

季節限定高級酒 酒のきたむら

毎日曜日・月曜日 定休日

9:00~18:00 ☎075-982-8935

<税込み価格です。>

2026-9-17



[富久千代酒造と三つ星シェフのコラボ]
鍋島 microbiome 吟風

純米大吟醸ス
ペック

三重県
清水清三郎商店

吟風
非公開

非公開
非公開

720ml
¥27,500

富久千代酒造と三つ星シェフが共創。緻密に設計された、鍋島らしくもあり透き通るような鍋島の最高峰。最高権威と評価されるインターナショナル・ワイン・チャレンジ(IWC)で日本酒部門の最優秀賞に選ばれるなど数々の栄誉に輝く鍋島と、ミシュラン三つ星を7年連続で獲得しているL'Osier(ロオジエ)のエグゼクティブシェフ、オリヴィエ・シェニョンが共同開発した「鍋島 Microbiome 吟風」。酒米には、オリヴィエ・シェニョンが推進するマイクロバイオーム農法で特別につくられた北海道旭川の吟風を使用。唯一無比の鍋島に新たな一本が完成しました。



特別限定 極少量を特別に瓶詰め

松の司 純米大吟醸 弓削竜王

純米大吟醸

滋賀県
松瀬酒造

竜王町弓削産山田錦
-2.0

35%
非公開

720ml
¥27,500

滋賀県竜王町弓削地区。見渡す限りの田園が広がるこの地で、私たちは自然とともに歩んできました。1988年に始まった竜王町での酒米の契約栽培は、山田錦の無農薬・無化学肥料での栽培を経て、2024年産には弓削産山田錦のオーガニック栽培へと深化を続けています。この土地の恵みと人々の営みが循環する中で生まれた酒米を、最高のかたちで日本酒に昇華させたい。その想いから「松の司 純米大吟醸 弓削竜王」は誕生しました。この酒は、弓削という土地への感謝と、ここにしかない酒を創造するという私たちの信念を込めた、松の司のひとつの到達点です。



梵 超吟 純米大吟醸

純米大吟醸

福井県
加藤吉平商店

山田錦
+6.0

20%
1.4

720ml
¥18,700

マイナス10℃で約5年間熟成されたお酒を中心としてブレンドされた、精米歩合20%の究極の純米大吟醸酒です。素晴らしい香りと深い味は感動を呼ぶ、まさに日本の酒文化を代表する熟した味わいとカプロン酸の華やかな香りの珠玉の名酒です。頭は菊花結び。封冠に使用されている手漉き和紙には、菊の文様が刷り込まれています。深いベネチアンブルー色のピンには一対の鳳凰が黄金で描かれていて、鳳凰が支えている中央の玉は、人を表しています。



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%
(加水)なし(火入)なし(ろ過)なし

(掛米)40%・90%
非公開

720ml
¥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。



特別限定 極少量を特別に瓶詰め

松の司 大吟醸 Ultimus

大吟醸

滋賀県
松瀬酒造

山田錦
+1

30%
非公開

1500ml
¥13,200

『松の司』の歴史の中で一つ一つ積み重ねられた日本酒造りの技によって丁寧に醸し出されるモダンに洗練された大吟醸酒。原料は酒米栽培の特A地区である兵庫県産東条山田錦の特上米を30%まで精米した最高のものを使用しています。「根源的な」「究極の」といった意味を併せ持つ「Ultimate」の語源である「Ultimus(アルティマス)」という名を冠した『松の司』の最高峰です。通常は1年以上の熟成を経ての出荷となる当蔵の大吟醸クラスの中で、新酒のフレッシュさを感じさせながらも穏やかな品格を持った唯一無二の味わいを心ゆくまでお楽しみください。720ml 6325円→完売しました。



伯楽星 純米大吟醸 東条秋津山田錦

純米大吟醸

宮城県
新澤醸造店

東条秋津産山田錦
+1.0

29%
1.5

1800ml
¥11,000

「伯楽星」シリーズ最高峰の一角。東条秋津産の特上山田錦を29%まで磨き、醸した純米大吟醸です。滑らかな口当たりで、白ブドウを思わせる果実香がふわりと広がり、優しい甘さが膨らみます。最後には、スパツと美しく香りと味わいが消え、透明感とキレを与えます。木箱入りで贈り物にも最適。特別な気分を味わえる、究極の食中酒です。720ml 6000円



