

# JAPANESE SAKE

北海道・東北

関東・甲信越

東海・北陸・近畿

中国・四国・九州

料理用酒・みりん

## 清酒

清酒は都道府県別に分類し、特定名称酒の表示や製造方法、味の甘辛濃淡、推奨する飲み方などを表示している。

みりんや料理酒もこの項に収録した。

なお便宜上、米以外の穀類を原料としたものや、清酒ベースのリキュールなど、酒税法上は異なる製品も含めた。



# 北海道

## Hokkaido

北海道のきびしい寒気の中、澄んだ空気と清冽な清水が、自然環境そのままのスッキリした飲み口で、やや辛口、アミノ酸が少なく、飲みあきしない日本酒を育む。



### 北の稲穂 大吟醸

**大吟醸** やや甘口  
40%まで磨き上げた北海道産酒造好適米を100%使用し、時間をかけて丁寧に醸した華やかな吟醸香とフルーティーで柔らかな味わい、雑味のない上品な余韻が心地良い酒。蔵元直送1本より可。  
△熱燗 △温燗 ○常温  
○やや冷 ○冷酒 ○ロック  
度数/16度 (±0) 1.2 1.9  
1800mL 3,880円 720mL 1,990円  
男山 ☎0166-48-1931



### 千歳鶴 本醸造酒 なまら超辛

**本醸造** 淡麗辛口  
醸造用酒として国内有数の札幌の雪清水を使用。爽やかさと軽快な切れ味を持った本格的な超辛口酒である。  
○温燗 ○常温 ○やや冷 ○冷酒 ○ロック  
度数/15.5度 (±15) 1.4  
1800mL 2,093円  
720mL 1,065円  
300mL 434円  
日本清酒  
☎011-221-7106

# 青森県

## aomori

白神山地や八甲田連峰からの水に恵まれ、津軽杜氏の地として20弱の蔵元がある。代表的な酒造好適米に「華吹雪」「華想い」がある。



### 如空 金ラベル純米酒

**純米** 淡麗やや辛口  
青森県産「華吹雪」と東北生まれの協会10号酵母、清純な仕込み水を使用し、南部杜氏の技術と魂で醸し出した定番の純米酒。ふくよかな旨味と喉越しのいい後味。冷や、ぬる燗などオールマイティに楽しめる。蔵元直送1本より可。  
△熱燗 ○温燗 ○常温 ○やや冷 ○冷酒 ○ロック  
度数/15.5度 (±3) 1.4 1.5  
1800mL 2,477円 720mL 1,300円  
300mL 468円  
八戸酒類 ☎0178-43-0011



### 桃川 吟醸純米酒

**純米吟醸** やや辛口 淡麗  
青森県産酵母と桃川酵母の2つの酵母を使用して醸すことにより、豊かな吟醸香と飲み応えのある味わいを併せ持つ「コクの桃川」の吟醸純米。蔵元直送1本より可。  
○温燗 ○常温 ○やや冷 ○冷酒  
度数/15~16度 (±2) 1.4 1.5  
1800mL 2,550円 720mL 1,250円  
300mL 480円  
桃川 ☎0178-52-2241

# 岩手県

## iwate

南部藩の酒造りの流れを受け継ぐ日本最大の杜氏集団である南部杜氏のふるさと。四季のメリハリと良い水に恵まれた風土と伝承の技が岩手の酒を生み出している。「吟ぎんが」は独自の酒造好適米。



### あさ開 南部流伝承造り大吟醸

**大吟醸** 辛口  
現代の名工・南部杜氏「藤尾正彦」が県産米「吟ぎんが」と名水・大慈清水で仕込んだ、華やかな香りとスッキリとした辛口が調和した大吟醸である。蔵元直送1本より可。  
○常温 ○やや冷 ○冷酒  
度数/15~16度 (±4) 1.35 1.9  
1800mL 3,407円 720mL 1,703円  
300mL 627円  
あさ開 ☎019-652-3111



### 南部美人 特別純米酒

**特別純米** 辛口  
地元で栽培された岩手県オリジナル品種の酒米「ぎんおとめ」で造った酒。食材に合せて冷やからお燗まで様々な温度帯で楽しめる、まさに食中酒には最適なお酒。蔵元直送1本より可。  
○温燗 △やや冷 ○冷酒  
度数/15.8度 (±5) 1.5 1.3  
1800mL 2,800円  
720mL 1,600円  
南部美人 ☎0195-23-3133

# 宮城県

## Miyagi

米どころとして約30の蔵元がある。昭和61年に「みやぎ・純米酒界」宣言を行い、出荷量の半数が純米酒で、特定名称酒約9割を占め、全国でもトップクラス。



### 一ノ蔵 特別純米酒 辛口

**特別純米** 淡麗辛口  
宮城県産米を100%使用し、吟醸酒並みに米を磨き、蔵人の五感を駆使して醸した辛口純米酒。米本来の柔らかな旨味がバランスよく溶け、上品で深みのある味わい。  
○熱燗 ○温燗 ○常温 ○やや冷 ○冷酒 △ロック  
度数/15度 (±1~3) 1.4~1.6  
1.4~1.6  
1800mL 2,305円 720mL 1,077円  
300mL 517円 180mL 340円  
一ノ蔵 ☎0229-55-3322(代)



### 鳳陽 特別純米酒 源氏 720ml

**特別純米** 淡麗辛口  
本品は、海外で「SHINING PRINCE」のニックネームで販売されている。穏やかな香りとやわらかな味わいの、喉越しの良い特別純米酒。蔵元直送12本より可。  
○温燗 ○常温 ○やや冷 ○冷酒  
度数/15度 (±2) 1.5 1.8  
720mL 1,400円  
内ヶ崎酒造店  
☎022-358-2026

# 秋田県

## Akita

米と水に恵まれ、古くから山内杜氏により、寒冷な気候を生かした秋田流寒仕込み（低温長期醗酵）による酒造の技が伝えられている。「秋田酒こまち」は独自の酒造好適米。



### 雪の茅舎 純米吟醸

**純米吟醸** 淡麗中口  
蔵内の湧水を仕込み水とし蔵人の育てた酒造好適米を主原料に自社培養酵母による無濾過原酒。爽やかな果実を想わせる香りと淡雪が解けてゆくようなスッキリとした喉越し。  
○常温 ○やや冷 ○冷酒  
度数/16度 (±1.8) 1.6 1.7  
1800mL 2,800円  
720mL 1,500円  
300mL 680円  
齋彌酒造店 ☎0184-22-0536



### 飛良泉 山廃純米酒

**特別純米** 濃醇やや辛口  
原料の米を想わせるふくよかな香りと山廃特有の乳酸系の香りが主体となり、味わいは厚みのあるコクにつながる酸味が特徴的。飛良泉山廃仕込みの醍醐味を味わえる蔵元推奨品。蔵元直送1本より可。  
○温燗 ○冷酒  
度数/15度 (±4) 1.9 1.5  
1800mL 2,800円 720mL 1,550円  
飛良泉本舗  
☎0184-35-2031

# 山形県

Yamagata

鳥海、朝日、月山などの山系ごとの名水を使い、50以上の蔵元が個性豊かな酒を生む。独自の酒造好適米「出羽燦々」「出羽の里」があり、日本酒の最高峰を目指すオリジナルブランドの純米吟醸酒も開発。



## たてのかわ 穂野川 純米大吟醸 主流

**純米大吟醸** **濃醇甘口**  
酒米は山田錦、酵母は9号系と高香気性酵母を併用。美味しい吟醸系日本酒の基本をおさえた自信の逸品。華やかな香りと米の旨みがバランスよく口中に広がる。  
○やや冷 ○冷酒 △ロック  
度数/15度 (＋)3 酸1.6 旨1.2  
1800mL 3,400円  
720mL 1,800円

穂の川酒造  
☎0234-52-2323



## はつまご きもと 初孫 生酛純米酒

**純米** **濃醇やや辛口**  
空気中の乳酸菌を活用した伝統技法生酛酵母の純米酒。生酛ならではの奥深い味わいとスッキリとした後口。蔵元直送可。  
◎温燗 ○常温 ○やや冷  
度数/15.5度 (＋)3 酸1.4 旨1.5  
1800mL 2,178円  
720mL 1,085円

東北銘醸  
☎0234-31-1515

# 福島県

Fukushima

昔から日本酒の名産地として全国に名高く、浜通り・中通り・会津の3地方で、60以上の蔵元が恵まれた自然を受けて、伝統の技を競い合っている。「夢の香」は独自の酒造好適米。



