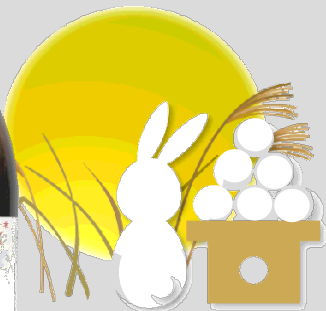




季節限定高級酒 酒のきたむら



毎日曜日・月曜日 定休日

9:00~18:00 ☎075-982-8935

<税込み価格です。>

2026-10-7



[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
スベック

佐賀県
富久千代酒造

吟風

非公開

720ml

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ー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。



初亀 亀 純米大吟醸

純米大吟醸

静岡県
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

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。

	よこやま 純米吟醸 【SILVER・7】 生	純米吟醸生酒	長崎県 重家酒造	山田錦	50%・55%	1800ml
				非公開	非公開	¥3,740
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。新酒生酒特有のフレッシュな発泡感が感じられます。マスカット香があり、口に含むと果実をかじったようなジューシーな甘みが口の中に広がるお酒になっています。 720ml 1870円						
	ますらお 超辛純米（速醸）	純米原酒	石川県 鹿野酒造	五百万石	60%	1800ml
				+9.0	1.8	¥2,970
新発売。速醸もとで作られました。穏やかな熟成香とまろやかな口当たりでシャープな切れ味が食事を引き立てます。飲み口は、軽やかながらも旨味とコクを感じ、スッキリとした後切れが盃を重ねる銘酒です。						
	浦霞 純米酒 赫-KAKU（かく）-	純米酒 一度火入れ	宮城県 佐浦	まなむすめ	65%	1800ml
				+2.0	1.3	¥3,300
『浦霞 秋あがり』がリニューアル。『赫』とはあかあかと強く光り輝く様子を意味し、そこから転じて物事が最も充実した状態を表す言葉として用いられ、その意味を夏を超えて味わいが最も充実し飲み頃を迎えたという本商品の酒質に重ねました。ひと夏を超えてしっかりと旨味が載った味わいは、秋の味覚とピッタリです。						
	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。						
	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←完売しました。						
	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 ←完売しました。						
	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	720ml
				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。						
	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。						
	作 塊山一滴水 純米大吟醸	純米大吟醸	三重県 清水清三郎商店	好適米	50%	1800ml
				—	—	¥11,000
一滴の水にも仏の命が宿るという仏教の教えから命名したプレミアムシリーズ。精米歩合40%の酒造好適米山田錦を、低温でゆっくりと醸しました。古来より尊貴の木と言われてきた槐（えんじゅ）のごとく、気高く上品な味わいと、心地よい余韻を持つ純米大吟醸です。山田錦全量使用。 720ml 5500円						
	徳次郎 特別純米 ひやおろし	特別純米 ひやおろし原酒	京都府 城陽酒造	五百万石	60%	1800ml
				+5.0	1.8	¥3,520
瓶燗火入れ後、貯蔵温度-5度で氷温熟成させ綺麗な熟成タイプのお酒になりました。冷やで飲んでもよし、燗を付けても優しい旨味のさらりと言いお酒です。 冷・常温・燗をつけても美味しいオールマイティーなお酒です。720ml 1815円						