みむろ杉 純米大吟醸

純米大吟醸

奈良県
今西酒造

山田錦
非公開

35%
非公開

720ml
¥6,985

高橋活日命に捧ぐ 限定品

「高橋活日命(たかはいくひのみこと)」とは、実在する最古の杜氏として「日本書紀」に登場し現在では酒造りの神様として奈良県の三輪にある活日神社に祀られています。今西酒造はこの三輪の地にある唯一の酒蔵で、酒造りの神様の一番近くで酒を醸しています。最高クラスのお酒となる純米大吟醸酒で上品で繊細な味わいのする、みむろ杉らしい味わいとなっています。



鶴鳴 かくめい 仙禽 醸 かもす 限定品

貴醸酒

栃木県
仙禽

亀の尾・山田錦
非公開

非公開
非公開

720ml
¥12,000

鶴鳴シリーズの完結にして仙禽の頂点となる「醸(かもす)」。仕込み水の代わりに熟成したヴィンテージの「醸」を用い、古くはヤシオリの酒を祖とする貴醸酒に仕上げました。仙禽が進める「江戸返り」の頂点にして解答となる一本をぜひご堪能下さい。

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

定休日 毎週日曜日・月曜日

<税込み価格です>



2026-9-17

	限定品 (古屋酒造店×大澤酒造) 第二弾 おおさわわわ 育一はぐくみー 純米吟醸 春先に出荷された一芽(めぶき)ー。そして昨冬に仕込んだお酒も冷蔵庫の中で着実にその味わいを育んだことから今回は一育(はぐくみ)ーと名付けられました。	純米吟醸 一回火入れ	長野県 古屋酒造店	ひとごち 非公開	55% 非公開	1800ml ¥3,960
	激レア度MAX!! 荒・押し合併 少量入荷 鳳凰美田 酒未来 純米大吟醸 本生酒 「十四代」から譲り受けた酒米「酒未来」を用い、新しい酒造年度の一番にお届けするお酒です。山形県産の酒米『酒未来』は、日本酒が未来永劫発展する事と、未来ある醸造家達が切磋琢磨し輝いてほしい。そんな想いで名づけられた酒米です。正規製造ラインとは違う特別醸造のお酒です。	純米大吟醸 無濾過本生酒	栃木県 小林酒造	酒未来 非公開	40% 非公開	1800ml ¥3,960
	上喜元・純米吟醸 4 season 秋 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。穏やかな香りとふくよかな旨味。秋に向けての食材と寄り添える懐の深い味わいです。	純米吟醸	山形県 酒田酒造	山田錦 他 +4.0	55% 1.6	1800ml ¥3,520