## 笹の川 ほろ酔

**特別醸造** **淡麗中口**  
雑誌「特選街」で日本一の地酒として紹介されたこともある。ユニークな紙巻きのボトルで、ギフトとしても人気。原料米には美山錦を使用し、やや苦味をともなうまみがコクを与える。  
○温燗 △常温 ○やや冷 ○冷酒  
度数/15度 (＋)1 酸1.2 旨1.3  
1800mL 2,200円

笹の川酒造  
☎024-945-0261



## 大吟醸原酒 開成

**大吟醸原酒** **濃醇やや辛口**  
精米歩合40%の山田錦を原料米に、丹念に醸し出した鑑評会出品酒と同等の大吟醸原酒。上質で程よい吟醸香とバランスのよい豊かな味わいでスッキリとした後味が心地よい。「開成」の名前は安積開拓の開成社から由来。  
○常温 ◎やや冷 ○冷酒 △ロック  
度数/17.5度 (＋)5 酸1.2 旨0.9  
720mL 3,500円

笹の川酒造  
☎024-945-0261

## とうみ 桃華



**純米吟醸** **淡麗中口**  
福島県を代表する果物「桃」の花のイメージを清酒で表現した。造り手は山口敏子常務。女性の造り手で、女性に合うようフローラルな味わいを目指し、飲みやすい純米吟醸に仕上げた。  
○温燗 ○常温 ○冷酒  
度数/14度 (＋)1 酸1.4 旨0.8  
500mL 箱入り1,238円

笹の川酒造  
☎024-945-0261

NEW



## ふくしまいち 福島一辛口 いち

**本醸造原酒** **大辛口**  
ロック推奨、燗燗厳禁。福島県内の日本酒で一番辛口。復興庁「ハズオン支援事業」でデザイン化されたスタイリッシュなボトル。極限まで発酵させて生まれた大辛口。蔵元直送1本より可。  
◎ロック  
度数/19度 (＋)22.7 酸1.5 旨0.6  
720mL 2,000円

笹の川酒造  
☎024-945-0261



# 茨城県

Ibaraki

恵まれた自然・風土の中で、関東地方で最多の約40の酒蔵が個性あふれる酒造りを行っている。「ピュア茨城」は、茨城県独自の酒造好適米「ひたち錦」と酵母と水だけを使った酒。



## ふくしやうぐん 副将軍 純米吟醸

**純米吟醸** **淡麗辛口**  
米と水だけで醸造した吟醸酒。自社開発酵母M-310の特徴を生かした芳香と酸の少ないまろやかな味が楽しめる。  
△温燗 ○常温 ◎やや冷 ○冷酒  
度数/15度 (＋)4 酸1.3  
1800mL 2,240円  
720mL 1,060円

明利酒類  
☎029-247-6111



## さび 鯖専用日本酒 サバデシュ

**ブレンド** **辛口**  
鯖をより美味しく食べてもらうために作った「鯖専用日本酒」。サバの旨味をより楽しむ事ができ、また鯖の脂を洗い流す味わいに仕上げた。茨城県は鯖の漁獲高日本一でシェア25.7% (2017年)を誇るサバ大国。蔵元直送1本より可。  
○熱燗 ○温燗 ○常温 ○やや冷 ○冷酒 ○ロック  
度数/15度  
1800mL 2,200円 720mL 1,056円  
300mL 430円

吉久保酒造 ☎029-224-4111

# 栃木県

Tochigi

日光、那須、八溝系などの山と森林からの清涼な水を使い、約30の蔵元が、熟練の技で酒造りをしている。



## すぎなみき 杉並木 純米吟醸年輪

**純米吟醸** **やや甘口**  
米と米麹、そして大谷川の伏流水だけで醸された純粋なお酒で米の旨みやふくよかさが感じられるような、旨口でさわやかな味わいの飲み飽きしない逸品。  
◎常温 ○やや冷  
度数/15.8度 (＋)2 酸1.7 旨1.2  
1800mL 2,850円  
720mL 1,425円

飯沼銘醸  
☎0282-92-2005



## うしろくろ 熟露枯 大吟醸 秘蔵10年古酒

**大吟醸古酒** **濃醇中口**  
蔵元保有洞窟貯蔵庫にてじっくりと熟成させた大吟醸古酒。上品でふくよかな熟成香味をなめらかに食中で楽しめる。IWC2018トロフィー受賞酒。蔵元直送1本より可。  
△熱燗 ○温燗 ○常温 ◎やや冷 ○冷酒 ○ロック  
度数/17度 (＋)2 酸1.2 旨1.2  
720mL 7,500円 300mL 2,900円

島崎酒造  
☎0287-83-1225



# 群馬県

Gunma

寒づくりに適した低温の気候のほか、上毛三山（赤城山、榛名山、妙義山）等を水源とする清冽で豊かな軟質水からソフトな飲み口の酒が造られている。



## 鳳凰聖徳 純米吟醸酒

**純米吟醸** 淡麗やや辛口  
程良い吟醸香とスッキリとしたのどごしの爽やかな味わい。女性や、初めて日本酒を飲む方にもおすすめです。綺麗でおいしい吟醸酒の王道を目指した純米吟醸酒。1本より直送可。  
○常温 ○やや冷 ○冷酒 △ロック  
度数 / 15~16度 (+3) 麗1.4 冴1.2  
1800mL 2,900円  
720mL 1,500円

聖徳銘醸  
☎0274-74-4111



## MIZUBASHO PURE

**発泡性清酒** 辛口スパークリング  
世界初の瓶内二次発酵による発泡性清酒。5.0~5.8GVとシャンパンと同様のガス圧が特徴で、注ぐときめ細かな泡がまっすぐと立つ。発泡系には珍しい辛口タイプなので食前・食中酒としてお勧め。製品特許第4422195号・製造特許第4112607号取得。蔵元直送1本より可。  
○冷酒  
度数 / 13度 (+10)  
720mL 4,500円 360mL 2,500円

永井酒造 ☎0278-52-2311

# 埼玉県

Saitama

荒川水系と利根川水系の伏流水を用いて仕込まれた酒は、全体的に軟水のため酒質は柔らかく、口当たりの良いまろやかな酒が造られている。「さけ武蔵」は独自の酒造好適米。



## 力士 大吟醸

**大吟醸** 中口  
特等の山田錦を38%まで磨き、杜氏・蔵人たちが神経を研ぎ澄まして醸した大吟醸。華やかな吟醸香、フルーティな口当たりの極上の逸品。IWC2019ゴールドメダル受賞。蔵元直送1本より可。  
○常温 ○やや冷 ○冷酒  
度数 / 16.6度 (+3.2) 麗1.2 冴0.9  
1800mL 5,000円  
720mL 2,500円

釜屋 ☎0480-73-1234

NEW



## 鏡山 さけ武蔵大吟醸

**大吟醸** 淡麗辛口  
埼玉県で初めて開発された酒造好適米である「さけ武蔵」を使用した世界初の大吟醸の商品化。豊かで華やかな吟醸の主張。味わいも濃醇で飲み応えのあるフルボディな風味。蔵元直送1本より可。  
△熱燗 ○温燗 ○常温 ○やや冷  
○冷酒 ○ロック  
度数 / 16度 非公表 麗非公表 冴非公表  
1800mL 5,000円 720mL 2,500円

小江戸鏡山酒造 ☎049-224-7780

# 千葉県

Chiba

江戸期から酒造が始まり、明治期には首都へ向けての酒蔵として200以上の蔵元があった。現在は30以上の蔵元がある。「総の舞」は独自の酒造好適米。



## 甲子 純米吟醸酒

**純米吟醸** 淡麗旨口  
癖のない飲みやすい日本酒で食中酒としていいお酒。常温から人肌調だと食に、またやや冷たくしてワイングラスを使うことで洋食にも相性がよいお酒。蔵元直送1本より可。  
△温燗 ○常温 ○やや冷 △冷酒  
度数 / 16度 (+1) 麗1.5 冴1.4  
1800mL 2,700円  
720mL 1,400円

飯沼本家  
☎043-496-1111



## 不動 一度火入れ 無炭素濾過 純米大吟醸

**純米大吟醸** 中口  
秋田県産酒造好適米「酒こまち」50%精米を使用した純米大吟醸。熟成が進むにつれて飲み飽きしない香り、爽やかな酒質に仕上がっている。『2019年IWC金賞受賞酒』不動特約店での販売のみ  
○冷酒  
度数 / 15度 (+2) 麗1.4 冴1.2  
1800mL 3,060円  
720mL 1,523円

