

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>



2026-9-23

	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
	伊勢吉どん 新焼酎	芋焼酎	鹿児島県 小牧醸造	甘藷(鹿児島県産)・米麹(タイ米・白麹)	1800ml	¥2,497
	伊勢吉どん 新焼酎 その年の製造年度一番最初の醪(もろみ)を蒸留したもの。蒸留したそのままを瓶詰めする為、旨味が溶け込んだ植物性油脂由来の白濁した見た目が特徴。焼酎業界の新酒概念を作った1本。抜栓直後に感じられるさつま芋の濃縮した香りと、口に含んでからのほくほくさを感じる甘味が、余韻長く感じられる。植物性油脂が多い為、空気にさらされると油脂が酸化し、香味に影響が出ますので抜栓後は、お早めにお飲みください。 おすすめ飲み方 お湯割・ロック	芋焼酎	鹿児島県 小牧醸造	甘藷(鹿児島県産)・米麹(タイ米・白麹)	1800ml	¥2,497
	陸奥八仙 MixseedSeries2026 ~万有引力~	粕取り焼酎仕込み	青森県 八戸酒造	県産米・日本酒 非公開	非公開	720ml ¥1,980
	陸奥八仙 MixseedSeries2026 江戸時代の製法『柱焼酎』をヒントに、自社の粕取り焼酎を醪に添加し、日本酒を醸しました。同じ蔵から生まれた醪と粕取り焼酎——。その二つが融け合う様を、万物が引き合う法則になぞらえ、『万有引力』と名付けました。新たに試みた未知なる味わい。ぜひ、グラスの中で観測してください。【十人十色、飲み方万流で】ストレートはもちろん、ソーダ割りやロックなど、自由なスタイルでお楽しみ下さい。	粕取り焼酎仕込み	青森県 八戸酒造	県産米・日本酒 非公開	非公開	720ml ¥1,980
	雅楽代（うたしろ）～若月～（わかつき）	純米酒	新潟県 天領盃酒造	一本ヰ 非公開	非公開	720ml ¥2,530
	加茂錦 荷札酒 吉備山田錦（時光農園）	純米大吟醸 <火>	新潟県 加茂錦酒造	岡山産山田錦 —	50% —	1800ml ¥4,400
	加茂錦 荷札酒 吉備山田錦（時光農園） 多くの有名酒蔵がこぞって採用する岡山県の農業農園『時光農園』の山田錦を100%使用した荷札酒です。加茂錦らしく軽やかさと気品を併せ持った数量限定のこだわり酒です。	純米大吟醸 <火>	新潟県 加茂錦酒造	岡山産山田錦 —	50% —	1800ml ¥4,400
	加茂錦 荷札酒 特等雄町（時光農園）	純米大吟醸 <火>	新潟県 加茂錦酒造	特等雄町 —	50% —	720ml ¥4,400
	加茂錦 荷札酒 特等雄町（時光農園） 希少な特上雄町を栽培しているのは、ほんの2カ所の農家のみ。多くの有名酒蔵もこの農園よりお米を入手しております。この希少な特上雄町米を50%まで削り13度の原酒にて仕上げました。：加茂錦(荷札酒シリーズ)らしいアルコール度数13度(原酒)の軽やかでフレッシュな設計です。ピュアでクリアな口当たりの中に、雄町特有のふくよかで奥行きのある旨味、ブラムや赤葡萄を思わせるジュシーな果実味と瑞々しい酸が見事に調和しています。	純米大吟醸 <火>	新潟県 加茂錦酒造	特等雄町 —	50% —	720ml ¥4,400
	KAWATSURU OLIVE 純米 (W) ～さぬきオリーブ酵母仕込み～	純米火入れ	山口県 澄川酒造場	香川県さぬきよいまい —3.0	65% 2.3	1800ml ¥3,080
	KAWATSURU OLIVE 純米 (W) 「さぬきオリーブ酵母」を使った生もと仕込みの火入れ酒です。酵母特有の爽やかな酸味と生もとがもたらす乳酸を合わせて愉しめる酒質を目指しました。 720ml 1760円	純米火入れ	山口県 澄川酒造場	香川県さぬきよいまい —3.0	65% 2.3	1800ml ¥3,080
	寒紅梅 鹿ラベル（牝鹿） 純米吟醸 AROMA 火入れ	純米吟醸	三重県 寒紅梅酒造	三重県産朝日 —2.0	60% 1.5	1800ml ¥3,520
	寒紅梅 鹿ラベル（牝鹿） 純米吟醸 AROMA 火入れ 動物シリーズで初めての 香りのお酒 です。優しく香る吟醸香が鼻腔をくすぐり、ふんわりとした甘さと旨味が楽しめます。飲み口は軽く、飲み込んだ後に優しくスッと消えていきます。 720ml 1980円	純米吟醸	三重県 寒紅梅酒造	三重県産朝日 —2.0	60% 1.5	1800ml ¥3,520
	クラフトジン「樺（けやき）」 (宮城の大地で育まれた厳選素材を最大限に生かしました。)	ジン スピリッツ42度	宮城県 M C G	柚子果皮・セリ・茶葉・ぶどう果皮 ジュニパーベリー・コリアンダーシート	1800ml	¥5,489
	クラフトジン「樺（けやき）」 (宮城の大地で育まれた厳選素材を最大限に生かしました。)宮城の大地で育まれた厳選素材を最大限に活かしたクラフトジン「樺-けやき-」。「樺」は宮城の県木で、シンボルでもあります。大地にしっかりと根を張り、どこまでも高く伸び行く「樺」に想いを込めて名付けられました。宮城県内の各地で生産されたボタニカル(柚子果皮、セリ、茶葉、ぶどう果皮)を使用しています。口にもとまずフレッシュなゆずの香りが広がり、その後じんわりとジュニパーベリーの甘味が顔を出します。コリアンダーシートとブドウがベースを支え、フィニッシュはセリと茶葉のさわやかな苦みが全体をまとめ上げます。	ジン スピリッツ42度	宮城県 M C G	柚子果皮・セリ・茶葉・ぶどう果皮 ジュニパーベリー・コリアンダーシート	1800ml	¥5,489

