# 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。＞

2026-10-28

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | [富久千代酒造と三つ星シェフのコラボ]<br>**鍋島 microbiome 吟風** | 純米大吟醸<br>スペック | 佐賀県<br>富久千代酒造 | 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。**<br>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<br>**松の司　純米大吟醸 弓削竜王** | 純米大吟醸 | 滋賀県<br>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。<br>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<br>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。<br>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。<br>深いベネティンアンブルー色のビ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）、<br>発芽玄米（国産） | （麹米）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、口に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<br>**松の司　大吟醸　Ultimus** | 大吟醸 | 滋賀県<br>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。** | | | | | |
| | **初亀　亀　純米大吟醸** | 純米大吟醸 | 静岡県<br>初亀醸造 | 山田錦 | 40% | 1800ml |
| | | | | 非公開 | 非公開 | ¥16,500 |
| | 兵庫県東条特A地区産の山田錦を40%まで精米。大吟醸専用の蔵にて厳格な低温管理の元、50日という超長期間じっくりと発酵させます。その後、マイナス7度の氷温貯蔵庫で約3年の長い眠りを経た後に出荷される至極の品です。超長期発酵と氷温熟成が織り成す旨味は最高峰。上質なシルクを思わせる柔らかな口当たり、極上の円熟味を感じさせる見事な上品さが広がります。7 | | | | | |
| | **みむろ杉　純米大吟醸**<br>**高橋活日命に捧ぐ** **限定品** | 純米大吟醸 | 奈良県<br>今西酒造 | 山田錦 | 35% | 720ml |
| | | | | 非公開 | 非公開 | ¥6,985 |
| | 「高橋活日命（たかはしいくひのみこと）」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お酒を醸しています。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<br>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。 | | | | | |

# 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

TEL０７５（９８２）８９３５　ファックス０７５（９８２）８８１２

定休日　毎週日曜日・月曜日

2026-10-28

＜税込み価格です＞

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 新商品　旅米（たびまい）シリーズ第三弾<br>**仙禽　旅米　秋田酒こまち** | 純米仕込み | 栃木県<br>せんきん | 秋田酒こまち・山田錦 | 非公開 | 720ml |
| | | | 非公開 | 非公開 | ¥2,610 |

令和の米騒動により、栃木県さくら市で収穫される原料米の確保が難しくなる中、醸造家の仲間とのつながりによって全国から集まった米と向き合うことから始まった「旅米」。今回使用する「秋田酒こまち」は、秋田県内で「最高峰のお酒を醸したい」という思いから誕生した酒造好適米です。この米はハツラツとしていて、山田錦よりも粒が小さく、食べると透明感の高い甘味を持つ米。発酵が進む中でも勢いよく溶け始める性質を見極め、麹の吸水を抑え、秋田酒こまちの溶ける勢いと酵母の力を調整し仕込みました。結果、秋田酒こまちを食べた時に感じた透明度の高い甘味と、仙禽らしい酸味を併せ持つ一本に仕上げています。※売り上げの一部を『熊本地震』に被災された熊本県に寄付されます。

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **酔鯨　特別純米　しぼりたて生** | 特別純米酒<br>しぼりたて生酒 | 高知県<br>酔鯨酒造 | 酒造用一般米 | 55% | 1800ml |
| | | | +7.0 | 1．7 | ¥3,036 |

今期の最初に仕込む純米造りを生酒で瓶詰めした“しぼりたて新酒”です。新酒ならではのフレッシュで力強い味わいが楽しめる一本です。　キリッと冷やして冷酒がおすすめです。720ml　1425円

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **鳳凰美田　純米大吟醸**<br>**荒走押切合併**　酒未来　40%　無濾過本生 | 純米大吟醸<br>無濾過生原酒 | 栃木県<br>小林酒造 | 酒未来 | 40% | 720ml |
| | | | 非公開 | 非公開 | ¥2,200 |

試験醸造　酒未来40%の純米大吟醸の荒･押し合併酒。あらばしり＝「荒」と、責め＝「押切」をブレンドしたもの。価格的にお求めやすいですが、「荒走り」の荒さと「責」の重厚の旨味を併せ持ったスーパー限定なお酒です！山形県高木酒造が開発した『酒未来』を用い試験醸造されました。超限定絶対お得です！！