鍋店営業部 ☎0478-72-2001

# 東京都

Tokyo

酒造は江戸期に発展し、現在約10の蔵元がある。良い地下水や伏流水に恵まれ、伝統の技や勘、江戸の酒屋の心で、歴史ある蔵元が酒を造っている。



## 多満自慢 純米無濾過

**純米** 甘口  
お米の旨さと甘味を引き出した無濾過の純米酒。  
○温燗 ○常温 △やや冷  
度数 / 14.2度 (+0) 麗1.3 冴1.2  
720mL 900円

石川酒造  
☎042-553-0100



## 澤乃井 東京蔵人

**生酛 純米吟醸** 中口  
日本酒造りの原点である「生酛造り」で仕込んだ純米吟醸酒。口当たり滑らかで、程よい酸が旨味を引き立たせている。東京の酒、そして東京蔵人としての誇りを込めた逸品。蔵元直送1本より可。  
○温燗 ○常温 ○やや冷  
度数 / 15.5度 (+1) 麗1.9 冴1.1  
720mL 1,667円

小澤酒造  
☎0428-78-8215

# 神奈川県

Kanagawa

丹沢山系を水源とする相模川や酒匂川の豊かな伏流水を仕込み水として利用した酒造りが、約10の酒蔵で行われている。



## 雨過天青

**純米大吟醸** 辛口  
「天青」とは中国の五代後周の皇帝が理想の青磁の色を表現した「雨過天青雲破処」という言葉から取ったものである。  
○やや冷 ○冷酒  
度数 / 16度 (+2.5~3.5) 麗1.2~1.5  
1800mL 8,000円  
720mL 4,000円

熊沢酒造  
☎0467-52-6118



## 大吟醸 盛升

**大吟醸** 淡麗やや辛口  
兵庫県産「山田錦」を40%に精白し、東丹沢伏流水を仕込みに醸した大吟醸。爽やかな吟醸の上立ち香とまろやかな口当たりは令和元年度全国新酒鑑評会にて入賞した逸品。蔵元直送6本より可。  
○常温 ○やや冷 ○冷酒 ○ロック  
度数 / 15度 (+3) 麗1.2 冴1.1  
720mL 3,810円

黄金井酒造  
☎046-248-0124

# 山梨県

Yamanashi

名山に囲まれた内陸型の地形に13の蔵元があり、肘北麓、南アルプスをはじめとする名山の伏流水と厳しい冬の寒さで仕込んだ「山梨の酒」が造られている。

# 長野県

Nagano

山と高原に恵まれた地に約70の蔵元がある。飛騨山脈、木曽山脈、赤石山脈からの名水と、爽やかな夏と寒さきびしい冬が「美山錦」など良質の酒米を産み、信州の酒を造り出している。

# 新潟県

Niigata

「五百万石」に代表される恵まれた酒米を磨き、まろやかな軟水と、越後杜氏の伝承の技、雪国の低温で仕込まれ、きめ細かく上品な味の「新潟淡麗」とも称される新潟の酒が造られている。

# 富山県

Toyama

「山田錦」、「五百万石」など酒造好適米の使用割合が8割以上と高く、北アルプスからの清冽な水で仕込まれ、まろやかな風味とすっきりとした飲み応えのある酒を造り出している。

# 石川県

Ishikawa

古くから「加賀の菊酒」で知られる銘醸地。能登杜氏のふるさと能登や金沢、加賀に約30の蔵元がある。「白山清酒」はWTOの産地指定を受けている。独自の酒造好適米「石川門」がある。

## 特選 純米大吟醸 笹一



**純米大吟醸** 中口  
山田錦を35%まで精米し、低温長期発酵で丁寧に醸す。穏やかな吟醸香、すっきり滑らかな口当たり、上質な甘みと程よい米の旨み、ナチュラルな酸味が後味を引き締める。蔵元直送1本より可。  
○温燗 ○常温 ○やや冷 ○冷酒  
度数/16~17度 (+1) 麗1.6 710.9  
1800mL 10,000円 720mL 5,000円  
笹一酒造  
☎0554-25-2111

NEW



## 七賢 絹の味 純米大吟醸

**純米大吟醸** 淡麗中口  
名水の里白州にて、南アルプス甲斐駒ヶ岳の伏流水で醸した純米大吟醸。普段のお食事と一緒に楽しんでいただきたく思い、大吟醸特有のフルーティーな香りはやや控えめ。派手さを抑えた、すっきりと爽やかな口当たりが特長の食中酒としておすすめの1本。蔵元直送1本より可。  
○やや冷 ○冷酒  
度数/15度  
1800mL 3,000円 720mL 1,500円  
山梨銘醸 ☎0551-35-2236



## 川中島 純米にぎり酒

**純米** 甘口  
お米本来の旨みにこだわり濃厚な味わいがぎゅっとつまった純米にぎり酒である。トロリとした口当たりが楽しめる逸品である。蔵元直送1本より可。  
△熱燗 ○温燗 △常温  
○やや冷 ○冷酒 ○ロック  
度数/15度 (+25) 麗1.8 711.5  
1800mL 2,200円 720mL 1,095円 300mL 543円  
酒千蔵野 ☎026-284-4062



## 大雪溪 上撰

**濃醇辛口**  
信州・安曇野でもっとも親しまれているお酒「大雪溪」。地元の原料にこだわり醸され、やさしいお米の旨味とキレのある味わいで「旨くて辛い」を形にした定番酒である。蔵元直送1本より可。  
○熱燗 ○温燗 ○常温 ○やや冷 ○冷酒 △ロック  
度数/16度 (+7) 麗1.6 711.1  
1800mL 1,850円 720mL 880円 300mL 370円  
大雪溪酒造 ☎0261-62-3125

## ふなぐち菊水 一番しぼり



**本醸造 生原酒** 濃醇旨口  
かつて蔵でしか飲めなかった酒、しぼりたての生原酒。新潟県産の良質な米で醸し、一度飲んだら忘れられない程のほどばる旨みとフレッシュな果実のような香りが楽しめる。蔵元直送1本より可。  
○やや冷 ○冷酒 ○ロック  
度数/19度 (+3) 麗1.8  
200mL 265円  
菊水酒造  
☎0254-24-5111



## 上善如水 純米吟醸

**純米吟醸** 淡麗辛口  
米のうまみはしっかり感じさせながら、味わいはスッキリなめらか。フレッシュな香りとふくらみのある味わいが楽しめるお酒。蔵元直送1本より可(運賃別途)。  
○常温 ○冷酒 △ロック  
度数/14.5度 (+5) 麗1.3 711.5  
1800mL 2,600円 720mL 1,305円 300mL 583円  
白蔵酒造  
☎025-784-3443



## 純米吟醸 立山

**純米吟醸** 濃醇やや甘口  
光選別した山田錦(麴米)と五百万石(掛米)で醸した純米吟醸酒。さわやかで落ち着きのある吟醸香、ふくよかな甘味と芳醇な旨味が調和する味わい深いお酒である。蔵元直送1本より可。  
○温燗 ○常温 ○やや冷 ○冷酒  
度数/15.8度 (+1) 麗1.4 711.2  
1800mL 2,317円 720mL 988円 300mL 476円  
立山酒造  
☎0763-33-3330



## 満寿泉 純米大吟醸

**純米大吟醸** 芳醇  
酒造好適米の山田錦の持つ力を最高の技術で存分に引き出した酒の芸術品。気品のある豊かな吟醸香とまろやかな旨味、春に仕込み終わった酒を貯蔵、熟成させたお酒。  
○常温 ○やや冷  
度数/16度  
1800mL 8,000円  
1800mLカートン入り 8,500円  
720mLカートン入り 4,000円  
樹田酒造店 ☎076-437-9916



## 加賀ノ月 満月 純米吟醸

**純米吟醸** 淡麗辛口  
石川県産の酒米「五百万石」と、雪峰白山の伏流水とで醸したスッキリとした飲み口の後に、キリとキレを感じるお酒。2012年、2013年と2年連続で、スウェーデンでのノーベル賞晩餐会のアフターパーティである「ノーベルナイトキャップ」にて飲まれたお酒である。蔵元直送18本より可。  
○常温 ○やや冷 ○冷酒  
度数/15.5度 (+4) 麗1.4 711.3  
1800mL 2,500円 720mL 1,250円 300mL 500円  
加越 ☎0761-22-5321



## 萬歳楽 白山 大吟醸古酒

**大吟醸** 淡麗/やや甘口  
低温3年間貯蔵がもたらす馥郁たる香味。軽快ながら緻密な甘みと酸味に続いて上質の旨味が広がる。後味は冴えある辛口。蔵元直送1本より可。  
○常温 ○やや冷 ○冷酒 ○ロック  
度数/17度 (+3) 麗1.2 711  
1800mL 10,000円 720mL 5,000円 300mL 1,800円  
小堀酒造店  
☎076-273-1171





てんぐまい

天狗舞

やまはいじこみ

山鹿仕込純米酒

純米酒

濃醇辛口

純米酒・山鹿造りの代名詞とも言われる天狗舞の看板商品である。山鹿仕込み特有の濃厚な香味と酸味の調和がとれた個性豊かな純米酒。濃い山吹色は目も楽しませてくれる。蔵元直送不可。

