

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）、米麹（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
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。					
	Re:vive 刹那 -せつな- -蔵元完売中-	14度（原酒）	米（国産）、米麹（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
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。					
	Re:vive 空我 -くが-	14度（原酒）	米（国産）、米麹（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
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。					
	Re:vive 久遠 -くおん- 澄み酒 入荷しました。	14度（原酒）	米（国産）、米麹（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
原料米はすべて岩手県産米を使用。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。					
	layer ブドウ	14度（原酒）	米（国産）、米麹（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
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。					
	layer 洋なし	14度（原酒）	米（国産）、米麹（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
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。					
	layer もも	14度（原酒）	米（国産）、米麹（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
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たい。					
	layer りんご	14度（原酒）	米（国産）、米麹（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
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。					

	松の司 R7BY 亀の尾（火入れ）	純米酒	滋賀県 松瀬酒造	福井県産亀の尾 非公開	65% 非公開	720ml ¥2,035
亀の尾は明治期に山形県庄内地方で生まれた、現代の食用米のルーツの一つとも言える希少米です。亀の尾ならではの個性が感じられるスッキリとした飲み口と程良い旨味心地よい余韻が特徴です。派手な香りに頼らず料理と共に楽しむことでその魅力がより一層引き立ちます。冬季の生酒と同じスペックの火入れ商品です。						
	望bo: 特別純米 彗星 火入れ	特別純米 生原酒	栃木県 外池酒造店	s 非公開	60% 非公開	1800ml ¥3,526
北海道産の酒米「彗星」を使用した特別純米酒。青リンゴのような爽やかな香りが注いだ瞬間にふわっと広がり、口を含むと米の旨味が広がります。まろやかで濃醇さもあるのにシャープさも感じられる味わいです。上槽後即日瓶詰めならではのガス感と酸味がキレのある後味に仕上げてくれています。						
	上喜元・純米吟醸 4 season 夏	純米吟醸	山形県 酒田酒造	山田錦 他 +3.0	55% 1.6	1800ml ¥3,685
日本の季節に合わせて、上喜元がお届けする四季の味わい。春夏秋冬、それぞれの季節に楽しい、美味しいを瓶に詰めました。これから夏に向けて、爽やかな香りとほんの少しのキレイな甘みと軽快な味わい。暑くなる夏の時期を楽しく演出します。						
	仙禽 ドメーヌ・パーラー ナチュラル・シードル 自然林檎酒・自然梨酒	シードル 6度	栃木県 せんきん	りんご(国産)梨(国産)天然酵母(酵母無添加)、添加物一切不使用、酸化防止剤(亜硫酸塩)無添加、瓶内二次発酵		750ml ¥2,200
酵母無添加製法の自然なりんご・梨の豊かな風味 人気の蔵「仙禽」が醸すシードルが更に進化。ナチュラル製法で酵母無添加により、よりジューシーな世界へ。※ナチュラルシードルは果実本来の自然の美味しさを楽しんでいただくために澱のろ過を行っておりません。また、酸化防止剤添加は最小限です。(最小規定値、果実の発酵段階で亜硫酸塩が自然に生成されるため、意図的な添加が皆無であつてもラベルに「酸化防止剤含有(亜硫酸塩)」と記載しています) 各 375ml/税込価格:¥ 1,139						
	くらわんか 純米 うすにごり	純米 うすにごり	大阪府 山野酒造	枚方産ヒノヒカリ -8.0	65% 2.1	720ml ¥1,980