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **よこやま　純米吟醸**<br>**SILVER1814**　山田錦　無濾過生原酒 | 純米吟醸<br>無濾過生原酒 | 長崎県<br>重家酒造 | 山田錦 | 50%･55% | 1800ml |
| | | | 非公開 | 非公開 | ¥3,278 |

香りはクリーンで、青りんごや酸の細かさに加え、バナナのフレーバーを感じます。華やかで通りが良く、ハーブのような青や緑のトーンをわずかに出しながら、すっと引いていく品の良い甘さがある。冷やしてワイングラスでお楽しみください。協会酵母1801と1401を併せて使っています。720ｍｌ　1639円

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **大嶺　3粒　純米吟醸　山田錦** | 純米吟醸 | 山口県<br>大嶺酒造 | 山田錦 | 50% | 720ml |
| | | | 非公開 | 非公開 | ¥2,475 |

秋吉台の草原を思わせる穏やかでグリーンな香り。ひと口目にマスカットやパイナップル を思わせる果実味と、ミネラル由来の奥深い味わいが幾重にも浮かび上がり、ココナッツ の様な甘さと抹茶を思わせるビターな渋みでアフターテイストを締めくくる。★1800ml　は、飲食店限定商品です。お問い合わせください。

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **八海山　金剛心　純米大吟醸**<br>**浩和蔵仕込み(冬季)** | 純米大吟醸 | 新潟県<br>八海醸造 | 山田錦･五百万石他 | 35% | 800ml |
| | | | 非公開 | 非公開 | ¥22,000 |

兵庫県特A地区産山田錦と南魚沼産五百万石を精米35%まで磨いて使用しました。一年のうちにもっとも雪深い厳寒の頃に、時間と手間を掛けてじっくり醸しました。二年間の熟成期間を経て生まれたことお酒は、上品な香りとスッキリとした口当たりの純米大吟醸です。

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 新発売<br>**一粒の麦　furingo**（ふうりんご） | 麦焼酎 | 鹿児島県<br>西酒造 | 二条麦･麦麹　25度 | | 1800ml |
| | | | | | ¥3,696 |

1800ml　が新発売。"そよ風に揺れる風鈴の音色"を感じさせる。発酵温度をより低くゆっくりと発酵。青りんごの香りを感じさせるフルーティーな爽やかさを持ち、旨みたっぷりのこの麦焼酎は、暑い夏の夜にロックやソーダ割りでキンと冷たく涼やかにいただくのがおすすめの一本です。720ml　1694円

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **多賀TAGA.Lab.Vol.12 純米吟醸** | 純米吟醸<br>火入れ | 滋賀県<br>多賀酒造 | 秋の歌 | 55% | 1800ml |
| | | | ±0 | 1.2 | ¥3,520 |

少量仕込みで試験的に醸す一回限りのお酒です。第2弾、原料米は地元産『秋の詩』、酵母は、協会10号酵母を使用。ほんのりとライチのような香りでやや甘く、リッチな味わいの純米吟醸です。720ml　1870円

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **〆張鶴　大吟醸　金ラベル　山田錦** | 大吟醸 | 新潟県<br>宮尾酒造 | 特等米山田錦 | 35% | 1800ｍｌ |
| | | | 非公開 | 非公開 | ¥12,100 |

原産地である兵庫県産山田錦特等米を自社精米にて35%まで時間を掛けて丁寧に磨き、洗米や浸漬(吸水)など秒単位での作業、入念な温度管理による製麹、そして低温長期醪、上槽後は直ぐに瓶火入れ、そして冷蔵庫への低温管理等、製造工程において弊社製造技術の粋を尽くし、全国新酒鑑評会金賞受賞酒と同規格、同製法で製造した大吟醸造りの逸品です。720ml　5500円

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **今錦　INFINI（アンフィニ）8　BLUE** | 純米大吟醸 | 長野県<br>米澤酒造 | 夢見錦 | 48% | 720ml |
| | | | −2.o | 非公開 | ¥2,970 |

厳選した酒米と酵母の巡り合わせ。「無限」を意味するフランス語 INFINIと、末広がりで縁起の良い数字、さらに横にすると無限大の記号にもなる「8」を組み合わせた造語です。「現状に囚われず、自由に、無限の可能性を常にチャレンジしていく」という想いのもと、今錦の新たな挑戦として立ち上げられました。毎年スペックを変え、美味しい日本酒の可能性を追い求め続けていきます。BLUEは、厚すぎない味わいのボディーに優しい吟醸香を感じる、スムーズなのどごしでのみ飽きしないお酒に仕上がっています。