○温燗 ○常温 ○やや冷

度数/16度 (+3 釀2.0 71.9

1800mL 2,725円

720mL 1,400円

車多酒造 ☎076-275-1165



か が と ひ

加賀薦

あい

純米大吟醸 藍

純米大吟醸

淡麗辛口

契約栽培した酒米の最高峰「山田錦」のみを使用し、伝統の技で丹念に仕込んだ純米大吟醸。藍色のボトルが表すようにリッチな風味が楽しめる。華やかさ、軽快さ、キズ細かさ、旨味のふくらみ、キレの良い飲み口が特長のフルボディ大吟醸。肴との相性の良さが身上。蔵元直送1本より可。

○常温 ○冷酒

度数/16度 (+4 釀1.4 71.2

1800mL 4,400円 720mL 2,200円

300mL 1,100円

福光屋 ☎0120-293-285



福井県

Fukui

米どころ福井平野と寒冷な気候風土、越前若狭の水で仕込まれた、口当たりがよくさらりとした酒が特徴。約30ほどの蔵元で個性的な酒が造られている。独自の酒造好適米に「さかほまれ」がある。



いっほんぎ

一本義

純米酒

純米

淡麗辛口

福井県奥越前産「五百万石」を全量使用し、白山の雪解け伏流水と福井県オリジナル酵母で醸酵した、福井100%の純米酒。やさしい旨味と爽やかな酸味が特徴。蔵元直送1本より可。

○熱燗 ○温燗 ○常温 ○やや冷

○冷酒 ○ロック

度数/15~16度 (+1.0 釀1.4 71.5

1800mL 2,364円 720mL 1,182円

一本義久保本店 ☎0779-87-2500



こくりゅう

黒龍

大吟醸 龍

大吟醸

やや辛口

ワインの熟成を応用し、昭和50年に発売したロングセラー。上品でかつ深い香り、と繊細でやわらかな味わいが、魚介など素材そのもののおいしさを引き立てる。

○やや冷 ○冷酒

度数/15度 (+4.0 釀1.0 71.8

1800mL 8,000円

720mL 4,000円

黒龍酒造 ☎0776-61-6110

静岡県

Shizuoka

富士山、南アルプスの伏流水や温暖な気候のもと、30 弱の酒蔵で、蔵ごとに個性と特徴のある酒が造られている。独自の酒造好適米に「誉富士」が誕生している。



が りゅうばい

臥龍梅

純米大吟醸 開燗十里香

純米大吟醸

やや甘口

希少米、兵庫県産愛山を45%まで精米し興津川の伏流水で仕込んだ純米大吟醸。燗を開けば十里四方に香するというその名の通り、口に含んだ瞬間に舌先から口中全体へ広がるような吟醸香が特長。

○熱燗 ○温燗 ○常温 ○やや冷

○冷酒 △ロック

度数/16度 (+3 釀1.4 71.4

1800mL 5,200円 720mL 2,600円

三和酒造 ☎054-366-0839



が りゅうばい

臥龍梅

純米吟醸 誉富士55%

純米吟醸 原酒生貯蔵

やや濃醇 やや辛口

静岡の酒造好適米、誉富士を用い、長期低温醸酵で醸した純米吟醸酒を無濾過で瓶詰め。白ワインを思わせるデリケートな酸味とキレ、ふくよかな含み香が特長。

○熱燗 ○温燗 ○常温 ○やや冷

○冷酒

度数/16~17度 (+2 釀1.3 71

1800mL 2,700円 720mL 1,350円

三和酒造 ☎054-366-0839



かいうん

開運

祝酒 特別本醸造

特別本醸造

やや辛口

飲み飽きしないお酒を目標に造られたお酒で、お刺身、揚げ物、焼き物など色々な料理によく合う。冷や、常温、ぬる燗など、どのような飲み方でもおいしく飲める。蔵元直送1本より可。

○熱燗 ○温燗 ○常温 ○やや冷

○冷酒 △ロック

度数/15~16度 (+4 釀1.3 71.2

1800mL 1,950円

720mL 1,000円

土井酒造場 ☎0537-74-2006

愛知県

Aichi

古くから酒造りが行われ、江戸時代には灘に次ぐ酒産地として栄えた醸造の地。大小さまざまな40以上の蔵元があり、芳醇旨口の酒が代表的。



あずまりゅう

東龍

純米吟醸

純米吟醸

中口

古来北方の神は玄武、南方は朱雀、東方は青龍、西方は白虎といわれている。ラベルに大きく如意珠を持った東の神、いわゆる東龍の絵をあしらった。キリッとし締まった飲み口、清涼感あふれる味わい。

○やや冷 ○冷酒 ○ロック

度数/15~16度 (+0 釀1.3 71.1

1800mL 3,330円 720mL 1,470円

300mL 610円

東春酒造 ☎052-793-3743



もり た

盛田

純米 AR4

純米

濃醇甘口

桜酵母で仕込んだ、甘酸っぱくフルーティーな風味が特徴の純米酒。お酒の流れを丸くおさめる味わい。蔵元直送1本より可。

△熱燗 △温燗 ○常温 ○やや冷

○冷酒 ○ロック

度数/12~13度 (+44 釀3 71.2.8

500mL 1,000円

盛田 ☎0120-691-601

※「価格」は、原則として「メーカー希望小売価格（消費税込）」です。 85

## 岐阜県

### Gifu

3000 m級の山々がそびえ、四季のはっきりした気候のなか、50 弱の蔵元がある。古くから酒造が盛んで、歴史ある蔵元も多い。「ひだほまれ」は県を代表する酒造好適米。

## 三重県

### Mie

紀伊山地からの軟水と米に恵まれ 35 の蔵元がある。南北に長い地形のため気候に地域差があり、主産地は寒冷な伊賀、北勢、中勢、南勢北部。まろやかな酒が多い。

## 滋賀県

### Shiga

周囲を山に囲まれ、琵琶湖を擁し、古くから米作り酒造りの好適地。独自の酒造好適米「吟吹雪」や「玉栄」「山田錦」の栽培が盛ん。約40 の蔵元で、旨みのある、個性豊かな近江酒が造られている。

## 京都府

### Kyoto

歴史に裏打ちされた都の酒どころとして伏見、洛中を中心に蔵元があり、兵庫県に次ぐ生産量がある。伏見の女酒と評されるきめ細かいまろやかな酒で知られる。独自の酒造好適米に「祝」がある。

## 大阪府

### Osaka

古くから栄えた商業地である大阪を控え、長い歴史のある酒蔵をはじめ10 数軒の蔵元がある。北部の池田や南部の泉州（和泉）地域などを中心に、それぞれに個性ある酒を造っている。

### あちぎくら 三千櫻 純米 五百万石



**純米** **中口**  
蔵元と近隣契約農家で栽培した五百万石を使用。三千櫻には様々なお米で造ったお酒があるが、五百万石は基本の基本。三千櫻のメイン商品である。味わい深く、重くなく、普段呑みに最適な中酒である。蔵元直送1本より可。  
◎温燗 ◎やや冷 ○冷酒  
度数／15度 出0  
1800mL 2,650円 720mL 1,350円

三千櫻酒造  
☎0573-72-3003



### しらかわごう 白川郷 純米にごり酒

**純米** **濃醇甘口**  
飛騨白川郷に古くから伝わる、どぶろく祭りにちなんで醸された純米のにごり酒。厳選された原料と水と昔ながらの製法で仕込まれた酒は、米の持つ自然の甘味と酸味のバランスが良い濃醇な味。蔵元直送1本より可（送料は別途加算）。  
△常温 ◎やや冷 ◎冷酒 ○ロック  
度数／14.8度 出25 燗2.0 燗1.8  
1800mL 2,270円 720mL 1,168円 300mL 452円

三輪酒造 ☎0584-78-2201

### 純米吟醸 海女神



**純米吟醸** **淡麗甘口**  
伊勢志摩の「海女漁」に因んで名付けられた純米吟醸「海女神」は、三重県産「山田錦」を使用し、低温で長期間醸酵させ、香り豊かな吟醸香と繊細な味わいがある。蔵元直送1本より可（送料別途必要）。  
○やや冷 ◎冷酒  
度数／15度 出3 燗1.3 燗1.2  
720mL 1,819円

宮崎本店  
☎059-397-3111



### 純米大吟醸 義左衛門

**純米大吟醸** **中口**  
三重山田錦を35%まで磨き上げた最高傑作。フルーティで華やかな香りと、静かで凛とした味わいが広がる。淡白な料理との相性は抜群。冷やしてどうぞ。蔵元直送1本より可。  
○やや冷 ◎冷酒  
度数／16度 出0 燗1.7 燗0.8  
1800mL 10,000円 720mL 5,000円

