

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- 澄み酒 入荷しました。	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>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。</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つ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。</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



2026-7-4



<税込み価格です>

	sake competition2026 SILVER 受賞酒 よこやま 純米吟醸 SILVER10 (生詰)	純米吟醸 (火入)	長崎県 重家酒造	山田錦 非公開	50%・55% 非公開	1800ml ¥3,740
華やかな吟醸香が特徴の「10号酵母」を使用。マスカットやリンゴのようなフルーティーな吟醸香を持っており、その香りに負けないジューシー感があります。果実のような酸と、リンゴの蜜を想わせるフレッシュな甘みがあり、爽やかなお酒ですがその味ノリは抜群。 720ml 1870円						
	※お一人様一本限り みむろ杉 sparkling 雷来 (lai lai)	菩提もと sparkling	奈良県 今西酒造	山田錦 非公開	非公開 非公開	360ml ¥2,750
三輪の地に根付く土着の乳酸菌。この微生物の力を最大限に引き出し、自然発酵のみで醸した全く新しいスパークリング酒です。『日本酒スパークリングの未来形』を目指し4年の歳月を掛けて研究開発。瓶内二次発酵を行っており、シャンパーニュと同様20度以下の環境下で約5か6気圧のガス圧を有しております。また、火入れを施すことにより味わいの変化を極力抑え品質の安定性も確保しております。						
	※お一人様一本限り みむろ杉 木桶菩提酏 奈々露	菩提もと	奈良県 今西酒造	奈々露 非公開	非公開 非公開	720ml ¥2,970
「みむろ杉 木桶菩提もと 奈々露」は、奈良県・今西酒造が7月限定でリリースする特別な日本酒です。奈良県が開発した酒米「奈々露」を使用し、伝統的な「菩提酏(ぼだいもと)」の製法と木桶仕込みにより、白桃やラムネを思わせる爽やかな香りや透明感あるなめらかな旨みを生み出しています。						
	徳次郎 夏 純米	純米酒	京都府 城陽酒造	山田錦 +5.0	60% 1.6	1800ml ¥3,520
暑い夏にさっぱりスッキリ飲めるお酒です。「山田錦」の芳醇な香りが香り立ちます。まろやかで豊かな旨味と柔らかな酸味がとてもバランス良く仕上がっています。田舎のあぜ道の夏らしいラベル。今年も入荷しました。去年を上回る旨さ。 720ml 1815円←完売しました。						
	醴泉 夏吟 吟醸	吟醸	岐阜県 玉泉堂酒造	東条特A山田錦 +5.0	50% 1.3	1800ml ¥3,850
山田錦のエネルギーな旨味と、辛口の切れの良さが同居する味吟醸。軽やかで涼しく、幅広いお食事に合うお酒になりました。 720ml 1925円						
	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 非公開	50%・35% 非公開	1800ml ¥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。						
	義侠 特別純米酒 五百万石	特別純米	愛知県 山忠本家酒造	五百万石 -	60% -	1800ml ¥3,190
富山県南砺産五百万石を使って醸したお酒です。華やかでまろやか、柔らかい飲み口のお酒です。しっかりしながらもスリリと喉を通る落ち着いた飲みやすいお酒です。アルコール度数も14度と軽めに調整した暑い日にもキリッと冷やせば心地よい。						
	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「場や雰囲気や和らげるもの」の意味。まさに日本酒の役割です。 500ml 1540円						
	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リ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						

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 新入荷!!	純米大吟醸	京都市	改良信交	非公開	720m l
	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	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、甘さと綺麗な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	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>						
	作 純米酒 玄乃智	純米酒	三重県 清水清三郎商店	国産米	60%	1800ml
				非公開	非公開	¥3,960
<p>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</p>						
	DATE SEVEN SEASON2	純米大吟醸	宮城有志	各 宮城県産酒造好適米	非公開	720ml
	episode5 抜栓解禁日は7月7日(月)午後7時		の七蔵	非公開	非公開	各 ¥2970
<p>新澤・佐浦・勝山・墨廻江・荻野・黄金澤・山和 7蔵で企画・製造。*7月7日が、抜栓日。歌舞伎の演目『連獅子』伊達政宗公の陣羽織の水玉をラベルに。山和・・・凛とした気配と透明感。綺麗な酸が広がり爽やかで澄み切った味わいが心地よく続きます。黄金澤・・・切り立てのメロンのような瑞々しく上品な香り。澆刺とした爽やかさが心地よく、笑みがこぼれるような柔らかなのみ心地です。</p>						
	令和七年 全国新酒鑑評会金賞受賞酒	純米大吟醸	栃木県	特A地区山田錦	35%	500ml
	鳳凰美田 鳳～おとり～		小林酒造	+2.0	1.3	¥4,400
<p>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。</p>						
	夏限定 数量限定品	純米大吟醸	山口県	山田錦	50%	100m l
	HANABI CUP		大嶺酒造	非公開	非公開	¥517
<p>夏限定の花火カップ。ひと口飲むと、マスカットやバナナみたいなフルーティな香りがふわりと広がり、ほんのりココナッツの甘み。後味に抹茶みたいな渋みがあって、大人っぽいバランスが絶妙。小さいけど満足感あり。花火を見ながらしつとりと・・・。</p>						