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **今錦　純米吟醸　金紋錦　生原酒　槽しぼり** | 純米吟醸<br>生原酒 | 長野県<br>米澤酒造 | 金紋錦 | 55% | 1800ml |
| | | | 非公開 | 非公開 | ¥3,960 |

幻の酒米「金紋錦」を使用し、伝統的な酒槽で丁寧に搾ったフレッシュで芳醇な生原酒です。芳醇でまろみがあり、なめらかな口当たりと華やかな吟醸香、生原酒ならではの力強い旨味とキレのバランスが特徴です。**720ml　2310円**

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **篠峯　ろくまる　純米吟醸 山田錦**<br>**無濾過生原酒**　**季節限定** | 純米吟醸<br>無濾過生原酒 | 奈良県<br>千代酒造 | 山田錦 | 60% | 1800ml |
| | | | 非公開 | 非公開 | ¥3,740 |

**2025年BY。**奈良県産山田錦60%精米を使用。篠峯らしい果実的な酸味、ジューシーな味わい、山田錦らしいキメの細やかなシルキーな口当たりで滑らかさが際立ちます。**720ml　1925円**

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **ゆきの美人　純吟活性にごり** | 純米吟醸<br>スパークリング | 秋田県<br>秋田醸造 | 好適米 | 55% | 720ml |
| | | | +3.0 | 1.6 | ¥2,750 |

搾りたての生酒を瓶内発酵させた活性にごり酒です。口に含むと微発泡した泡が弾け爽やかな味が広がります。

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **義侠　純米生原酒　五百万石**<br>**おりがらみ（限定品）** | 特別純米生原酒<br>おりがらみ | 愛知県<br>山忠本家酒造 | 五百万石 | 60% | 1800ml |
| | | | − | − | ¥3,410 |

富山県南砺産五百万石を使って醸した冬季限定の生酒、今期最初のお酒です。華やかでまろやか、柔らかい飲み口のお酒です。生原酒のしっかりとした旨味充分のお酒です。**720ml　1870円**

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **試験醸造　数量限定・入荷数限定酒**<br>**三井の寿　多酸系純米吟醸** | 純米吟醸 | 福岡県<br>井上合名 | 三井神力 | 60% | 1800ml |
| | | | ＋3 | 2．6 | ¥3,993 |

『三井の寿』で復活栽培させた幻の酒米『三井神力』を使用し、ワイン酵母、リンゴ酸高生産酵母『夢酵母3号』で試験醸造した純米吟醸酒です。これまでにない味わいを目指し限定醸造されました。

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **梵　無濾過原酒　純米吟醸**<br>**しぼりたて** | 純米吟醸<br>しぼりたて | 福井県<br>加藤吉平商店 | 福井五百万石 | 55% | 720ml |
| | | | 非公開 | 非公開 | ¥2,255 |

アルコール度16度。しぼりたて生原酒を出荷直前に1回火入れ。酸があってコクが有る旨味たっぷりの火入れ原酒です。

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **庭の鶯　特別純米　しぼりたて生酒** | 特別純米酒生 | 福岡県<br>山口酒造場 | 山田錦　夢一献 | 60% | 1800ml |
| | | | +2.0 | 1．6 | ¥3,245 |

香りは上品で穏やか、まろやかに広がる奥行きある飲み口、フレッシュ感を残しつつ、ほんのり熟した果実香とまるみを帯びたなめらかな味をお楽しみ頂ける特別純米酒の逸品です。「お替りしたくなる酒」という蔵が追求する究極の風味を目指しています。**720ml　1815円**

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **加茂錦　荷札酒　純米大吟醸**<br>**吉川山田錦（火入れ）** | 純米大吟醸<br>無濾過原酒 | 新潟県<br>加茂錦酒造 | 吉川産山田錦 | 50% | 1800ml |
| | | | 非公開 | 非公開 | ¥4,950 |

「荷札酒」シリーズは、時期やロットによって使用する酒米や製造方法などを変え、それを荷札に表記して販売されるお酒です。最高峰山田錦。さらに吉川産の山田錦は最高品質とされています。きめ細かなガス感、上品なマスカット様、滑らかな口当たり、甘さは控えめながら程よい旨味が広がります。　**720ml　2970円**

