

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

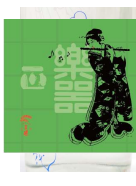
岩手県紫波郡紫波「平六醸造」酒の製造・販売・営業など一人でこなすスーパーマン。平井 佑樹 ヒライ ユウキ 氏が立ち上げたクラフトサケ 今までに無い新しい発想と情熱・農業から始める酒造り。酒のきたむらも期待と希望を感じ、応援させていただきます。

	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も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お楽しみいただきたい。					
	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。					

 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  2026-8-8 <税込み価格です> 						
	お一人様1本でお願いいたします。		生もと混醸 火入れ13度原酒	栃木県 せんきん	山田錦・雄町 非公開	非公開 1800ml
	仙禽 線香花火2026 数量限定				非公開	¥4,070
今春選抜いた仕込ロットを「線香花火」用に限定醸造、アッサンブラージュし「あまずっぱい」ジュシーさとクリアな飲み口を表現。最も秋の入り口にふさわしい熟成を経た混醸酒です。720ml 2310円						
	R7BYシン・ツチダ 活性にごりホップ生		生酛仕込み	群馬県 土田酒造	国産備蓄米 -42.7	90% 4.3
						720ml ¥2,761
ビール醸造で使われるくホップを副原料として醸した活性にごり生酒です。ホップ由来のトロピカルな香りと白麹由来の爽やかな酸味、日本酒の旨味がありながら喉越しはビールのような爽快な一本。						
	飛騨 山廃純米吟醸原酒		山廃純米吟醸 原酒	秋田県 飛良泉本舗	秋田産秋田酒こまち -10.0	60% 4.2
	鵠 (HAKUCHO) BLACK LABEL					1800ml ¥4,400
真夏のうだるような暑さに、飛び切り『酸』のきいたギンギンに冷やしてゴクゴク飲めるそんな日本酒です。最近はやりの酸っぱい系、甘酸のきいたお酒です。720ml 2200円(入荷予定)						
	片野桜 特別純米 直汲み生原酒(雄町)		特別純米 直汲み・生原酒	大阪府 山野酒造	岡山産雄町 -2.0	58% 2.2
						1800ml ¥4,070
酒造好適米「雄町」を58%まで精米し、低温でじっくり醸した、「中汲み」を濾過、火入れせずに瓶詰めした生原酒です。ふくよかで芳醇な味わいとキレの良い後味をお楽しみ頂けます。						
	お一人様1本まででお願いいたします。		その他の醸造酒 12度	福島県 大木代吉本店	米・米麹・ホップ 非公開	60・66 非公開
	楽器正宗 オルタナ Crafted Hop					720ml ¥2,376
富良野で生まれたホップ・ソラチエースを使用。爽やかな香りもたらす新しい感覚。レモンやライムなどの柑橘香、ハーブのようなスッキリとした香りも相まって第一印象は爽やか。味わいは日本酒の味わいとホップの苦みが融合し、軽快で楽器正宗のCRAFT SAKE として自由な世界観を造り出しています。						
	ちえびじん 純米吟醸 生熟 八反錦		純米吟醸 無濾過生原酒	大分県 中野酒造	八反錦 ±0	55% 1.8
						1800ml ¥3,630
生原酒を半年間熟成し、旨味と酸味のバランスが良い8月になり出荷されました。旨味の乗った円熟生酒でとてもバランスの取れたお酒です。720ml 2200円 数量限定酒						
	限定品 極物 無印 (きわものむじろし)		普通酒	山形県 六歌仙	吟の里 +5.0	- 1.2
						1800ml ¥2,596
50年前の製法で現在の技術・設備で新たに誕生した、ブレンド日本酒。「酒は、生一本。」が、主流の昨今。酒米そのものの特徴を楽しむ目的で作られます。一方、ブレンド酒は、あらゆる日常での飲酒シーンを考え作られています。蔵やブレンダーにより色々な味わいのお酒が生まれます。六歌仙は、5つの蔵元が合併してできた蔵で、創業当初5つの原酒をブレンドして販売するスタイルで販売しておりました。						
	羽根屋 純米吟醸 ひやおろし		純米吟醸	富山県 富美菊酒造	五百万石 +3.0	60% 1.5
						1800ml ¥3,780
北陸伝統の金沢酵母を使用。五百万石を60%精米で醸した純米吟醸のひやおろし。熟成しているながらも、羽根屋らしい透明感のある余韻と軽やかな旨みがあり、料理を引き立てます。この蔵の本当の良さが出ている。綺麗で良い感じの旨味。丁度いい熟度でシャープな切れ味。720ml 1890円						
	ゆきの美人 純米EXTRA 麹40%		純米酒	秋田県 秋田酒造	百田・酒こまち +8.0	40・60% 1.4
						1800ml ¥3,520
定番の純米酒で精米は60%ですが、麹米を40%にアップしたことで、純米酒としての甘み・酸味も十分に感じながら、より透明感を出せば狙い通りとの設計図を描きました。これからもゆっくり熟成が進んでいきそうで、相当長期間楽しめそうな仕上がりになっています。和食全般、脂っこくないお料理との相性が良さそうです。						