	上喜元 純米大吟醸 雄町 40 ★2026 雄町サミット優等賞受賞酒★岡山県産『雄町』を40%まで磨いて醸しました。雄町らしさ溢れる米の甘味と膨らみ、綺麗な余韻。雄町の柔らかさが膨らみみず。	純米大吟醸	山形県 酒田酒造	岡山県酸雄町 -3.0	40% 1.2	720ml ¥3,850
	鶴鳴 (かくめい) 仙禽 一聲 (いっせい) 限定品 生酛化によってより奥行きのある味わいだけでなく、緻密さと繊細さを兼ね備え生まれ変わりました。春先の新酒よりもさらに低温熟成され、秋の酒としてより円熟味を増しました。寛文江戸返り。鶴九率に鳴き声天に聞こゆ。江戸時代の文献に基づく技法を調査して蘇らせて酒をつくります。新しきことでも、古きことでもなく、替きことを大切にしよう。そして、自然とともに酒をつくらう。	非公開	栃木県 仙禽	山田錦 非公開	非公開 非公開	720ml ¥4,501
	月の輪 純米酒 秋上がり 蔵人気No.1の純米酒を半年熟成。すっきり旨口。爛良し冷や良しのお酒です。[季節商品] 720ml 1562円	純米酒	岩手県 月の輪酒造店	ぎんおとめ他 +4.6	65% 1.5	1800ml ¥2,981
	春霞 栗ラベル・黄 特別純米 山田錦ひやおろし 山田錦・9号系酵母で仕込んだ王道の純米酒。夏を越しぐつと香味のましたお酒になりました。冷やでも常温に近い温度でもお楽しみ頂ける落ち着いた味わいです。	特別純米	秋田県 栗林酒造店	山田錦 -0.5	60% 1.8	1800ml ¥3,520
	松の司 尾花 純米酒 大地のエネルギーをたっぷりと蓄えた食材豊かな芳醇の秋にふさわしい味わいとなるよう、日本酒の本質的な魅力である<熟成>の表現をコンセプトに仕立てたお酒です。※熟味のコントロールのために個別で管理・熟成させたブレンド用原酒を数種類合わせる。それぞれの味わい《熟味と鮮度》《滑らかさとキレ》《複雑さと軽やかさ》というさまざまな個性を組み合わせました。複数年の原酒をブレンド。R5BY24%・R6BY23%・R7BY53% 720ml 1980円	純米酒	滋賀県 松瀬酒造	国産米 ±0	65% 1.3	1800ml ¥3,960
	賀茂金秀 特別純米 秋あがり ～よりそい秋味～ 原形精米により余韻のキレイさ、なめらかさが、キンキンに冷やしたものより、やや温度が上がったくらいが味わいとしてまとまってきます。開けたては、ピチッとガス感があり秋の食卓に寄り添うお酒です。	特別純米	広島県 金光酒造	雄町・中生新千本 +1.0	50/60 1.4	1800ml ¥3,476