	クラフトジン「鳴（めい）」 ～ぶどう山椒～ （宮城の大地で育まれた厳選素材を最大限に生かしました。）	ジン スピリッツ46度	宮城県 M C G	山椒・柚子果皮・セリ・ぶどう果皮・茶葉 ジュニパーベリー・コリアンダーシード	1800ml ¥5,995
日本の素材にこだわった『鳴』。柑橘系のフレッシュで爽やかな香味鳴り響く。ジンの象徴であるジュニパーベリーとの共鳴。ソーダ割りで目の覚めるような鮮烈な味わいがう鳴る。◆名のぶどう山椒『緑のダイヤ』と称されるぶどう山椒。圧倒的な香りと品質の高さから山椒の最高峰とされています。その名の通りには非常に大きくぶどうの房のように実ります。ぶどう山椒の発祥の地和歌山県有田の『篠畑農園』とのご縁で大変貴重な生のぶどう山椒を入手することが出来ました。					
	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 雄町 （混醸シリーズ）	純米吟醸 中取り	福島県 大木代吉本店	備前雄町・山田錦 60% -4.0 非公開	720ml ¥2,530
マスカット、メロン、梨、のような果実の香り、ほんのりとクリーミーさも感じられ、口を含むとフレッシュで軽快な印象です。『雄町』由来の豊かな甘味が続き、楽器正宗が追求するクリアで綺麗な味わいの中にコク旨味も感じられます。 1800ml 4620円←完売しました。					
	みむろ杉 特別純米 辛口 露葉風 無濾過原酒 ★お一人様1本まで	特別純米	奈良県 今西酒造	露葉風 60% +5.0 1.9	1800ml ¥3,410
入荷しました! 香りは穏やかで口を含むとみずみずしい米の旨味が広がります。軽快ながらもエキスを感ぜられる味わいで、最後は、シャープに切れていく辛口酒です。					
	1800mlは、飲食店様専用商品です。【数量限定】 仙禽 ひやおろし あかとんぼ 2026	清酒	栃木県 せんきん	さくら市産山田錦 非公開 非公開	720ml ¥2,310
ようやく秋あがりの美味しい季節がやってきました！夏を越え、急激な温度の低下により熟成も山を越え、最高のコンディションの熟成具合になりました。例年「あかとんぼ」は仕込みの最後の5月頃に造られます。そこから4か月の熟成を経て、仙禽らしい酸味の角が取れ、まろやかで横に広がる円熟した酸味へと変化しました。それはどこか、秋の夜長を思わせるような趣があります。 お一人様1本まで ※1800ml(業務店専売商品) 完売しました。					
	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	純米吟醸 一回火入れ	長野県 古屋酒造店	ひとごこち 55% 非公開	1800ml ¥3,960
春先に出荷された一芽（めぶき）一。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）一と名付けられました。					
	上喜元・純米吟醸 4 season 秋	純米吟醸	山形県 酒田酒造	山田錦 他 55% +4.0 1.6	1800ml ¥3,520
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。					
	上喜元 純米大吟醸 雄町 40	純米大吟醸	山形県 酒田酒造	岡山県酸雄町 40% -3.0 1.2	720ml ¥3,850
★2026 雄町サミット優等賞受賞★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ます。					
	鶴鳴（かくめい） 仙禽 一聲（いっせい） 限定品	非公開	栃木県 仙禽	山田錦 非公開 非公開	720ml ¥4,501
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。					
	春霞 栗ラベル・黄 特別純米 山田錦ひやおろし	特別純米	秋田県 栗林酒造店	山田錦 60% -0.5 1.8	1800ml ¥3,520
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。					
	松の司 尾花 純米酒	純米酒	滋賀県 松瀬酒造	国産米 65% ±0 1.3	1800ml ¥3,960
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					

	賀茂金秀 特別純米 秋あがり ～よりそい秋味～	特別純米	広島県 金光酒造	雄町・中生新千本 +1.0	50／60 14	1800ml ¥3,476
	原形精米により余韻のキレイさ、なめらかさがあり、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、ピッチとしたガス感があり秋の食卓に寄り添うお酒です。					
	試験醸造 庭の鶯 紫幻想 (しげんそう)	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、酸味と渋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？					
	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イ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	非公開 非公開	1800ml ¥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。軽快ながらしつか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、熱処理しない「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	720m l
				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	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を持ち、しっかりとした優しい旨味が有ります。《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		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asting、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。						
	ㄆ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	50%	1800ml
				非公開	非公開	¥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	55%	1800ml
				+2.0	1.6	¥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。						