	フモト 純米吟醸 ジューシー純吟	純米吟醸	山形県 麓井酒造	出羽の里	55%	1800ml
				-7.0	2.5	¥3,520
白ワインのようなジューシーさやフレッシュ感と、日本酒ならではの自然な香気を併せ持つお酒です。よく冷やして、ガラスのぐい呑等で楽しみください。酸味を楽しむため是非、ワイングラスでお試ください。酸味がまろやかになり、よりバランスよく感じられます。						
	上喜元 純米大吟醸 愛山 40%	純米大吟醸	山形県 酒田酒造	愛山	40%	720ml
				-4.0	1.3	¥3,025
兵庫県産「愛山」を40%まで磨いて醸しました。愛山らしい甘みと透明感のある香り。なめらかな余韻が心地よく広がります。						
	上喜元 純米大吟醸 こいおまち	純米大吟醸	山形県 酒田酒造	広島県産こいおまち	50%	1800ml
				±0	1.6	¥3,850
使用している「こいおまち」という酒米は、広島県で開発された酒造好適米です。名前から連想できるように雄町の血を引いた酒米。広島県のシンボルである鯉(カープ)と人々から恋をされるようにこの願いを込めて命名されました。爽やかさを感じるフルーティな香りに優しい口当たりで軽やかな旨み。程よく柑橘系の酸味も感じ、キレも良く重たいイメージはありません。穏やかな風味のバランスを鯉が水面を飛び跳ねるようなイメージで表現されています。720ml 2310円						
	陸奥八仙 緑ラベル 特別純米 (ひやおろし)	特別純米酒	青森県 八戸酒造	華吹雪・まっしら	55%/60%	1800ml
				-1.0	1.5	¥3,850
一度火入れを加えた後に、貯蔵庫で夏の間寝かせてあるため、時間によって程良く熟成が行われています。しぼりたての際の粗さが取れ、味わいにまろやかな丸みを楽しめるのが『ひやおろし』の特徴です。完熟したメロンやバナナを彷彿させる香りと骨格の良さが際立つ、季節限定の商品です。720ml 2200円						
	限定入荷 古伊万里 前(さき) 隠し酒	ブレンド酒	佐賀県 古伊万里酒造	雄町・さかの華・山田錦	ブレンド	1800ml
				非公開	非公開	¥3,960
雄町65%の純米酒、さかの華55%の、山田錦55%の純米吟醸、山田錦39%の純米大吟醸をブレンドした商品となります。柔らかい滑らかな口当たり、香高い吟醸香、酸味と旨味のバランスが良く食中酒としてお勧めの商品となります。720ml 1980円						
	東洋美人 醇道一途 春陽	純米吟醸	山口県 澄川酒造場	春陽80・山田錦20	50%・35%	1800ml
				非公開	非公開	¥3,960
「春陽」は、酒造好適米ではないですが、タンパク質の含有量が少なく、甘味の出やすい特徴があり、酒造りにも多用されています。雑味が少なくスッキリとした喉越しにフルーティーで爽やかな香りのお酒となりました。720ml 1980円						
	鳳凰美田 純米吟醸 五百万石 冷卸	純米吟醸	栃木県 小林酒造	なんと産五百万石	55%	1800ml
				-	-	¥3,300
富山県南砺市産の五百万石を55%精米で使用。春先に仕込んだものを秋頃までじっくりと蔵内にて熟成させた、季節感漂う一本です。しなやかで奥深い味わいに和の趣を覚える一本。食事との相性もよく、ぜひ秋の味覚と共に楽しみいただきたい仕上がりです。人気蔵の醸した冷卸、ぜひともお試しあれ。						
	鳳凰美田 純米吟醸 山田錦 冷卸	純米吟醸	栃木県 小林酒造	山田錦	55%	1800ml
				-	-	¥3,520
栃木県小山にて醸される銘酒・鳳凰美田より、秋酒『純米吟醸 冷卸 山田錦』です。兵庫県西脇地区産の上質な山田錦を55%精米で使用。春先に仕込んだものを秋頃までじっくりと蔵内にて熟成させた、季節感漂う一本です。						
まろやかで奥深い、熟成感を纏った季節ならではの味わい。軽く冷やした状態から常温くらいの温度がおおすすめです。季節の食材に合わせてお楽しみください。						
	飛鷹 ブラックジャック 鄭成功	極辛口 純米吟醸	長崎県 森酒造場	山田錦 にこまる	60%	720ml
				+8.0	1.8	¥2,035
マスクットの香りと瑞々しさを感じられ、レモンのような柑橘系が中盤から終盤にかけて駆け抜けていくイメージです。後味には辛口らしいキレの良さと苦みが癖になる後口を表現しています。1800ml 3410円←完売しました。						
	益荒男 純米吟醸 (速醸)	純米吟醸	石川県 鹿野酒造	山田錦・五百万石	55%	1800ml
				+3.0	1.3	¥3,410
爽やかな吟醸香と氷温熟成による丸みのある米の旨みがあります。速醸純米吟醸ですする飲める後味のキレが良い夏の限定酒です。						