	試験醸造	その他の醸造酒 (純米・ホップ使用)	福岡県 山口酒造場	山田錦 ±0	70% 2.7	720ml ¥2,420
	アルコール度数15度。R7年の新しい取り組みで試験的に醸造。ホップを使用しているため『その他の醸造酒』のカテゴリーに入ります。また、オリを少し残した生酒です。柑橘系の上立ち香、米の旨味、爽やかな酸と少しの苦みが口中に広がる今までに無い味わいです。					
	正雪 純米吟醸 山田錦 別選プレミアム ブロンズラベル	純米吟醸	静岡県 神澤川酒造	山田錦 +3.0	50% 1.4	1800ml ¥3,970
	山田錦と静岡酵母でじっくり醸した別仕込みの純米吟醸酒です。爽やかな香りと澄んだ味わいに秋上がりのコクと酸味が加わりました。これからの脂の乗ったマグロ、戻り鰹などに最適です。					
	ゆきの美人 純米吟醸 ひやおろし 雄町	純米吟醸	秋田県 秋田酒造	雄町 +5.0	55% 1.7	1800ml ¥3,960
	春先にひやおろし専用に仕込んだお酒です。雄町らしい膨らみとボディ感を引き出しながら食事に寄り添う綺麗な味わいに仕上げました。					
	玉川 辛口純米 ひやおろし 2026BY	純米酒	京都府 木下酒造	北錦 非公開	77% 非公開	1800ml ¥3,630
	冬に造った新酒を春先に火入れをし、秋に2度目の火入れをせず、「生詰め」で出荷。自然界でも秋には多くの実りがあるように、搾ってからひと夏を越えたひやおろしも、実りの秋を迎えました。じわじわと味が乗り、果実が熟すように、酸味と洗みをやわらげる旨みが増しています。秋の食材と合わせてお楽しみください。					
	中川村のたま子 特別純米 ひやおろし	純米酒	長野県 米澤酒造	美山錦 非公開	66% 非公開	1800ml ¥3,361
	上伊那郡中川村の美山錦を使用した、限定酒「おたまじゃくし」の妹分『中川村のたま子』のひやおろしです。春先に搾ったお酒を夏の間に蔵の中で丁寧に熟成させました。燗にすると味がまとまり、よりスムーズな喉越しになります。秋のお食事のお供にいかがでしょうか？					
	凌駕 吟醸原酒 雪中貯蔵 ホワイトタイガーラベル	吟醸酒	新潟県 松乃井酒造場	五百万石こしいぶき +5.0	58% 1.6	1800ml ¥2,805
	華やかな香りが特徴です。雪室で寝かす事4ヶ月。まろやかな味わいになりました。虎のラベルで関西限定販売のお酒です。					
	正雪 純米 秋あがり	純米酒	静岡県 神澤川酒造	吟ぎんが +3.7	60% 1.3	1800ml ¥3,219
	春に上槽した純米酒を一度火入れし冷蔵庫でひと夏熟成させました。スッパリとした中にも旨味が加わったしっとりとした味わいを秋刀魚や秋鯖等の味覚と共にどうぞお楽しみください。					
	梵 純米吟醸 ひやおろし	純米吟醸 ひやおろし	福井県 加藤吉平商店	山田錦・五百万石 非公開	50% 非公開	1800ml ¥3,960
	冷で気品のある香りがすばらしく、引き締まった味が抜群の切れのよさを発揮します。燗にすると滑らかで深い味わい・余韻が心に染み渡る、まさに芳醇旨口です。精米50%の純米大吟醸と55%の純米吟醸のブレンドした秋の季節限定酒です。720ml 1980円					
	羽根屋 純米吟醸 Moonlight Beauty 雄町100% 10号酵母仕込み	純米吟醸 生酒	富山県 富美菊酒造	雄町 非公開	60% 非公開	1800ml ¥4,340
	深い夜の闇に浮かび上がるように作香り高い花、月下美人(Moonlight Beauty)。一夜限り香り立つように咲く儂い美しさを、敢えての稀少な酒米 雄町、敢えての10号酵母、杜氏が拘りたかったこの組み合わせで表現しました。溶けやすく味が出やすい雄町を10号酵母でエレガントにまとめています。上質な吟醸香と甘美な味わいはまさに月下美人の様な美しさ。よく冷やしてお召し上がりください。 720ml 2250円 ←完売しました。					
	篠峯 純米 山田錦 秋晴一つ火原酒	純米 一つ火原酒	奈良県 千代酒造	山田錦 +8.0	77% 2.2	1800ml ¥3,300
	秋の食材も美味しい時機が到来し、この時期定番の「秋酒」が登場です。協会7号酵母で醸した旨味のコクとキレの有る酸が特徴のお酒です。春に瓶詰めを行い、適度な熟成温度でフレッシュさも絶妙に残した、冷酒でも燗酒にも真価を発揮する山田錦らしいなめらかさのあるお酒です。					