江戸時代の淀川で、現在の大阪府枚方市周辺地域から「くらわんか舟」という小舟に酒や食べ物を積み込み、三十石船に乗る乗客達に「くらわんか(食べないか、飲まないか)」と販売されていた「くらわんか酒」。「その地元の銘酒“くらわんか酒”を蘇らせたい」との思いから新たなブランドとして蘇らせたのがこのお酒です。“くらわんか酒”のコンセプトは、誰もが気軽に飲めるお酒であり、値段以上の美味を持っているという大阪らしさ。使用米は枚方市内の農家が栽培した大阪府推奨米「ヒノヒカリ」を100%使っています。爽やかな香りと、しっかりとした甘味・酸味。米の旨味も存分に感じられるバランスの良い味わいの一本です。						
	寫楽 純米吟醸 播州山田錦 一回火入れ	純米吟醸	福島県 宮泉銘醸	播州山田錦 +1.0	50% 1.5	1800ml ¥6,056
穏やかな吟醸香、味わいは、しばらくたてのフレッシュ感、上品で柔らかなまろやかな口当たり、キレがある純米吟醸酒です。720ml 3080円						
	入荷しました!お一人様1本でお願いします。 楽器正宗 FUZZY GREEN 本醸造	本醸造	福島県 大木代吉本店	国産米 非公開	60% 非公開	1800ml ¥3,740
マスクット、メロンのような香り、爽やかでグリーンのような清涼感を感じます。口当りはスッキリと軽快でタイトな印象。軽めのお料理からコクのある物オイリーな物まで幅広いお料理と合わせてお楽しみください。720ml 2090円						
	鳳凰美田 ミクマリ（水分神） ～FLY HIGH～THE 2nd	純米大吟醸 生酒	栃木県 小林酒造	国産米 非公開	50% 非公開	720ml ¥1,870
日光御神水で仕込んだお酒です。発酵している醗のフレッシュ感とガス感を瞬時に冷却そのままの姿で瓶に詰め込んだ発泡性を有する新しいお酒です。						
	加茂錦 荷札酒 純米大吟醸 越淡麗（火入れ）	純米大吟醸	新潟県 加茂錦酒造	越淡麗 非公開	50% 非公開	1800ml ¥4,400
「越淡麗」は、新潟県で大吟醸酒用に開発・育種された酒造好適米。加茂錦流の淡麗酒、瑞々しく爽やかな吟醸酒をお楽しみください。15度原酒で軽やかながら爽やかで華やかな淡麗酒となっています。720ml 2420円						
	夏酒第3弾 羽根屋 Clear Blue クリア・ブルー	純米吟醸	富山県 富美菊酒造	国産米 非公開	非公開 非公開	1800ml ¥3,980
夏の青空をそのまま瓶に封じ込めたような、爽やかさと透明感を兼ね備えたお酒です。様々な米を独自の配合で醸し、五段仕込みで米の柔らかな旨味を引き出しました。目の覚めるような美しいスカイブルーのラベルとクリアでドライな酒質は、富山の美しい澄んだ青空をイメージしております。720ml 1990円						

	『宇宙兄弟』と福井県のお酒蔵元「黒龍酒造」がコラボレーション	限定酒	福井県 黒龍酒造	国産米	非公開	720ml
	黒龍 Assemblage 跡（あと）			非公開	非公開	¥16,500
異なる年代の熟成酒をブレンドする“アッサンブラージュ”によって生まれました。物語の主要年の2006年（宇宙飛行士になろうと約束を交わした年の限定大吟原酒）・2021年（ヒビトが宇宙飛行士になった年の穏やかで華やかな原酒）・2025年（ムツタが宇宙飛行士選抜試験に挑む年。黒龍らしいなめらかさと透明感のある酸が特長の原酒・2026年（ヒビトが日本人として初めて月面に降り立ち、ムツタが宇宙飛行士となる年に搾られたばかりの複雑味が深みを生み出す原酒）の原酒をアッサンブラージュ。「跡」という、二度と同じ形では再現できない味わいが完成しました。						
	天美 純米吟醸（蒼）	純米吟醸	山口県 長州酒造	国産米	60%	1800ml
				非公開	非公開	¥3,960
冬の「雪天」春の「桃天」に続き、夏の純米吟醸「蒼」が登場。瑞々しい味わい、微発泡感を持ち夏にスカッと楽しんで頂けるよう低アルコールに仕上げました。 720ml1980円←完売しました。						
	加茂錦 荷札酒 純米大吟醸辛口 月白 中汲み 限定品（火入れ）	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。加茂錦随一の辛口酒です。						
	加茂錦 荷札酒 槽場汲み2026 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。						
	加茂錦 荷札酒 純米大吟醸 短稈渡船 中汲み 火入れ	純米大吟醸 原酒・無濾過	新潟県 加茂錦酒造	短稈渡船	50%	1800ml
				非公開	非公開	¥4,400
酒米の王様・山田錦の父親にあたる「短稈渡船」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。720ml 2420円 ←完売しました。						
	新製品！ 醴泉 純米大吟醸 特等山田錦43	純米大吟醸	岐阜県 玉泉堂酒造	特A地区 東条特等山田錦	43%	1800ml
				+2.0	1.7	¥6,930
兵庫県特A 地区東条特等山田錦がもたらすエネルギーで繊細な味わいと迫力のある余韻。熊本9号酵母の上品な香り、超軟水を生かした丁寧な造りによる透明感が特徴の純米大吟醸です。720ml 3465円						
	新製品！ 醴泉 純米吟醸 特等山田錦50	純米大吟醸	岐阜県 玉泉堂酒造	特A地区 東条特等山田錦	50%	720ml
				+2.0	1.7	¥2,475
兵庫県特A 地区東条特等山田錦を100%使用。透明感のある味わいとほのかな香りととの調和を目指して醸されました。						
	林 純米吟醸 出羽の里 火入れ	純米吟醸	富山県 林酒造場	出羽の里	55%	1800ml
				+1.0	1.6	¥4,290