若戎酒造  
☎0595-52-1153

### 純米 みずかがみ



**純米** **淡麗やや辛口**  
滋賀県産米「みずかがみ」を100%使用した純米酒。フワッとキレの良さが特徴。蔵元直送1本より可。  
△熱燗 ◎温燗 ◎常温 ◎やや冷  
○冷酒 ○ロック  
度数／15度 出2 燗1.6  
1800mL 2,400円 720mL 1,200円

北島酒造  
☎0748-72-0012



### 美富久 純吟極醸

**純米大吟醸** **濃厚旨口**  
山田錦を50%精白し、酒造りの究極を目指し、キレの良さと熟成の旨さを求めた酒。スッキリとした飲み口の中に、ふっくらとした味わいがある。全日本国際線ファーストクラスの機内酒に採用された実績がある。蔵元直送1本より可。別途送料  
○常温 ◎やや冷 ○冷酒  
度数／16度 出0 燗1.6  
1800mL 7,000円 720mL 3,400円

美富久酒造 ☎0748-62-1113

### ほんづく 本造り 黄桜



**本醸造** **中口**  
丁寧に造りあげた良質の米麹を使用。ふくよかな香り、酸味と甘味のバランスの良い味わい、やわらかな旨味が特長。黄桜を代表する本醸造酒。  
○熱燗 ◎温燗 ◎常温 ◎やや冷  
○冷酒  
度数／16度 出0 燗1.4 燗1.5  
1800mL 1,868円

黄桜お客様相談室  
☎075-611-2172



### 玉乃光 純米大吟醸 備前雄町100%

**純米大吟醸** **濃醇辛口**  
酒米の元祖「雄町」特有の自然でやわらかな香りと、ふっくらとした旨味が感じられる。いつまでも、飲み飽きしない逸品である。  
○熱燗 ◎温燗 ○常温 ○やや冷  
◎冷酒  
度数／16.2度 出3 燗1.5 燗0.9  
1800mL 5,000円 720mL 2,400円 300mL 900円

玉乃光酒造  
☎075-611-5000

### あやめさけ 蒼庵



**大吟醸** **淡麗辛口**  
全量兵庫山田錦を使用、華やかな香りと旨味のバランスが特徴。高精白米による上品な味わい。最もスッキリしてキレのよい味わいになっている。香りの良い辛口酒が好きな人にお勧め。蔵元直送1本より可。平成29酒造年度 全国新酒鑑評会にて2年連続金賞受賞。  
○常温 ◎やや冷  
度数／16度 出5 燗1.4 燗1  
1800mL 10,000円 720mL 5,000円

壽酒造 ☎072-696-0003



### あまのさけ 天野酒 吟醸原酒

**吟醸原酒** **やや濃醇やや辛口**  
吟醸用に醸したお酒を割り水（加水調整）することなく、そのまま瓶詰した。コクのある辛口で、原酒の旨味が飲み応え十分。  
○常温 ◎やや冷 ○冷酒  
度数／18.7度 出3 燗1.4 燗1.5  
720mL 1,653円

西條  
☎0721-55-1101



# 兵庫県

Hyogo

生産量全国トップ。古くから硬水の「宮水」を使った酒造りで知られる灘五郷をはじめ、伊丹、丹波、姫路など県内各地で酒が造られ、但馬杜氏、丹波杜氏、播州杜氏がそれぞれの技を磨いてきた。

## 桜正宗 金稀 無濾過 純米大吟醸 三五

桜正宗四百年の技術を集約した酒。一切の妥協をせず、洗米からびん詰めまですべて手造り。山田錦の自然の味わいを大切に無ろ過で仕上げた。ふくらみの味と華やかな香りの調和が絶妙。  
○温燗 ○常温 ○やや冷  
度数/15.5度 (+2.0 麗1.4 7)1.3  
1800mL 20,000円  
720mL 10,000円  
桜正宗 ☎078-411-2101



## 桜正宗 朱稀 本醸造

本醸造 淡麗やや辛口  
桜正宗のレギュラー酒であり、兵庫県産山田錦を全量使用した本醸造酒。キレ味最良で飲み飽きせず、流れるように吸い込まれていく味わいの酒。  
○熱燗 ○温燗 ○常温 ○やや冷  
○冷酒  
度数/15.5度 (+3.0 麗1.3 7)0.9  
1800mL 2,110円  
720mL 1,070円  
桜正宗 ☎078-411-2101



## 桜正宗 焼稀 生一本

純米 淡麗やや辛口  
桜正宗のレギュラー酒であり、兵庫県産山田錦を全量使用した生一本(純米酒)。山田錦のやさしいうまみが口いっぱいに広がるキレ味最良の酒。  
○熱燗 ○温燗 ○常温 ○やや冷  
○冷酒  
度数/15.5度 (+3.0 麗1.3 7)1.2  
1800mL 2,250円  
720mL 1,130円  
桜正宗 ☎078-411-2101



## 桜正宗 金稀 大吟醸 原酒

大吟醸 原酒 淡麗中口  
兵庫県三木市吉川町産の山田錦を100%使用し、精米歩合35%まで磨き上げ、山田錦の純粋な旨味を最大限に引き出した、華やかな香りの手造り大吟醸 原酒。  
○常温 ○やや冷 ○冷酒  
度数/17度 (+0 麗1.2 7)1.0  
720mL 4,000円  
桜正宗 ☎078-411-2101



## 桜正宗 金稀 純米大吟醸 四〇

純米大吟醸 淡麗中口  
40%に磨いた山田錦で丁寧に醸し、果実のような香りと米のふくらみが調和した純米大吟醸酒。Kura Master 2019「純米大吟醸酒部門」審査員受賞  
○常温 ○やや冷 ○冷酒  
度数/15度 (+2.0 麗1.40 7)1.40  
720mL 3,800円  
桜正宗 ☎078-411-2101



## 桜正宗 金稀 純米吟醸

純米吟醸 淡麗やや辛口  
酒通のために桜正宗が造り上げた酒。吉川町産山田錦を高精白に磨き上げ、米のうまみを全面に表現したキレ味最良の純米吟醸酒。灘の地酒生一本自信の一品。  
○温燗 ○やや冷  
度数/16.5度 (+3.0 麗1.7 7)1.3  
1800mL 5,300円  
720mL 2,700円  
180mL 560円  
桜正宗 ☎078-411-2101



## 桜正宗 吟醸 原酒 正宗

吟醸 原酒 やや辛口  
兵庫県産山田錦を60%に磨き上げて醸した、米のうまみたっぷりの吟醸酒。より芳醇な味を楽しめるように、一切の割水を行わず、原酒のまま仕上げた酒。  
○常温 ○やや冷 ○冷酒  
○ロック  
度数/18.5度 (+3.0 麗1.5 7)1.2  
1800mL 3,000円 720mL 1,500円  
300mL 550円 180mL 380円  
桜正宗 ☎078-411-2101



## 桜正宗 特別純米酒 宮水の華

特別純米 淡麗やや辛口  
酒造りに適した「山田錦」をふんだんに用い、「宮水」を知り尽くした蔵元が醸した、淡麗でやや辛口の米のうまみを最高に引き出した思い入れの純米酒。GI「灘五郷」認定商品  
○温燗 ○常温 ○やや冷  
○冷酒  
度数/15.5度 (+2.0 麗1.4 7)1.3  
1800mL 2,740円 720mL 1,380円  
300mL 520円  
桜正宗 ☎078-411-2101



## 桜正宗 蘇百年 純米 原酒

純米原酒 濃醇中口  
約60年ぶりに蔵元に帰ってきたまぼろしの協会一号酵母。当時(100年前)の造りをそのままに米造りからすべて自前取り組み造り上げた思い入れの一品。  
○熱燗 ○温燗 ○常温  
度数/16.5度  
720mL 10,000円  
桜正宗 ☎078-411-2101



## 桜正宗 荒牧屋太左衛門 純米大吟醸

純米大吟醸 淡麗やや辛口  
桜正宗の屋号荒牧屋を商品名とした自信の一品。山田錦を高精白に磨き上げ、伝統の技を駆使した酒。清酒の品格を十分に堪能できる。太左衛門は代々受け継がれる当主の名。  
○常温 ○やや冷  
度数/15.5度 (+1.0 麗1.5 7)1.2  
1800mL 10,000円  
720mL 5,300円  
桜正宗 ☎078-411-2101



## 桜正宗 櫻華一輪 大吟醸

大吟醸 淡麗やや辛口  
2007年第1回「SAKE」部門が新設されたインターナショナルワインチャレンジ吟醸・大吟醸の部において最優秀賞・金賞受賞した大吟醸酒である。  
○常温 ○やや冷 ○冷酒  
度数/15.5度 (+1.0 麗1.10 7)1.0  
720mL 3,200円  
桜正宗 ☎078-411-2101