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **一本義　辛爽系　リミテッド**<br>**無濾過一度火** | 純米吟醸<br>無濾過一度火 | 福井県<br>一本義久保酒造 | 越の雫 | 58% | 1800ml |
| | | | 非公開 | 非公開 | ¥4,400 |

“辛爽系”の無加圧ファーストドロップを、無濾過･加圧･一度火で氷温熟成。秋越えて貴熟によりリッチに育った、濃密リンゴのジューシーな甘味の初感。口中を綺麗にまとめる硬質のキレ。**720ml　2200円** ←完売しました。

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **仙禽 モダン 肆式　貴醸酒**<br>火入れ＜江戸返りシリーズ＞ | 生酛清酒<br>}貴醸酒 | 栃木県<br>せんきん | さくら市産山田錦 | 非公開 | 720ml |
| | | | 非公開 | 非公開 | ¥2,530 |

「仙禽 モダン 肆式（よしき）貴醸酒」は、栃木県・せんきんが手掛ける「江戸古式」の技法を用いた貴醸酒（無濾過生原酒）です。山田錦100%使用、生酛造りで、梨のような香りと甘旨味のあるジューシーな味わいが特徴。ライムのような華やかな香りと、クリアでみずみずしい口当たりが魅力のデザート酒です。

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **あたごのまつ　ささら　純米吟醸**<br>**おりがらみ生　新酒・しぼりたて2026** | 純米吟醸<br>生 | 宮城県<br>新澤醸造店 | 五百万石 | 55% | 1800ml |
| | | | ＋4．０ | １．６ | ¥3,498 |

富山県産の五百万石一等米を使用。いち早く**新米の新酒**をお届けします。心地良いバナナ香が漂い、味わいは優しいバナナに爽やかな青リンゴ様も感じられ、フレッシュ感に満ちた仕上がりです。糖度の高い酒が増えつつある昨今、糖度を押さえたきれいな究極の食中酒をお楽しみ下さい。**720ml　2198円**

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **八海山しぼりたて生原酒 越後で候** | 生原酒 | 新潟県<br>八海醸造 | 山田錦・五百万石　他 | 60% | 1800ｍｌ |
| | | | +4.0 | 1.6 | ¥3,465 |

**酒づくりの最盛期、冬季限定で発売されるしぼりたて原酒です。**

フレッシュで荒々しいしぼりたて原酒ならではの飲みごたえと、さわやかな香味バランスをお楽しみください。**720ml　1738円**

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **瀧自慢　JAPAN　PLOUD**<br>**★旨辛純米** | 純米酒 | 三重県<br>瀧自慢酒造 | 山田錦 | 60% | 1800ml |
| | | | +10.0 | 1.5 | ¥3,135 |

伝統的な丹波流の山廃仕込みを参考に瀧自慢らしい透明感のあるのみやすい風味に仕上げました。特に常温～ぬる燗で頂くと酸と旨味がまろやかに調和します。
**720ml　1430円←完売しました。**

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **からはし　純米吟醸　夢の香** | 純米吟醸 | 福島県<br>ほまれ酒造 | 夢の香 | 60% | 1800ml |
| | | | +0.8 | 1.6 | ¥3,327 |

会津産の酒米『夢の香』を地下から汲み上げた喜多方銘水でじっくりと仕込みました。上槽後即瓶詰めし、生貯蔵で旨味が増すのを待って瓶火入れした後、−5℃で冷蔵管理しています。メロンのようなフルーティーな香り。口当たりは柔らかく、優しいながらも後からしっかりとした旨味、中辛口ながら、ほのかに爽やかな旨味。**720ml　1657円**

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **九頭龍　「宵月」純米** | 純米酒 | 福井県<br>黒龍酒造 | 五百万石 | 65% | 1800ml　3300円 |
| | | | ４５ | 非公開 | 720ml　1760円 |

福井産五百万石を使用し、秋から冬にかけてお食事と共に楽しむ純米酒。これからの時期に映える月の満ち欠けのように冷酒からお燗まで様々な温度帯でお食事の楽しみを拡げます。爽やかな酸と旨味が調和した九頭龍秋の新定番です。