	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。					
	山三 純米吟醸 山恵錦55磨 無濾過生原酒 スパークリング	純米吟醸生酒 スパークリング	長野県 山三酒造	山恵錦 +1.0	55% 1.5	720ml ¥2,420
	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。					
	梅乃宿 あらごしゆず クールゆず (数量限定)	生のゆず果実 リキュール	奈良県 梅乃宿酒造	ゆず果汁・醸造アルコール果糖・日本酒alc.8%		1800ml ¥3,951
	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。					
	雑賀 ネージュブラン 純米吟醸にごり夏生酒	純米吟醸 にごり生酒	和歌山県 九重雑賀	五百万石 非公開	60% 非公開	1800ml ¥3,740
	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。 ※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」受賞もしており、和洋中のどのお料理にも合うおいしさです！					
	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、甘い辛いにとらわれない日本酒本来の味わい。					
	作 純米吟醸 雄町2026限定酒	純米吟醸	三重県 清水清三郎商店	雄町 非公開	55% 非公開	750ml ¥3,190
	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。					
	Shiragiku Tosa CEL-24 【高知県酵母CEL-24使用】	純米吟醸	高知県 仙頭酒造	兵庫県産山田錦 非公開	55% 非公開	1800ml ¥4,200
	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。720ml 2100円←完売しました。					
	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 +6.0	55・60% 1.7	1800ml ¥3,850
	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					
	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 +2.0	65% 1.5	720ml ¥1,760
	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けてゆき、涼感を誘う爽やかでキレのある味わい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。1800ml 3300円←完売しました。					
	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・トトロワセ他 ±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					

	寫楽 純米吟醸 播州愛山一回火入れ	純米吟醸 一回火入れ	福島県 宮泉銘醸	播州愛山100%	50%	720ml
	超限定品			非公開	非公開	¥3,080
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。 1800ml 5775円←完売しました。						
	令和七酒造年度	大吟醸 しずく取り	福島県 宮泉銘醸	兵庫県産山田錦	40%	720ml
	寫楽 大吟醸 しずく取り			非公開	非公開	¥6,160
年に一度だけ極上のしずくを集めた逸品。 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 しずく取り』。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。						
	張鶴 純米大吟醸 GREEN LABEL	純米大吟醸	新潟県 宮尾酒造	山田錦	45%	720ml
				非公開	非公開	¥4,290
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。						
	加茂錦 BRILLIANCE 播州愛山	純米大吟醸	新潟県 加茂錦酒造	高品質特級山田錦(精米率100%) 山田錦(特選)	40%	720ml
	火入 数量限定			—	—	¥9,900
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						
	加茂錦 荷札酒 純米大吟醸	純米大吟醸	新潟県 加茂錦酒造	短程渡船	50%	1800ml
	短程渡船 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。 720ml 2420円						
	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	55%	720ml
				+16.0	1.9	¥1,980
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。 1800ml 3740円←完売しました。						
	作 奏乃智 (かなで) 純米吟醸	純米吟醸	三重県 清水清三郎商店	好適米	50%	1800ml
				—	—	¥4,950
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。 720ml 2475円←完売しました。						
	作 恵乃智 (めぐみ) 純米吟醸	純米吟醸	三重県 清水清三郎商店	好適米	60%	1800ml
				—	—	¥4,180
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。 720ml 2090円						
	武勇 BUYU CYCLE	純米仕込み 瓶内二次発酵	茨城県 武勇	好適米	55%	720ml
	Sparkling			非公開	非公開	¥2,310
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。						
	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、選り抜いた適正栽培産地の酒米を100%使う限定酒。						