## 桜正宗／桜正宗記念館「櫻宴」

創釀400年の「正宗」の元祖、灘の蔵元「桜正宗」の歴史と食事が楽しめる記念館。展示スペースの「櫻宴 蔵町通り」には昔からの酒造りの工程を収めた貴重なVTRの上映から、桜正宗創釀400年の歴史を物語る酒造道具、昔懐かしい看板や酒瓶など、ここでしか見られない展示がいっぱい。  
歴史に触れたあとは、食事やお酒、ショッピングが楽しめる。本格和食ダイニング「櫻宴」では、日本酒はもちろん、酒蔵ならではの「ボン酒鍋」をはじめ、ランチから会席料理まで多彩なメニューがそ

ろっている。軽食や喫茶なら庭を眺めながらゆっくりくつろげる「櫻宴のカフェ」。2階には食事前や食後のメにも便利な、3杯までお酒が楽しめる日本酒BARの呑処「三杯屋」がある。

所在地 神戸市東灘区魚崎南町4-3-18  
電話番号 078(436)3030  
交通 阪神電車「魚崎駅」下車、徒歩5分  
開館時間 10:00～22:00(ショップ・カフェ 10:00～19:00/レストラン 11:30～15:00・17:00～22:00/三杯屋 17:00～22:00)  
入館料 無料  
休館日 火曜日



さくらまきむね

櫻正宗

コウノトリ育むお酒

純米吟醸

純米吟醸

淡麗やや辛口

栽培期間中は化学合成農薬、化学肥料を一切使用せず、コウノトリのえさとなる生き物を育む農法で栽培された、「特別栽培米」の五百万石で造った純米吟醸酒。米の旨味と切れ味の良いお酒。

○温燗 ○常温 ○やや冷

○冷酒

度数 / 15.5度 (+2 麗1.2 720mL 2,600円

櫻正宗

☎078-411-2101

さくらまきむね

ボンドズウェル

櫻正宗 Bonds Well

with Beef

純米吟醸

濃醇やや辛口

神戸の代表的食材である牛肉と合う酒として、全量兵庫県産山田錦を用い、自社種麹と生酛造りで醸した純米吟醸酒。濃醇な味わいは牛肉のあらゆる風味と調和し最大限に引き立てる。

○熱燗 ○温燗 ○常温 ○やや冷

度数 / 15.5度 (+1.0 麗1.9 720mL 2,100円

櫻正宗

☎078-411-2101

さくらまきむね

櫻正宗

さくら RED SWEET 11

化粧箱入 360mL

甘口

赤米を使った、爽やかで甘酸っぱいお酒。アルコール11%の低アルコール清酒。食前酒、デザート酒として楽しめる。

○やや冷 ○冷酒

度数 / 11.5度 (+35 麗2.5 360mL 670円

櫻正宗

☎078-411-2101

さくらまきむね

スパークリング

櫻正宗 Sparkling

サケドライ

発泡清酒

中口

弾ける泡の爽快感とキレの良い酸の味わいを兼ね備え、清酒らしさを感じさせるアルコール11度のスパークリング清酒。食前だけでなく食中にも楽しめる。

○やや冷 ○冷酒

度数 / 11度 (+15 麗1.6 200mL 390円

櫻正宗

☎078-411-2101



奈良県

Nara

清酒発祥の地のひとつといわれ古くから酒造りが行われてきた。県内各地で 30 弱の蔵元がそれぞれの気候風土を生かした酒を造っている。

はるしか

春鹿

純米超辛口

純米

淡麗辛口

日本の酒発祥の地 奈良が誇る伝統技術が生んだ究極の辛口酒。スッキリと飲みあきせず、見事に調和したコクとキレは秀逸。料理を引き立てる味わいは日本はもとより、海外市場での人気も抜群。蔵元直送消費者向けは1本より可。

△熱燗 ○温燗 ○常温 ○やや冷

○冷酒 △ロック

度数 / 15度 (+12 麗1.6 1800mL 2,720円 720mL 1,510円 300mL 560円

今西清兵衛商店

☎0742-23-2255

NEW

うめのやど

梅乃宿 本醸造

本醸造

濃醇中口

温度を変えることで味わいが深くなる、蔵人の晩酌酒。ほんのりとした香りとほどよい旨味が特徴の、毎晩飲んでも飲み飽きない定番酒。常温・または燗がおすすめ。蔵元直送1本より可。

○熱燗 ○温燗 ○常温

○やや冷 △冷酒 △ロック

度数 / 15度 (+3 麗1.5 1800mL 2,000円 720mL 1,000円

梅乃宿酒造

☎0745-69-2121

和歌山県

Wakayama

熊野三山など紀伊山地の自然に恵まれた地で古くから酒造りが行われている。和歌山市、海南市、伊奈エリアを中心に約 15 の蔵元がある。

みなかた

純米吟醸 南方

純米吟醸

やや辛口

華やかな吟醸香、芳香なふくらみと後味のキレのいい純米吟醸酒。ワイングラスでおいしい日本酒アワード2018金賞受賞。蔵元直送1本より可。

○温燗 ○常温 ○やや冷 ○冷酒

度数 / 16度 (+1.0 麗1.3 1800mL 2,800円 720mL 1,400円

世界一統

☎073-433-1441

くろうし

純米酒 黒牛

純米酒

ややから口

やわらかい香りで、米の旨味を引き出した幅のある味わい。旨口の食中酒タイプで燗から冷やしてまで幅広く楽しめる。蔵元直送1本より可。

○熱燗 ○温燗 ○常温 ○やや冷

△冷酒

度数 / 15.6度 (+4 麗1.6 1800mL 2,450円 720mL 1,143円 300mL 429円

名手酒造店

☎073-482-0005

鳥取県

Tottori

特産の酒造好適米「強力」などの米・大山をはじめ中国山地の伏流水、自然環境に恵まれた地で、20 弱の蔵元が酒を造っている。全般に濃厚な旨味のある辛口の酒が多い。

ごうりき

純米吟醸 いなたひめ 強力

純米吟醸

淡麗中口

鳥取県原産の酒造好適米「強力」を使用した純米吟醸酒。香りは控えめでふくらみがあり、やや酸味を感じさせる味わいで、お刺身のような素材のデリケートな味を楽しむ料理に良く合う。蔵元直送1本より可。

○常温 ○やや冷 ○冷酒

度数 / 15.5度 (+3.5 麗1.5 720mL 1,500円

福田本店

☎0859-29-1108

たかいさみ

鷹勇 純米吟醸 強力

純米吟醸

淡麗辛口

かつて鳥取県内で作られていた幻の米と呼ばれる「強力米」を篤農家と契約栽培し、丹念に醸した深い味わいの純米吟醸酒。軽快な酸が特徴の淡麗辛口。蔵元直送1本より可。

○熱燗 ○温燗 ○常温 ○やや冷

度数 / 15~16度 (+3.5 麗1.4 1800mL 3,100円 720mL 1,650円 300mL 600円

大谷酒造

☎0858-53-0111

# 島根県

Shimane

神話のふるさと出雲をはじめ、東西に長い地勢から、県内各地で約30の蔵元がそれぞれ個性ある酒を造っている。「古事記」の表記などから日本酒発祥の地を標榜し。

**環日本海 純米大吟醸 水澄みの里**

純米大吟醸 やや辛口

「山田錦」を精米歩合40%まで磨いた。芳醇な香りとやわらかな口当たりが特徴の純米大吟醸酒。蔵元直送送料負担で1本より可。

◎冷酒  
 度数/16度 (+3) 麗1.2 麗1.2  
 1800mL 7,800円  
 720mL 3,800円  
 300mL 1,850円

日本海酒造  
 ☎0855-32-1221

**豊の秋 特別純米 雀と稲穂**

特別純米 やや辛口

「ふつくら旨く、心地よく」豊の秋の信条を忠実に表現した特別純米酒。ご飯を噛みしめた時のような柔らかな旨味と、芳醇で落ち着いた香りが引き立てる。ゼヒ45℃の燗で。蔵元直送1本より可。

◎温燗 ◎常温 ○やや冷 ○冷酒  
 度数/15~16度 (+2.5) 麗1.5  
 1800mL 2,450円  
 720mL 1,200円

米田酒造  
 ☎0852-22-3232

# 岡山県

Okayama

酒造好適米「雄町米」が古くから作られ備中杜氏による淡麗旨口の酒が伝承されてきた。現在は約40の蔵元があり、県南(備前・備中)では淡麗辛口および甘口、県北地域(美作)では濃醇旨口の酒が多い。