	入荷しました!お一人様1本でお願いします。	特別純米酒	福島県 大木代吉本店	山田錦	60%	720ml
	楽器正宗 FUZZY GREEN 山田錦			-5.0	非公開	¥2,343
マスカット、柑橘のような香り軽やかな味わいにコクや甘味も感じ爽やかな口当たりはスッキリとした印象となっています。開栓後は徐々に甘やかな味わいが開いてきます。 1800ml 4345円←売しました。						
	寒紅梅 ふくろうラベル 純米吟醸	純米吟醸	三重県	朝日米	60%	1800ml
	AKISAKE	火	寒紅梅酒造	-2.0	1.7	¥3,520
可愛いラベルにふさわしい香りと旨味、秋のふくろうラベルです。まるで新酒の『チリチリ感』優しい旨味でジュシー。オススメ!! 寒紅梅らしい瓶火入れでもガス感の残る口当たりでキレイな香りとすっきりした味わい。動物シリーズの中では比較的辛口な、秋の味覚に寄り添う食中酒として、秋の夜長にぴったりのAKI酒。とても飲みやすい。 720ml 1980円						
	★お一人様一本限り	純米酒	岩手県	酒未来	50%	720ml
	AKABU 赤武 純米吟醸 酒未来		赤武酒造	非公開	非公開	¥2,860
「十四代」を醸す高木酒造が保有する酒米、“酒未来 さけみらい”を使用し、「AKABU」が醸した限定酒です。「日本酒の未来が輝くように」という願いが込められています。洗練された甘み、芳醇な余韻が広がります。						
	今錦 純米吟醸 金紋錦	純米吟醸	長野県	金紋錦	55%	1800ml
			米澤酒造	非公開	非公開	¥3,960
長野県だけで生産されている酒造好適米「金紋錦」を使用し、55%まで磨き上げました。芳醇でまろみがあり、なめらかな味わいと吟醸香とのバランスがいいお酒です。 720ml 2310円						
	よこやま 純米吟醸 SILVER	純米吟醸	長崎県	山田錦	50%	1800ml
	1814生詰 無濾過無調整		重家酒造	非公開	非公開	¥3,740
5年掛けて探し求めた吉岐島の地下水と最高峰の山田錦のお米を精米歩合麹50%、掛米55%まで磨き込んだ日本酒。1回火入れですがフレッシュで微発泡感を感じ、ライチの香りに口に含むと果実をかじったジュシーで甘みが口の中に広がります。5度以下に冷やしてワイングラスでお楽しみください。 720ml 1870円						
	大盃 マッチョ 古式生酛	生酛純米酒	群馬県	山田錦	90%	1800ml
	山田錦90火入れ KING KONG		牧野酒造	非公開	非公開	¥3,960
90%精米の山田錦を培養酵母無添加の古式生もと造りで醸し上げました。複雑味ある濃厚な甘さを乳酸菌由来のしっかりとした酸が爽やかに締めくくります。まさに「規格外なボディ」と「抜群のキレ」を両立した、王者の風格漂う仕上がりです。(蔵元)低精白米=タンパク質、キングオブ酒米『山田錦』を使用した古式生もと(野生)=金色のコングのイメージ。 720ml 2200円						
	中川村のたま子 特別純米	純米酒	長野県	美山錦	66%	1800ml
			米澤酒造	非公開	非公開	¥3,361
棚田米で作った「おたまじゃくし」の妹分として誕生。違いは、棚田米を使っていないだけ。中川村の「美山錦」を100%使用し、槽で搾った特別純米酒。やや辛口でスッキリとしたキレのお酒です。 720ml 1925円						
	HAKUMEI (薄明) 純米仕込み	純米仕込み (低アルコール)	長野県	好適米	55%	500ml
			米澤酒造	非公開	非公開	¥1,650
アルコール分13度の低アルコール酒。甘酸っぱくジュシーな味わいで後味にキレのある新感覚のお酒です。						
	山三 純米吟醸 山恵錦 五割	純米吟醸	長野県	山恵錦	50%	720ml
