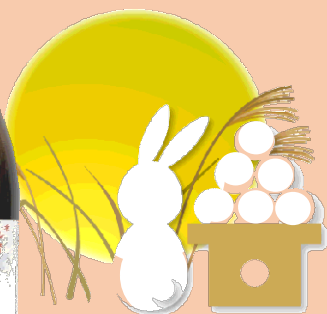




季節限定高級酒 酒のきたむら



毎日曜日・月曜日 定休日

9:00~18:00 ☎075-982-8935

<税込み価格です。>

2026-9-24



[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

720ml

非公開

非公開

¥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

35%

720ml

-2.0

非公開

¥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

20%

720ml

+6.0

1.4

¥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%

(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が特徴の逸品です。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

30%

1500ml

+1

非公開

¥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

29%

1800ml

+1.0

1.5

¥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

35%

720ml

非公開

非公開

¥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

720ml

非公開

非公開

¥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。



ご注文・お問い合わせは、お気軽に

TEL075 (982) 8935 ファックス075 (982) 8812

定休日 毎週日曜日・月曜日

2026-9-24

<税込み価格です>

	作　ひやおろし　2026　限定酒	純米吟醸	三重県	山田錦	55%	750ml
			清水清三郎商店	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。						
	ゆきの美人　純米吟醸　ひやおろし雄町	純米吟醸	秋田県	雄町	55%	1800ml
			秋田酒造	+5.0	1.7	¥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。						
	みむろ杉　純米大吟醸山田錦　火入れ ★お一人様1本まで	純米大吟醸	奈良県	山田錦	50%	1800ml
			今西酒造	+3.0	1.8	¥5,500
優しく穏やかな吟醸香。軽やかさが味わえます。シンプルに『旨い!』と思えるお酒です。開栓後時間が経つにつれ温度が上がりこのお酒の良さがさらに発揮されます。 720ml　2750円						
	作　奏乃智（かなで）純米吟醸	純米吟醸	三重県	好適米	50%	1800ml
			清水清三郎商店	—	—	¥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						
	伊勢吉どん　新焼酎	芋焼酎	鹿児島県	甘藷(鹿児島県産)・米麹(タイ米・白麹)		1800ml
			小牧醸造			¥2,497
その年の製造年度一番最初の醪(もろみ)を蒸留したのも。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						
	陸奥八仙　MixseedSeries2026 ～万有引力～	粕取り焼酎仕込み	青森県	県産米・日本酒	非公開	720ml
			八戸酒造	非公開	非公開	¥1,980
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。						
	雅楽代（うたしろ）～若月～（わかつき）	純米酒	新潟県	一本ノ	非公開	720ml
			天領盃酒造	非公開	非公開	¥2,530
雅楽代の秋酒となります。秋酒といっても『ひやおろし』ではなくフレッシュなお酒となります。秋らしいふくよかさと雅楽代らしい軽やかさを演出したお酒です。						
	加茂錦　荷札酒　吉備山田錦（時光農園）	純米大吟醸 ＜火＞	新潟県	岡山産山田錦	50%	1800ml
			加茂錦酒造	—	—	¥4,400
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。						
	加茂錦　荷札酒　特等雄町（時光農園）	純米大吟醸 ＜火＞	新潟県	特等雄町	50%	720ml
			加茂錦酒造	—	—	¥4,400
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手入しております。この希少な特上雄町米を50%まで割り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、プラムや赤葡萄を思わせるジューシーな果実味と瑞々しい酸が見事に調和しています。						

	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	65%	1800ml
				-3.0	2.3	¥3,080
「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						
	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	60%	1800ml
				-2.0	1.5	¥3,520
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ツと消えていきます。 720ml 1980円						
	クラフトジン「櫟 (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
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「櫟-けやき-」。「櫟」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「櫟」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。口に含むとまずフレッシュなゆずの香りが広がり、その後に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う上げます。						
	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・コリアンダーシート		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。						
	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	720ml
				非公開	非公開	¥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	ひとごち	55%	1800ml
				非公開	非公開	¥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%	1800ml
				+4.0	1.6	¥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。秋に向ける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%	720ml
				-3.0	1.2	¥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	720ml
				非公開	非公開	¥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ろう。						
	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%	1800ml
				-0.5	1.8	¥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じっ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%	1800ml
				±0	1.3	¥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						
	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	50／60	1800ml
				+1.0	1.4	¥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で、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	70%	720ml
				±0	2.7	¥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	50%	1800ml
				+3.0	1.4	¥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。						
	玉川 辛口純米 ひやおろし 2026BY	純米酒	京都府 木下酒造	北錦	77%	1800ml
				非公開	非公開	¥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	66%	1800ml
				非公開	非公開	¥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。爛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	50%	1800ml
				非公開	非公開	¥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。爛を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	60%	1800ml
				非公開	非公開	¥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儚い美しさを、敢えての稀少な酒米 雄町、敢えての10号酵母、杜氏が拘り続け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	77%	1800ml
				+8.0	2.2	¥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、冷酒でも爛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。軽快ながらしっかりと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						

	数量限定 新製品	純米吟醸	静岡県	愛山	52%	1800ml
	磯自慢 純米吟醸 52 生詰原酒	生詰	磯自慢酒造	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	純米大吟醸	京都市	穂増	非公開	720ml
	日日 NICH I NICH I《穂増(ほませ)》	仕込み	日日醸造	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》	純米大吟醸	京都市	米	非公開	720ml
	《秋田酒こまち》<亀の尾>	仕込み	日日醸造	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。	純米大吟醸	愛知県	黒田庄山田錦	非公開	720ml
	～Rue du Faubourg Saint-Honore～		萬乗醸造	非公開	非公開	¥3,850
～Rue du Faubourg Saint-Honore～(フォーブール＝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!	果実	栃木県	マンゴー(インド産)林檎・バナナ・日本酒	720ml	
	鳳凰美田 マンゴー～M a n g o 2026～	リキュール	小林酒造	・醸造アルコール・糖類	¥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。						
	ㄨ張鶴 純米吟醸 秋上がり 越淡麗	純米吟醸	新潟県	越淡麗	50%	1800ml
			宮尾酒造	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に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	彗星	55%	1800ml
			林酒造場	+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。						
	加茂錦 荷札酒 槽場汲み2026	純米大吟醸	新潟県	好適米・山田錦	50%	1800ml
	純米大吟醸 火入れ 無濾過仲汲み	槽場汲み<火>	加茂錦酒造	—	—	¥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	純米大吟醸	広島県	千本錦	50%	1800ml
	ひやおろし		相原酒造	+0.5	1.5	¥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	東条産特A山田錦	55%	1800ml
			初亀醸造	+3.0	1.2	¥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。						