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **ゆきの美人　純米吟醸**<br>**秋しぼりたて生** | 純米吟醸<br>しぼりたて生 | 秋田県<br>秋田酒造 | 酒造好適米 | 55% | 1800ml |
| | | | +3.0 | 1.7 | ¥3,850 |

アルコール度数15度秋のしぼりたて生酒です。R7BY（令和6年度醸造）の第一号しぼりたて純米吟醸新酒です。高層マンションの一階にある蔵元です。口の中でピチピチ弾けるガス感が楽しめる生まれたての純米吟醸生原酒です。**720ml　2090円**

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **紀土　KID　純米吟醸　しぼりたて生** | 純米吟醸 | 和歌山県<br>平和酒造 | 五百万石 | 50%・55% | 1800ml |
| | | | — | — | ¥2,970 |

『紀土』らしい柔らかで軽やかな味わい。上品でさわやかな香りを持ちピチッとしたガス感も心地よい。お米の旨さが存分に感じられる“芳醇旨口”タイプ生酒です。**720ml　1634円**

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **緑川　緑　純米吟醸　雪洞貯蔵酒** | **純米吟醸** | 新潟県<br>緑川酒造 | 好適米 | 60% | 1800ml |
| | | | 非公開 | 非公開 | ¥3,993 |

春先に搾ったお酒を初夏まで低温でじっくり熟成させたお酒です。なめらかな口当たりとほのかに漂う上品な吟醸香をお楽しみください。
冷やしてお飲みいただくか、ややぬる燗も絶妙な味わいです。

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **冨楽　純米吟醸　羽州誉　なごし酒** | **純米吟醸** | 福島県<br>宮泉銘醸 | 羽州誉 | 50% | 1800ml |
| | | | 非公開 | 非公開 | ¥5,621 |

山形県の希少酒米３品種、龍の落とし子、酒未来、羽州誉のうち一種の羽州誉で仕込みました。一夏を越し、冷蔵庫で低温熟成された旨味、まるみのあるお酒です。落ち着いた立ち香に加え口の中に入れると果実のような含み香が特徴です。一回火入れ瓶貯蔵。**≪限定品≫　720ml　2970円**

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **東洋美人　醇道一途　羽州誉** | 純米吟醸 | 山口県<br>澄川酒造場 | 羽州誉 | 50% | 1800ml |
| | | | 非公開 | 非公開 | ¥3,960 |

『羽州誉』は、山形県の高木酒造が育成した酒米でお米の味わいが出やすく、キレの良さも特徴で『醇道一途』ラインナップのなかでも、特にお米の味わいを感じて頂けるお酒となっております。720ml　1980円

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 番外編<br>**鳳凰美田 ミクマリ（水分神）～FLY HIGH～** | 純米大吟醸<br>生酒にごり | 栃木県<br>小林酒造 | 国産米 | 50% | 720ｍｌ |
| | | | 非公開 | 非公開 | ¥1,980 |

ミクマリ「～FLY HIGH～ CLOUDY special edition 」独自の製造方法として、最新の急速冷却システムにより、発酵している醪のフレッシュ感とガス感を、瞬時に冷却しそのままの姿で瓶に詰込んだ発泡性を有する新しい日本酒です。
我々にとって、この商品は長年に渡り開発した特別に思い入れのある作品であり、日本酒の新しい扉を開き、皆様にワクワクをお届け出来ると存じます。

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **上喜元　純米大吟醸　雪女神40** | 純米大吟醸 | 山形県<br>酒田酒造 | 雪女神 | 40% | 720ml |
| | | | −7.0 | 1.3 | ¥4,000 |

Oriental Sake Awards 2026で金賞を受賞! 上喜元らしい美しく豊かな香り　山形県が大吟醸酒向けに開発した酒造好適米「雪女神」を40%まで磨いて醸した、上喜元の純米大吟醸。雪女神は、雑味の少ないきれいな酒質と、やわらかく上品な味わいを目指して開発された山形県オリジナルの酒米。この酒では、その雪女神の持ち味を生かしながら、上喜元らしい華やかな香りとふくらみのある甘みを楽しめる仕上がりになっています。

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **上喜元・純米吟醸　山田穂60** | 純米吟醸 | 山形県<br>酒田酒造 | 山田穂 | 60% | 1800ｍｌ |
| | | | −1.0 | 1.6 | ¥3,630 |