**御前酒 純米 美作**

純米 濃醇辛口

岡山県産の雄町米を100%使用。雄町米独特の香りと旨味を丁寧に引き出しながらもすっきりとした「旨味があってキレイがいい」純米酒に仕上げた。しっかり貯蔵したこと、冷やで飲めばさっぱりとした喉越しを、ぬる燗にするとじんわりとした芳醇な旨味を味わえる。蔵元直送1本より可。

△熟燗 ◎温燗 ◎常温 ○やや冷 ○冷酒 ○ロック  
 度数/14度 (+4) 麗1.5 麗1.4  
 1800mL 2,353円 720mL 1,177円  
 300mL 472円

辻本店 ☎0867-44-3155

**酒一筋 赤磐雄町**

純米大吟醸 濃醇辛口

ひかえめな吟香と、味のキレが良く、うまみを感じるお酒である。口中に広がるふくみ香がさわやかで、絶妙なハーモニーを醸している。

◎常温 ◎やや冷 ○冷酒  
 度数/15.5度 (+3~4) 麗1.3  
 1800mL 5,000円

利守酒造  
 ☎086-957-3117

# 広島県

Hiroshima

軟水で仕込んだ芳醇旨口のまろやかな「広島女酒」として知られている。西条地区(東広島市)をはじめ、現在は多彩な気候風土を反映して、県内各地で多様な酒が造られている。

**大吟醸 特製ゴールド賀茂鶴**

大吟醸 やや辛口

優雅な香りと芳醇な味わい、桜の花びらの金箔入りの大吟醸酒。

◎温燗 ◎常温 ○やや冷 ○冷酒 ○ロック  
 度数/16~17度 (+1.5)  
 1800mL 5,000円  
 720mL 2,500円  
 300mL 980円  
 180mL 545円

賀茂鶴酒造  
 ☎0120-422-212

**純米吟醸まぼろし**

純米吟醸 やや辛口

広島産酒米のさきがけとして古くから多くのファンに愛されてきた「八反錦」で醸した純米吟醸酒。吟醸香が高く、五味のバランスが良く綺麗な酒に仕上げている。蔵元直送1本より可。

◎熟燗 ◎温燗 ◎常温 ○やや冷 ○冷酒 ○ロック  
 度数/15.4度 (+3) 麗1.3 麗1.0  
 1800mL 2,610円 720mL 1,370円  
 300mL 660円

中尾醸造 ☎0846-22-2035

# 山口県

Yamaguchi

約40の蔵元があり、萩、徳山エリアを中心に県内各地で酒が造られている。県独自の酒米「西都の雫」を使った酒造りも進められている。

**獺祭 純米大吟醸 磨き二割三分**

純米大吟醸

23% (77%)という極限まで磨いた山田錦を使い、最高の純米大吟醸に挑戦した。華やかな上立ち香と口に含んだときのきれいな蜂蜜のような甘み、飲み込んだ後口はきれいに切れていきながらも長く続く余韻。

◎常温 ◎やや冷  
 度数/16度 非公開 麗非公開 麗非公開  
 1800mL 9,800円 720mL 4,900円  
 300mL 2,060円

旭酒造 ☎0827-86-0120

**五橋 大吟醸 西都の雫**

大吟醸 淡麗やや辛口

山口県のオリジナル酒米「西都の雫」で醸した大吟醸。繊細な口当たりの中に高貴な吟醸香が感じられる。ホームページより蔵元直送可

◎常温 ○やや冷 ○冷酒  
 度数/16.5度 (+3.5) 麗1.4 麗1.0  
 1800mL 6,600円  
 720mL 3,300円

酒井酒造  
 ☎0827-21-2177

# 徳島県

Tokushima

20以上の蔵元があり、四国山脈や讃岐山脈からの伏流水と肥沃な土地が育んだ米から芳醇な阿波の酒が造られている。「阿波十割」「LED 夢酵母」のブランドも展開。

**純米大吟醸 瓢太閣**

純米大吟醸 濃醇旨口

阿波山田錦の米の心白から引き出された深いまろみと四国山系吉野川の伏流水の恵みから生まれたフルーティな上立ち香と華やかな含み香が調和したキレの良い純米大吟醸。

◎常温 ○やや冷  
 度数/15度 (+2) 麗1.2 麗0.9  
 720mL 2,500円

日新酒類  
 ☎088-694-8166

**鳴門鯛 吟醸しぼりたて生原酒**

吟醸生原酒 濃醇辛口

新鮮で華やかな甘い香り。ビチビチとガスがはじけるような若々しさ。酸味がしつかりとして飲みごたえがある。海外の日本酒ファンにも人気があり、洋食との相性も抜群。蔵元直送混載5ケースより送料負担。

○やや冷 ○冷酒 ○ロック  
 度数/18.5度 (+5) 麗1.4 麗1.1  
 720mL 1,439円

本家松浦酒造  
 ☎088-689-1110



## 香川県

Kagawa

瀬戸内海と阿讃山脈にはさまれた米どころとして、蔵元数は10に満たないが、県内各地でそれぞれ特色ある酒造りを行っている。酒米「オオセト」が広く栽培され、独自の「よぬきよいまい」も誕生した。



### 綾菊 純米酒 がいな酒

**純米** **やや辛口**  
香川県産米を100%使用した純米酒。地元の米によるしっかりとした、旨味と酸味を引き立たせた味わいの純米酒。蔵元直送1800mlは6本、720mlは12本より可。  
○熱燗 ○温燗 ○常温 ○やや冷  
○冷酒 △ロック  
度数/15度 (+3.5 麗1.7 71.2  
1800mL 2,000円 720mL 1,000円

綾菊酒造  
☎087-878-2222



### 金陵濃藍 純米吟醸

**純米吟醸** **中口**  
地元の酒米オオセトの良さを引き出したお酒。さわやかな果実香となめらかな旨味が調和している。  
△熱燗 ○温燗 ○常温 ○やや冷  
○冷酒 ○ロック  
度数/15~16度 (+2.0 麗1.3 71.0  
1800mL 3,000円  
720mL 1,500円  
300mL 550円

西野金陵  
☎0877-73-4133

## 愛媛県

Ehime

40 弱の蔵元があり、温暖な風土ながら、西日本最高峰の石鎚山の伏流水と冬の石鎚おろしの寒風で仕込まれ、東予はスッキリした淡麗な酒、中予は淡麗旨口、南予はどっしりした酒が造られている。



### 梅錦 純米吟醸原酒 酒一筋

**純米吟醸 原酒** **濃醇辛口**  
原酒ならではの濃厚な香りと押しの強い旨味を持ち、梅錦の「黒ラベル」として親しまれている。アルコール度数が高いのでロックでもおいしく飲める酒である。蔵元直送1本より可。  
△熱燗 ○温燗 ○常温 ○やや冷  
○冷酒 ○ロック  
度数/16.9度 (+0 麗1.7  
1800mL 2,683円

梅錦山川  
☎0896-58-1211



### 山丹正宗 吟醸酒

**吟醸** **淡麗辛口**  
フルーティですっきり飲みやすい吟醸酒。ワイングラスでおいしい日本酒アワード2年連続最高金賞受賞。2014年ANA国際線ファーストクラス採用。  
△常温 ○やや冷 ○冷酒 △ロック  
度数/15度 (+4 麗1.3  
1800mL 2,600円  
720mL 1,300円

八木酒造部  
☎0898-22-6700

## 高知県

Kochi

豪快な酒宴で知られる酒好きの国・土佐。県内各地に20 弱の蔵元があり、旨味とキレのある淡麗辛口の酒が多く造られている。独自の酒造好適米に「吟の夢」「風鳴子」がある。



### 酔鯨 純米吟醸 吟麗

**純米吟醸** **芳醇辛口**  
香りはあくまで控えて、しっかりと旨味を感じながらも、キレが良く、飲み飽きしない「芳醇辛口」な酒質が特徴。蔵元直送1本より可。(送料別料金)  
○やや冷 ○冷酒  
度数/16度 (+6.5 麗1.7 71.15  
1800mL 2,670円  
720mL 1,410円  
300mL 590円

酔鯨酒造  
☎088-841-4080



### 大吟醸原酒 天平 土佐鶴

**大吟醸原酒** **やや濃醇やや辛口**  
際だつ吟醸の香りと芳醇な味わい。原酒を貯蔵桶から直接詰めた手造りの大吟醸原酒。世界に誇る日本の名醸酒。  
○常温 ○やや冷 ○冷酒 ○ロック  
度数/17~18度 (+5 麗1.4 71  
900mL 4,000円  
720mL 3,500円  
500mL 2,574円

