

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、一度口に含みほぐけ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。					

	からはし 純米吟醸 山田錦	純米吟醸	福島県 ほまれ酒造	山田錦	60%	720ml
				+1.0	1.6	¥1,884
兵庫県の山田錦を100%使用、喜多方 名水でじっくりと仕込む。華やかな香りとなめらかな味わいに仕上げました。洋梨を思わせる華やかな香りが広がり、口当たりはやわらかく、しっかりとした味わい。1800ml 3778円←完売しました。						
	入荷しました!お一人様1本でお願いします。 楽器正宗 純米吟醸 出羽燦々中取り	純米吟醸	福島県 大木代吉本店	出羽燦々	60%	720ml
				-4.0	非公開	¥2,222
和梨、すいかのような香りに加えフローラルな印象も感じられます。味わいは軽やかな中にも米の旨味、甘味が豊かに広がります。余韻はタイトにすっきりと上品な印象の美味しさとなっています。1800ml 4037円←完売しました。						
	雅楽代 (うたしろ) ~南風 (みなみ) ~	非公開	新潟県 天領盃酒造	1本 〆	非公開	720ml
				非公開	非公開	¥2,420
低アル夏酒。雅楽代シリーズ夏のお酒です。アルコール度数は10.5% (原酒)。低アル原酒の技術の掛け合わせにより10%原酒を実現しました。とても軽やかに、けれどもべろくない夏酒になっています。						
	鳳凰美田 マンゴー~M a n g o 2026~	果実 リキュール	栃木県 小林酒造	マンゴー (インド産) 林檎・バナナ・日本酒・ 醸造アルコール・糖類		720m l
						¥2,420
鳳凰美田の夏季限定リキュール 国内外の数種類のマンゴーをテイスティング、試験醸造をおこないインド産の厳選された数種類のマンゴーを主力に使用しブレンド。甘み、酸味、香り、そしてテクスチャーの素晴らしい数種類のマンゴーを神のレシピにてお届けいたします。最新の原料処理技術とリキュール製造の経験が詰まった圧倒的品質のマンゴー・リキュールを是非お楽しみください。						
	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%	1800m l
				—	—	¥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						
	三井の寿 純米酒 コチネレ	純米酒	福岡県 三井の寿	吟のさと	60%	1800ml
				+4.0	1.8	¥3,465
『クワドリオリオ』のスピンドル商品「コチネレ」とはイタリア語でてんとう虫俳句で言うと「てんとう虫」は、夏の季語。この時期にぴったりのお酒です。9号酵母を使用し、食中酒として旨味のある純米酒に仕上がっております。						
	賀茂金秀 麗酸 雄町60	限定酒	広島県 金光酒造	蔵元栽培雄町	60%	720m l
				-10.0	3.1	¥2,035
蔵元栽培の雄町をリンゴ酸に焦点を当て醸造しました。『麗酸』とは造語で、リンゴ酸から創造する『明るい』『清涼感のある』『フレッシュな白ワインのような』『麗か』とし『酸』と融合しました。冷たいときに吞むと酸味が勝ち、15度前後に温度が上がると酸味と甘味がピークが重なった味わいとなります。720mlのみの発売です。						
	限定品 春霞 六号酵母 純米吟醸	純米吟醸	秋田県 栗林酒造店	美郷錦	55%	1800ml
				-1.5	1.5	¥3,795
美郷錦を6号酵母で醸しました。お酒のキャラクターに大きな影響を及ぼす酵母菌。比べて飲めばその違いを楽しめます。すっきりとした味わいでさらに柔らかさが加わりました。						
	東洋美人 純米吟醸 醇道一途 雄町	純米吟醸	山口県 澄川酒造場	雄町・山田錦	50%・35%	1800ml
				非公開	非公開	¥3,960
酒米の中でも古い歴史を持ちその芳醇でふくよかな旨味程よい酸味から日本酒ファンも多く、長く愛されている酒米です。このお酒は、豊かな味わいと爽やかな酸味、柔らかな甘い吟醸香を感じて頂けるお酒となっております。720ml 1980円←完売しました。						
	会津宮泉 純米吟醸 福乃香	純米吟醸	福島県 宮泉醸造	福乃香	50%	1800m l
				非公開	非公開	¥4,076
母に「誉富士」、父に「出羽の里」。福島県が15年の歳月をかけ開発した「夢の香」に次ぐ酒米「福乃香」火入れです。立ち香が華やかでフレッシュな香り、軽快な口当たりと上質なコメの甘さがさらりと広がります。控えめでありながらも存在感のあるコクが堪能できる上品な純米吟醸酒です。720ml 2310円						