爽やかな香りと、少しベリー系の甘味を感じながら、山田穂らしい風味豊かなキレのある味わいが特徴です。720ml　1980円

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **上喜元　純米吟醸　百舌鳥　mozu** | 純米吟醸 | 山形県<br>酒田酒造 | 好適米 | 55% | 1800ｍｌ |
| | | | +4.0 | 1.6 | ¥3,465 |

百舌鳥という鳥は、あらゆる鳥の鳴き声を上手く再現できるということから名が付いた鳥です。上喜元Mozuは、それにちなんで、呑んでくださる皆様の感性と様々な料理との相性への架け橋になってほしいという願いを込めて命名したお酒です。爽やかな香りと穏やかな味わい。飲み口柔らかい酒質に仕上げました。720ml　1925円

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 季節限定<br>**天美 TENBI特別純米酒（黒天）生原酒** | 特別純米酒<br>生原酒 | 山口県<br>長州酒造 | 山田錦・八反錦 | 60% | 1800ｍｌ |
| | | | 非公開 | 非公開 | ¥3,630 |

新酒しぼりたて生原酒。麹米に、山田錦。掛米は、八反錦・山田錦を使用しています。生で出荷される季節限定、数量限定の季節のお酒です。フレッシュで穏やかな香りと、滑らかでやわらかい甘みと酸味、食事に寄り添える日本酒を目指します。

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 再入荷!!<br>**フモトヰ　酒門　生もと　辛口純米大吟醸** | 生もと<br>純米大吟醸 | 山形県<br>麓井酒造 | 雪女神 | 48% | 1800ml |
| | | | +7．1 | 1.3 | お問い合わせください。 |

飲食店限定　価格は、お問い合わせください。**新時代の辛口酒。『酒門の会』限定の特別醸造酒。**フレッシュさ、フルーティーさといった大吟醸らしさとスッキリした辛口の融合。雪女神による雑味の少ないスッキリとした味わいを追求。日本酒度を更に高めることも出来ましたが、苦み・渋みを抑えるため+7程度にとどめました。麓井としては酸味が少なく落ち着いた味わいです。

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **浪乃音 湖の辺にして　純米吟醸生** | 純米吟醸<br>生 | 滋賀県<br>浪乃音酒造 | 滋賀県産米30種以上 | 60% | 1800ml |
| | | | 非公開 | 非公開 | ¥4,180 |

なんと滋賀県産のお米37種類を使用して造ったお酒です。「滋賀の魅力を伝えたい」という想いと、「滋賀県のお米を全部使って日本酒を造ったらどうなるんだろう」という蔵元の好奇心から、2021年にクラウドファンディングにより生まれました。始まった当時は23種類のお米を使用しておりましたが、今年は37種類まで増えました。滋賀県産のお米43種類全て使用し、ALL SHIGAになるよう毎年進化し続ける日本酒です。37種類のお米の複雑な味わいがまとまり、心地よい飲み口で様々なお料理と合います。**ラベルは細部までこだわり、内側には近江八景である「堅田の落雁」、そして「湖の辺にして」の由来となった堅田の落雁を詠んだ高浜虚子の俳句を見ることができます。**

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **賀茂金秀　純米～するする優しいお燗酒～** | **純米酒** | 広島県<br>金光酒造 | 雄町 | 60% | 1800ml |
| | | | ＋1．0 | 1．5 | ¥2,948 |

熱すぎず、ぬるすぎず、温度によって表情を変えるお燗酒は、まさしく日本の風土が育んだ知恵です。肌寒さを感じる夕暮れ時に、ぬる燗でいただく一杯は格別です。口に含むと、まろやかな甘み、旨みがじんわりと広がり、旬の食材の持ち味をより一層引き立てます。脂の乗った秋刀魚や戻り鰹、風味豊かなきのこ料理など、秋の味覚との相性は抜群です。

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **加茂錦　荷札酒　純米大吟醸**<br>月白　限定品（火入れ） | 純米大吟醸 | 新潟県<br>加茂錦酒造 | 山田錦 | 40% | 1800ml |
| | | | 非公開 | 非公開 | ¥3,960 |

原料米には最高級の酒米「山田錦」を100%使用。上品な吟醸香、ほどよい旨味はありますが雑味は少なく、やわらかで品格のある締りのあるキレの良さが特徴です。割烹料理、懐石料理、鮨など高級感のある食中酒として活躍できる純米大吟醸です。