土佐鶴酒造  
☎0887-38-6511

## 福岡県

Fukuoka

九州の中でも冬場は気温が低く乾燥した気候、「山田錦」の産地でもあり、良質の米と豊富な水に恵まれ、久留米市(旧三潁郡)城島町をはじめとする筑後川流域を中心に、県内各地に約60 の蔵元がある。



### 駿 純米酒

**純米酒** **やや甘口**  
全量山田錦を使用した精米歩60%の純米酒。食中酒として楽しんでもらいたいという作り手の想いから、ほのかな香り、軽快な味わい、山田錦特有のまろやかさ、キレの良さを追求した。  
△熱燗 ○温燗 ○常温 ○やや冷  
○冷酒 ○ロック  
度数/16度 (+2 麗1.4 71.0.9  
1800mL 2,300円 720mL 1,200円

いそのさわ  
☎0943-77-3103



### 繁樹 純米大吟醸50

**純米大吟醸** **やや辛口**  
福岡県産の山田錦を50%まで磨き丁寧に醸した逸品。フルーティな吟醸香とキレのある味わいが特徴の辛口タイプの純米大吟醸酒。  
△温燗 ○常温 ○やや冷 ○冷酒  
△ロック  
度数/15~16度 (+2 麗1.3  
1800mL 3,595円 720mL 1,750円

高橋商店  
☎0943-23-5101

## 佐賀県

Saga

県北西部は備前杜氏のふるさと。肥沃な佐賀平野と冬場の低温になる気候から良い酒造米が造られ良い酒が造られる酒どころ。20 を超える蔵元がある。



### 天吹 純米大吟醸 50

**純米大吟醸** **淡麗中口**  
「この酒旨いね!」と言葉がでるような旨き酒を比較的安価で日本酒ファンに届けたい、原料である玄米を飯米に変えたら価格も抑えられるのでは?と数年試行錯誤し研鑽を重ねて造った純米大吟醸。味わいは品よく、おすすめ酒。蔵元直送1本より可。  
○常温 ○やや冷 △冷酒  
度数/16.5度 (+4  
1800mL 3,000円 720mL 1,500円  
300mL 530円

天吹酒造 ☎0942-89-2001



### 天山 純米吟醸

**純米吟醸** **やや辛口**  
地元契約農家の山田錦を天山山系の伏流水で仕込んだ。爽やかな香りとしつかりとした旨味のバランスの取れた純米吟醸酒。  
△常温 ○やや冷 ○冷酒  
度数/16度 (+2 麗1.4 71.3  
1800mL 3,000円 720mL 1,500円  
300mL 637円

天山酒造  
☎0952-73-3141

## 長崎県

Nagasaki

約10の清酒蔵元があり、それぞれ特色ある酒を造っている。



### 六十餘洲 大吟醸

大吟醸

濃醇

山田錦を100%使用した大吟醸。上品で  
おだやかな香りがあり、ふくらみのある  
味わい。

○常温 ○やや冷 ○冷酒  
度数/17度 (+3.9 酸1.4 旨1.2  
1800mL 5,000円  
720mL 2,500円

今里酒造  
☎0956-85-2002



### 純米吟醸 黎明

純米吟醸

やや辛口

契約栽培で育てた諫早産の酒造好適米  
「山田錦」を100%使用し清冽な多良岳  
の伏流水で仕込んだ。穏やかな果実香  
と米の旨味、キレのある酸味が特徴の  
純米吟醸。蔵元直送1本より可。

△温燗 ○常温 ○やや冷 △冷酒  
度数/16度 (+2  
1800mL 3,000円  
720mL 1,500円

杵の川  
☎0957-22-5600

## 熊本県

Kumamoto

約10の清酒蔵元があり、良質な  
肥後米、阿蘇や九州山地の伏流水  
からそれぞれ特色ある酒が造られ  
ている。吟醸酒の誕生に貢献した  
協会9号酵母のふるさとでもある。  
「華錦」は独自の酒造好適米。

NEW



### 特別純米 香露

特別純米

濃醇

熟成による芳醇な味わいと快い酸味。  
温めて味の幅を持たせることで料理と  
調和する純米酒である。

○熱燗 ○温燗 ○常温  
度数/15度 (+4.0 酸1.8 旨1.9  
720mL 1,400円

熊本県酒造研究所  
☎096-352-4921



### 千代の園 大吟醸エクセル

大吟醸

淡麗

出来立ての大吟醸をワイン瓶に詰め上  
質のコルクで栓をし、瓶の中で熟成さ  
せる「びん囲い」で造った限定品。瓶熟効  
果による丸みのある落ち着いた味わい  
と、豊潤な果実香が個性の商品。蔵元直  
送1本より可。

○やや冷  
度数/15度 (+1.5 酸1.15 旨0.90  
720mL 3,500円

千代の園酒造  
☎0968-43-2161

## 調理用酒・みりん

Cooking Liqueur

料理に酒を使うと、酒の風味やう  
まみ加わり、深い味わいが醸し  
出される。みりんは米、米こうじに  
もち米を加えたり、焼酎またはアル  
コールを加えて濾したものだ。糖類  
やうまみ成分を加えたものもある。



### 古式三河仕込 愛桜純米本みりん (3年熟成)

料理用酒

和風料理用酒

国産のもち米、米麹、本格焼酎のみ  
で造り上げる。昔ながらの古式三河  
仕込み本格みりん。3年間熟成さ  
せ、より味わい深く仕上げ、スイ  
ーツ等の甘味としても最適。

産地/愛知県  
度数/14度  
1800mL 3,273円  
500mL 971円

杉浦味淋  
☎0566-41-0919



### 古式三河仕込 愛桜純米本みりん (1年熟成)

料理用酒

和風料理用酒

三河地方の恵まれた気候風土、醸  
造に適した水、精選された国産もち  
米、良質な米麹、香り豊かな本格米  
焼酎のみで国産原料にこだわり  
造り上げた手づくりの本みりん。

産地/愛知県  
度数/14度  
1800mL 2,570円  
500mL 819円

杉浦味淋  
☎0566-41-0919



### 杉浦味淋株式会社

大正13年創業。「古式三河仕込愛桜純米みりん」  
は、三河(愛知県)みりんの名で全国に親しまれ  
てきた醸造元のみりん蔵で造られている。

みりん造りに恵まれた気候風土、矢作川の水  
質、精選された国産もち米、麹米、近隣の酒蔵  
から出る酒粕を原料とし、昔ながらの製法で造  
り上げた長期熟成・天然醸造の手造りの逸品。

自然の恩恵を受けて造り上げた、中身の見え  
る商品にしたいという思いで、作爲的な温度調  
整をせず、もろみ期間も通常の倍の6ヶ月をかけ、

旨味、甘みの増加した同社特有の濃厚なみりん  
を仕上げている。

「3年熟成みりん」は、3年間じっくり熟成させ、  
さらなる旨みとコクを引き出した一品。

料理はもちろん、煮詰めてスイーツの甘味料  
や風味づけ、またロックや水割りでも飲む食前酒  
としても楽しめる。

所在地 愛知県碧南市弥生町4-9  
電話番号 0566-41-0919  
FAX番号 0566-41-2023  
営業時間 土日祝を除く8:00 ~ 17:00



### 蔵元 Info.

## Column 清酒の甘口・辛口

### 酸と糖のバランスが甘辛のカギ

お酒の評価に「甘口」「辛口」「中口」という表現がある。清酒では  
エキス分(主に糖分)の比重を日本酒度としてプラスやマイナスの数値で  
表しているが、同じ日本酒度でも甘辛には違いがある。同じ日本酒度(糖  
分)でも、甘い糖であるブドウ糖の量は違う。例えばビールの糖分は清  
酒とさほど変わらないが、ブドウ糖の量は10分の1以下であるため日本  
酒のような甘さを感じない。また、舌に感じる甘辛の味覚は酸味と糖分の  
バランスで決まる。酸が多いと甘味は少なく感じる。レモンジュースがオ  
レンジジュースより甘みを感じないのは酸が強く影響しているからだ。

### ラベル表示で分かる

清酒の裏ラベルなどには日本酒度、酸度、アミノ酸度が表示されてい  
る。日本酒度は糖分の比重を表したものだ。4℃の水を0の基準にしてい  
る。清酒では+2~4が平均的なところ(吟醸酒は1、2度高め)。同  
じアルコール度数ならマイナス値が大きくなるほどエキス分(糖分)が  
多く比重が重くなる。

酸度は酸の量を表し、酸度が高いと味が濃く辛口になる。平均値  
は、1.3前後(純米酒は1.5程度)。日本酒の味の傾向は日本酒度と酸度  
のバランスを見ることでわかる。

アミノ酸度はうま味の指標。値が高いほどうま味が多くなる。平均値  
は、1.3前後(純米酒は1.5程度)。