酒造	祝	60%	720ml
				非公開	非公開	¥2,200
城陽酒造、初。生もと系酵母製法「酸基醱(あまざけ)酏」と言われる乳酸菌を用いた酵母造りを行い、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味わいをお楽しみください。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。						