	YOKOYAMA40 神緑 ultra-Limited	純米大吟醸 仕込み	長崎県 重家酒造	秋田酒こまち80・山田錦20 —	40・40% —	720ml ¥3,980
神緑。吟醸酒の源流、六号酵母。秋田の蔵元より受け継がれた「秋田酒こまち」を、宮城の名匠による精米で磨き上げる。そして神々の島・舌岐で醸す。秋田・宮城・舌岐。遠く離れた地で紡がれた縁が、海を越え、この島でひとつになり、一滴へと昇華した唯一無二の日本酒。穏やかに広がる米の旨味と透明感のある味わい。その奥には、土地を超えて受け継がれる酒造りへの敬意と祈りが息づいている。						
	Reserve orders & Assemblage2025 鳳凰美田「WHITE&SKYBLUE」	表記なし	栃木県 小林酒造	数品種 非公開	非公開 非公開	1800ml ¥3,960
この限定酒はフランスのあるアッサンブラージュの神様との出会いがもたらした今回限りの特別な作品です。今まで「鳳凰美田」がお届けしてきた山田錦や愛山など単独の原料の力を極限まで引き出してきたスタイルとは異なりアッサンブラージュ技法を使用しております。アッサンブラージュにより単独の原料米では表現できなかった立体感の世界をお届け致します。ただ混ぜるという足し算ではなく、特徴ある良い味わいを更なる高みへ導き、或いはある意味そのお酒の欠点をアッサンブラージュよりマイナス×マイナス=プラスへと導く掛け算を感じていただければ幸いです。 720ml 2200円 ← 完売しました。						
	季節の限定酒 秋 黒龍 山田錦	純米大吟醸	福井県 黒龍酒造	山田錦 +1.0	50% 1 5	1800ml ¥5,280
リブランド黒龍の新製品。 錦秋の山々を連想させる絞り染めのラベルが特徴の、香味深まる秋限定の黒龍。厳選した国産山田錦から生み出される上質な米の旨味が、熟成によってよりふくよかになりました。秋の完熟した果実を思わせる香りと共に楽しみください。 720ml 2750円						
	山の井 純米大吟醸 秋あがり朝日50	純米大吟醸	福島県 会津酒造	朝日 4 5	50% 非公開	720ml ¥1,551
福島県の南西部、栃木県境に近い旧田島町で元禄年間に創業した古からの酒蔵です。江戸時代からの土蔵は、一年を通じて温度差がなく長期低温発酵には最適な環境であります。水は、地下40mからくみ上げた超軟水を使用しておりやわらかく丸いきれいなお酒が特徴です。地域の自然環境の特色を活かしながら最新の技術と約330年の伝統を守りながら、酒造りを行っております。 1800ml 3102円 ← 完売しました。						
	九頭龍 「宵月」 純米	純米酒	福井県 黒龍酒造	五百万石 4 5	65% 非公開	1800ml 3300円 720ml 1760円
完売しました。再入荷待ちです。10月初旬入荷予定 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抬げます。爽やかな酸と旨味が調和した九頭龍秋の新定番です。						
	加茂錦 荷札酒 純米大吟醸 美郷錦	純米大吟醸	新潟県 加茂錦酒造	山田錦・美郷錦 非公開	50% 非公開	1800ml ¥4,400
美酒王国秋田県の高級酒米「美郷錦」、プレーンで特異なストラクチャーをお楽しみいただければ幸いです。冷蔵保管での年単位の熟成にも適していますが、開栓後はお早めにお召し上がりください。						
	飛囀 山廃純米吟醸原酒 鵠 (HAKUCHO) BLACK LABEL	山廃純米吟醸 原酒	秋田県 飛泉本舗	秋田産秋田酒こまち -10.0	60% 4.2	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 ←完売しました。						
	真田六文銭 生もと仕込み	生もと仕込み 無濾過原酒	長野県 山三酒造	亀の尾 非公開	60% 非公開	720ml ¥2,420
※お一人様1本でお願いします。 ：蔵人自ら栽培、無農薬自然農法で栽培された『亀の尾』を収穫した後、昔ながらの『ハゼ掛け』でじっくり天日干し。自然栽培で育てた亀の尾の持ち味を生かすため敢えて磨きすぎず、精米歩合60%にとどめ、生もと造りでじっくりと醸しました。生もと特有の豊かな旨味やコク、しっかりとした酸味を持ちながらも、驚くほど軽やかで爽やかなキレのある後味が特徴です						
	山三 再醸仕込み 2022BY真田六文銭使用	貴醸酒	長野県 山三酒造	兵庫県産米 非公開	55% 非公開	720ml ¥3,300
※お一人様1本でお願いします。 酒蔵再始動の初年度(2022年)に醸した原点のお酒を使って新たな酒を仕込んだ、濃密な甘みと旨味を持つ季節限定の特別な一本です。						
	新商品 旅米 (たびまい) シリーズ第一弾 仙禽 旅米 兵庫 愛山 (あいやま)	貴醸酒	栃木県 せんきん	兵庫県産愛山 非公開	非公開 非公開	720ml ¥2,610
「日日(にちにち)醸造」から提供された兵庫県産愛山を使用、生もと造り・無濾過原酒、アル度13%。粒が大きく溶けやすい愛山の性質に対し、微生物の働きに寄り添う独自の技法で丁寧に醸されています。						

	新ラベル 会津宮泉 純米吟醸 山田穂	純米吟醸	福島県 宮泉醸造	山田穂	50%	1800ml
				非公開	非公開	¥5,115
上品で穏やかな香り。しっかりした中にも艶やかな甘味・旨味と程よい酸味が上手くバランスしていて、果汁のような瑞々しい味わいになっています。後半は、程よい苦味・渋味を伴ってややドライなイメージになって軽快に切れていきます。ボリュームを感じつつも後切れ軽快で爽やかに飲めます。 720ml 2695円						
	緑川 Phenomeno (フェノメノ) 第二弾 迦具土(かぐつち)	貴醸酒	新潟県 緑川酒造	好適米	60%	720ml
				非公開	非公開	¥2,420
Phenomenoシリーズ第二弾 迦具土(かぐつち)は、仕込み水の一部に贅沢に日本酒を用いて醸した「貴醸酒」。再生を司る火の神の名を冠し、甘美で軽快な飲み口とさわやかな酸味が美しく調和した革新的な一本に仕上げました。						
	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。						
	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。						
	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
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 小牧醸造	甘藷(鹿児島県産)・米麹(タイ米・白麹)		1800ml
						¥2,497
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						
	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
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 加茂錦酒造	特等雄町	50%	720ml
				—	—	¥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、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。						
	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
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めて上げます。						
	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もる。◆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。						