	Buyu Collection（ひやおろし）	原酒15度	茨城県 武勇	山田錦	非公開	1800ml
				非公開	非公開	¥3,799
古くから残る土蔵の中でゆっくり寝かせたお酒です。軽快ながらしっとりとした武勇らしい味わいが特徴。美味しい秋の味覚と一緒に武勇のひやおろしを楽しんでください。 720ml 2200円						
	一本義 秋之純米酒ヒヤオロシ	純米 円熟生詰め酒	福井県 一本義久保酒造	越の雫	70%	1800ml
				非公開	非公開	¥3,520
チェリーを想わせる香り、口に広がる爽やかな旨味、そして心地よい酸味が後味を引き締めます。希少酒米「越の雫」で醸す「一本義 辛口純米酒」から派生した、秋季限定酒。夏越し熟成させた辛口純米酒を、まろみを帯びた秋、熟処理しない「生詰」で出荷いたします。通年酒の「辛口純米酒」とは趣の異なるボリューム感を、秋刀魚、マグロのカマ焼き、ホルモン焼きなど、脂と旨味ののった食とあわせて、ぜひお楽しみください。						
	数量限定 新製品 磯自慢 純米吟醸 52 生詰原酒	純米吟醸 生詰	静岡県 磯自慢酒造	愛山	52%	1800ml
				非公開	非公開	¥5,665
特A地区産（兵庫県）を丁寧に52%に精米し愛山米に適した酢酸イソアルミ系の酵母を選択し、同じく適した造りの麹を約63時間かけて造ります。そして南アルプス源泉名水大井川伏流水（軟水）を用いて、愛山米が持ち備えている特質を最高の状態で醸せるようにして完成した作品になります。ピュアでナチュラルな香味、そして高吟醸香は排除し、またグルコースを残さない、そしてアミノ酸の低い、自然な香味のバランスをどうぞお試しください。720ml 3300円						
	限定出荷酒 日日 NICH I NICH I《穂増（ほませ）》	純米大吟醸 仕込み	京都市 日日醸造	穂増	非公開	720ml
				非公開	非公開	¥3,465
穂増は肥後米として、江戸時代にブランド米として熊本で人気だった古代米。現在ではこのお米を復活させた花の香酒造さんが醸されているお米です。武者修業シリーズをきっかけに花の香さんから分けて頂いた古代米ならではの力強さをぜひお楽しみください。						
	日日 NICH I NICH I《改良信交》《玉栄》 《秋田酒こまち》＜亀の尾＞	純米大吟醸 仕込み	京都市 日日醸造	米	非公開	720ml
				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の可愛いベリー系の香りをもち、しっとりとした優しい旨味があります。《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。《秋田さけこまち》秋田県湯沢地区産の酒こまちを100%使用。香りも甘味も極力控えつつ、酒こまちの持つポテンシャルを存分に引き出した、						
	醸し人九平次 別設 ★一度限りの限定酒です。 ～Rue du Faubourg Saint-Honore～	純米大吟醸	愛知県 萬乗醸造	黒田庄山田錦	非公開	720ml
				非公開	非公開	¥3,850
～Rue du Faubourg Saint-Honore～（フォーブル＝サントレノ通り）九平次らしい気品を礎にこれまでとは異なる酸の表情を重ね、鮮やかな華やぎを湛えています。歴史ある町並みの中に現代の感性が自然と息づく様な感覚。伝統の延長線上にありながらどこか新しいパリの情景をお酒の名前に重ねました。						
	圧倒的！果実感！ 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स्टینگ、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。						
	作 ひやおろし 2026 限定酒	純米吟醸	三重県 清水清三郎商店	山田錦	55%	750ml
				非公開	非公開	¥3,190
兵庫県産山田錦を使用した、超少量入荷の限定品です。夏を越した穏やかな酸と、干し草を思わせる香り、涼やかな落ち着いた後味が特長的。みずみずしさを保ちながら、柔らかな旨味が深みを感じさせるひやおろしです。						
	瀧自慢 純米 神の穂 秋あがり	純米酒	三重県 瀧自慢酒造	神の穂	60%	1800ml
				+5.0	1.5	¥3,190
「神の穂」の特徴であるふくよかな旨味をひと夏寝かせて引き立てました。冷やはもちろんお燗を付けると口当たりがまろやかに体と心にじんわりと染み渡るような優しい味わいが堪能できます。						
	明鏡止水 特選純米吟醸ひやおろし	純米吟醸	長野県 大澤醸造	兵庫県産山田錦	50%	1800ml
				+5.0	1.6	¥3,740
穏やかな米本来の優しい旨味が堪能でき、キレの良さも相まってこの時期に最適なお酒となっています。秋の食材に対してオールラウンドの食中酒です。						