	加茂錦 荷札酒 純米大吟醸 黄水仙	純米大吟醸	新潟県 加茂錦酒造	山田錦・雄町	50%	1800ml
				非公開	非公開	¥3,960
軽旨、スイスイ系。クリアでナチュラル、スレンダーさと膨らみ、瓶火入れ特有のガス感の残存。シャープさが特徴です。低アルコール原酒で華やかで飲みやすい。720ml 2200円						
	料飲店様限定 黒龍 大吟醸 クリスタルドラゴン	大吟醸	福井県 黒龍酒造	さがほまれ	50%	1800ml
	※こちらのお酒は、飲食店様限定のお酒となっております。			非公開	非公開	ASK
「特吟」が、廃盤になり新たに料飲店様専用酒として発売された『黒龍クリスタルドラゴン』。海外で「クリスタル ドラゴン」の愛称として親しまれている「黒龍」。透明感がありながら、深い味わいを表現しています。優しい旨味に上品な呑口。黒龍らしい『これぞ、黒龍。』※価格はお問い合わせください。						
	武勇 酒蔵 超辛口 生もと純米 +10(黒ラベル)	生酏純米	茨城県 武勇	酒造好適米	60%	720ml
				+10	1.4	¥1,650
「武勇酒蔵」シリーズの意欲作、超辛口生もと純米です。現存する最古の清酒酵母・協会6号酵母を使用し、伝統的な生もと造りで醸した超辛口仕上げの純米酒です。骨太な旨味を持ち味とする「武勇」にあって、このお酒は生もと造りながらさっぱりとした味わいであり、爽やかな香味が特長の6号酵母由来のお酒らしい出来栄です。キリッとしたシャープなキレ味が冴え、食中酒として冷酒から燗酒までオールマイティーに楽しめます。1800ml 3080円←完売しました。						
	Re:vive Origin アカツキ	14度（原酒）	米（国産）、米麹（国産米）、 発芽玄米（国産）	（麴米）50%（掛米）40%・90%		720ml
				（加水）なし（火入）なし（ろ過）なし		¥12,100
「Re:vive Origin アカツキ」は、岩手県紫波町の平六醸造が手掛けた特別なクラフト日本酒です。約100年前の旧造り蔵から発見された蔵付き酵母を使用し、SAKE Streetなどで販売された、白桃や和梨を思わせる果実香と豊かな旨みの特徴の逸品です。紫波町の特産であるもち米（ヒメノモチ）の発芽玄米を副原料に使用するなど、米の旨みを最大限に引き出すハイブリッドな醸造法を採用。穏やかな発泡感があり、口を含むと白桃のような滑らかな甘み、そして後半には果実系の酸や穀物由来の奥行きある旨味が感じられます。						
	ゆきの美人 純米吟醸 改良信交	純米吟醸	秋田県 秋田醸造	改良信交	50%	1800ml
				±0	1.5	¥4,290
秋田県産「改良信交」を使用。AK-1酵母の華やかで品のある香りと改良信交ならではの豊かな旨味が調和。味わいの広がりや軽快な後味がお料理を引き立てます。生産本数限定のお酒です。						
	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	65%	720ml
				非公開	非公開	¥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ツク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。						
	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
	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ってもラベルに「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			¥2,200		
	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	65%	720ml
				-8.0	2.1	¥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膽な試み。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	50%	1800ml
				+1.0	1.5	¥6,056
穏やかな吟醸香、味わいは、しぼりたてのフレッシュ感、上品で柔らかくまろやかな口当たり、キレがある純米吟醸酒です。720ml 3080円						
	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	50%	1800ml
				非公開	非公開	¥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						

	『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（ムッ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、ムッ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。						
	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
	月白 中汲み 限定品（火入れ）			+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、鮨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 純米大吟醸	純米大吟醸	新潟県 加茂錦酒造	短稈渡船	50%	1800ml
	短稈渡船 中汲み 火入れ	原酒・無濾過		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						
	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って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るお酒です。						
	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が感じられる味わい。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	720ml
				-18.0	3.2	¥2,200
デンマーク原産ワイン酵母「V116」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。 1800ml 3850円←完売しました。						
	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
						¥4,180
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 NICH I NICH I 《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
				非公開	非公開	¥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甘味と旨味が感じられスキッとキれるお酒です。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しくなる!是非お試しください。						
	日日 NICH I NICH I 《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
				非公開	非公開	¥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可愛いベリー系の香りもち、しっかりと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。						