山形県産「出羽の里」を100%使用。55%まで削り協会701号酵母を使用し麴蓋で麴を造っています。香りはかなり控えめ、やや甘いマスカットの香りとお米の香り。口当たりは優しく雑味なく喉を通る。口に含むと旨味が広がり喉を過ぎると酸味が程よく、昔ながらのお酒の雰囲気を残しつつ飲みやすく仕上げています。						
	雨後の月 愛山 純米大吟醸	純米大吟醸	広島県 相原酒造	愛山	50%	1800ml
				非公開	非公開	¥5,280
雨後の月 年に一度の限定酒。兵庫県産“愛山”純米大吟醸。兵庫県産特等愛山を使用した逸品です。米の特徴を上手にとらえた 高級感の漂う吟醸香。余韻も長く楽しめ、和三盆の様な気品あふれる重厚な甘みを感じられる味わい。ラベルも高級感のあるクールなブラック仕様です。ハイクオリティーな限定酒です。数量限定。720ml 2750円						
	陸奥八仙 V1116	純米	青森県 八戸酒造	麹：華吹雪 掛：レイメイ	55・60	1800ml
				-18.0	3.2	¥3,850
デンマーク原産ワイン酵母「V1116」はフレッシュな白ワインを醸す際に使われる酵母です。酵母由来の爽やかな酸が特徴的で、後味スッキリと仕上げています。白ワインのソーヴィニヨンブランやフランスのリースリングのように若々しく、綺麗な酸が載った一本です。720ml 2200円						

	京の芋焼酎「いもたん」	芋焼酎	京都府 丹後蔵	甘藷(京都府京丹後産)・ 米麴(国産米・白麴)	1800ml	
	減圧蒸留法と常圧蒸留法で作った原酒をブレンドすることで、京都をイメージした「香り穏やか」で「スッキリ」した飲みくちの焼酎に仕立てました。 720ml 1980円					
	日日 NICHU NICHU 《山田錦》生酛仕込み	非公開	京都市 日日醸造	山田錦 非公開	720m l ¥2,365	
	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。チリッ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。					
	日日 NICHU NICHU 《改良信交》《愛山》《玉栄》《栃木産亀の尾》	純米大吟醸 仕込み	京都市 日日醸造	米 非公開	720m l ¥3,465	
	米違いの『日日』あります。 《改良信交》 イチゴやクランベリーの可愛いベリー系の香りをもち、しっかりとした優しい旨味が有ります。 《愛山》 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。 《玉栄》 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。 《栃木産亀の尾》 米の硬さとはうらはらに米由来の柔らかい旨みを、しっかり表現することができました。					
	限定出荷酒 ライブラリーセレクション 日日 NICHU NICHU 《酒こまち》	純米大吟醸 仕込み	京都市 日日醸造	酒こまち 非公開	720m l ¥7,997	
	“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がのった超イカしてるエモいやツ。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。					
	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。氷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、それにともなう味の変化の楽しさもエンドレス。 ”Ice Breaker”は英語で「場や雰囲気を和らげるもの」の意味。まさに日本酒の役割です。 500ml 1540円 ←完売しました。					
	作 雅乃智(みやび)純米大吟醸 中取り	純米大吟醸中取り	三重県 清水清三郎商店	山田錦 —	50% —	1800ml ¥5,830
	搾りの工程で、最初に出た荒走りと最後の責めの部分を除いた一番クリアな中取りのみを瓶詰め。果実味溢れる芳醇で華やかな香り。デリケートで透明感のあるエシガントな味わいは香りと相まって深い満足感を与えます。山田錦全量使用。冷やしてお召し上がりください。 720ml 2915円					
	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・ドロマキセ他 ±0	55% 1.8	1800ml ¥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					
	作 純米酒 玄乃智	純米酒	三重県 清水清三郎商店	国産米 非公開	60% 非公開	1800ml ¥3,960
	青リンゴのようなフレッシュな香りとキレのある酸味があり、お米の持つ優しい甘みが爽やかに広がったあとにキレの良い酸味が心地良く残ります。お燗でも美味しく召し上がれます。 750ml 1980円					
	令和七年 全国新酒鑑評会金賞受賞酒 鳳凰美田 鳳〜おとり〜	純米大吟醸	栃木県 小林酒造	特A地区山田錦 +2.0	35% 1.3	500ml ¥4,400
	令和七年酒造年度 全国新酒鑑評会金賞受賞を記念して発売されました。兵庫県東条町特A地区 山田錦 100%使用。製造本数販売数など超限定・極少量のお酒です。					
	墨迺江 純米大吟醸 クラシック901号	純米大吟醸	宮城県 墨迺江酒造	山田錦 +8.0	48% 1.5	720ml ¥2,420
	協会901号泡無し酵母使用。爽やかで穏やかな香りとピチピチしたピュアな味わいが調和。上品な純米大吟醸に仕上がりました。					