	浪乃音 超辛口純米ひやおろし	純米酒超辛口	滋賀県 浪乃音酒造	山田錦 +10.0	80% 2.0	1800ml ¥3,465
季節限定のひやおろしです。酒米「山田錦」と「日本晴」使用し、65%まで精米。浪乃音得意の協会9号系(901)で醸しています。上立ち香は控えめですが、ジューと口中に広がり、すっと切れていく旨味ある辛口酒。特徴的な麴由来の酸が後口を引き締めています。						
	張鶴 純米吟醸 秋上がり 越淡麗	純米吟醸	新潟県 宮尾酒造	越淡麗 非公開	50% 非公開	1800ml ¥4,730
地元産の「越淡麗」を、全量使用。ひと夏を越えじっくり熟成を経て更にキレイになりました。熟成のまろやかさも加わり秋の夜長にじっくり楽しみたいお酒です。50%まで精米、越淡麗の特長を活かせるように丁寧な酒造りを心がけ仕込みました。上品な香りとキレイの良い味わいが特徴です。						
	林 純米吟醸 彗星 火入れ	純米吟醸	富山県 林酒造場	彗星 +2.0	55% 1.6	1800ml ¥4,290
北海道産彗星を使用。彗星は、タンパク含有量が少なく雑味が少ない、すっきりとした淡麗な味わいのお酒になりやすい特性があります。穏やかな香りと軽快な飲み口を生み出しキレイの良いお酒となります。和食などの食中酒として非常に人気があります。						
	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。						
	雨後の月 千本錦 純米大吟醸 ひやおろし	純米大吟醸	広島県 相原酒造	千本錦 +0.5	50% 1.5	1800ml ¥4,290
50%まで磨き、丁寧に仕込んだ純米大吟醸をじっくりと低温で寝かせ、丸みのある柔らかさを備えた“ひやおろし”となりました。香りと味のバランスが、ベストです。やや辛口で淡麗でやさしい飲み口。華やかすぎず、雑味のない、どんな料理とも合わせても自然と寄り添う最高の秋のお酒です。720ml 2200円						
	初亀 純米吟醸 秋あがり	純米吟醸	静岡県 初亀醸造	東条産特A山田錦 +3.0	55% 1.2	1800ml ¥4,400
秋限定の純米吟醸。ひと夏を越え、熟成により引き出されたお米の優しい甘味と、柔らかな酸が口の中に広がります。上品な秋の味覚と共に楽しみください。						
	AZM OPUS17 秋の歌	純米吟醸 火入れ	滋賀県 多賀酒造	秋の歌 -1.0	60% 1.6	1800ml ¥3,300
杜氏である「東(AZMあずま)」氏が、自身のやりたい酒造りをシンプルに表現するために2023年に立ち上げたこだわりシリーズです。「opus(オーパス)」は音楽などの「作品番号」を意味します。東杜氏が手造りで挑戦してきた通算の仕込み本数を表しており、最初に市販化された記念すべき仕込みが13番目だったため「opus 13」からスタートしました。今回の「17」は、それに続く17番目の挑戦となる作品です。						
	東洋美人 限定純米吟醸 醇道一途 白鶴錦	純米吟醸	山口県 澄川酒造場	白鶴錦・山田錦 非公開	50% 非公開	1800ml ¥3,960
兵庫県「白鶴酒造」が8年の歳月をかけ研究開発した「山田錦」の兄弟品種となるお米です。上品な甘味と程よい酸味に加え東洋美人の代名詞フルーティーで爽やかな香りとスッキリとした後味を楽しめるお酒となっています。720ml 1980円						
	YOKOYAMA60 神縁 Limited	純米大吟醸	長崎県 重家酒造	秋田酒こまち80・山田錦20 —	60・50 —	1800ml ¥3,960
神縁。吟醸酒の源流。6号酵母。秋田の蔵元から受け継がれた「秋田酒こまち」を宮城の名匠により扁平精米で磨き上げる。そして神々の島。壱岐で醸す。秋田・宮城・壱岐。遠く離れた地で紡がれた縁が、海を越え、この島で一つになり、一滴へと昇華した唯一無二の日本酒です。穏やかに広がる米の旨味と透明感のある味わい。720ml 2200円←完売しました。						
	酔鯨 高育秋あがり 純米大吟醸	純米大吟醸	高知県 酔鯨酒造	吟の夢 +6.0	45% 1.5	1800ml ¥4,840
高知県産の酒造好適米「吟の夢」を使用して醸す純米大吟醸酒です。すっきりとした味わいが特徴の熊本酵母(KA-4)とバナナのような爽やかな香りが特徴の高知酵母(A-14)の異なる2種類の酒質をブレンドしました。氷温冷蔵で貯蔵し、香味が円熟し旨みが乗ったお酒に仕上がりました。純米大吟醸酒ならではの吟醸香と酔鯨らしいしっかりと酸味を感じられるのが特徴です。720ml 2420円						