	無濾過原酒 ※数量限定	無濾過原酒	山三酒造	-1.0	1.5	¥1,870
長野C酵母を使用し、軽快で洗練された味わいで爽やかな香りと透明感のある旨味が調和し、すっきりとした飲み口で飲み飽きしないお酒に仕上がっています。夏にピッタリなお酒となっています。 1800ml 3630円←売しました。						
	仙禽 モダン 発泡貴醸酒 伍式	生酛仕込	栃木県	山田錦	非公開	720ml
	~江戸返り~第二弾	貴醸酒発泡酒	せんきん	非公開	非公開	¥2,500
貴醸酒ならではの奥行きに、瓶内二次発酵によるきめ細かな泡を重ねた、軽やかで華やかなスパークリングタイプです。シリーズの流れを受け継ぎながら、より洗練された表情を見せる一本として、特別感のある一杯に仕上がっています。						

	天賦 羽前酒未来 純米吟醸 限定品	純米吟醸	鹿児島県 西酒造	山形県産酒未来 非公開	50% 非公開	1800ml ¥7,040
山形県高木酒造様より譲り受けた『酒未来』使用。芳醇なメロンの香り、濃厚ですが喉を通った後の余韻の短い旨味、唾液腺を刺激し次の一口を誘う食中酒となっております。年に1回だけの限定酒です。 720ml 3575円						
	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 +1.0	60% 1.6	1800ml ¥3,778
兵庫県産の山田錦を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。 720ml 1884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 -4.0	60% 非公開	720ml ¥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 天領壺酒造	1本× 非公開	非公開 非公開	720ml ¥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、けれどもペラ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		720ml ¥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	生酛純米酒	滋賀県 松瀬酒造	有機竜王産米渡船貳号 —	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						
	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 -10.0	60% 3.1	720ml ¥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 -1.5	55% 1.5	1800ml ¥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。						
	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 非公開	50% 非公開	720ml ¥2,310
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。 1800ml 4076円←完売しました。						
	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 非公開	50% 非公開	1800ml ¥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						