

久保家酒造

睡龍 生酏純米

すいりゅう きもとじゅんまい

生酏造りが醸す 奥行きのある日本酒

杜氏を筆頭に「飲みたいから 真剣に取り組む」という力強い 信念を持つ蔵元の生酏純米 は、おだやかな中にも力強い 味わいと切れがある。爛にす と米の甘味と旨味がふくよ かになり、味が広がる。

唼き酒メモ



おすすめ温度 冷蔵 常温 める燗 熱燗

DATA

山田錦 契約農家、アキツホ(掛) 精米歩合/65% アルコール度数/15% 使用酵母/協会7号 日本酒度/+15 酸度/2.4 アミノ酸度/1.9 価格/3400円(1.8ℓ)、1700円(720ml) 購入方法/特約店

久保家酒造 主な銘柄:睡龍 問合せ:0745-83-0036

純米 (通年商品)



1.8ℓ

木下酒造

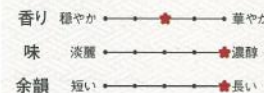
玉川 自然仕込 純米酒(山廃)無濾過生原酒

たまがわしぜんじこみじゅんまいしゅやまはいむろかまげんしゅ

蔵の微生物を最大限に 活かした造り

天保13年創業より7代に渡り 「玉川」の酒造りを継承する蔵 元こだわりの「自然仕込」。コク と切れが際立ち、ふくよかでさ わやか。冷やも良いが熱燗は さらに味わいが豊かに。

唼き酒メモ



おすすめ温度 冷蔵 常温 める燗 熱燗

DATA

兵庫県産北錦 精米歩合/66% アルコール度数/20~21% 使用酵母/酵母無添加(蔵付酵母) 日本酒度/+3 酸度/2.7 アミノ酸度/2.1 価格/2674円(1.8ℓ)、1337円(720ml) 購入方法/特約店、酒蔵直営販売店

木下酒造 主な銘柄:玉川 自然仕込 純米酒(山廃)無濾過生原酒 問合せ:0772-82-0071

純米 (通年商品)



1.8ℓ

向井酒造

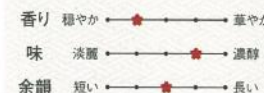
京の春 特別純米酒生酏仕込み

きょうのはる とくべつじゅんまいしゅきもとじこみ

飲みやすくコクは しっかりの絶妙バランス

地元丹後産の酒造好適米・京 都祝を使用。大変な労力と時 間が必要な伝統の酵母純粋培 養技術・生酏系山廃仕込みで 醸造した特別純米酒で、さらり としたのど越しとしっかりとし た米の旨味が特徴だ。

唼き酒メモ



おすすめ温度 冷蔵 常温 める燗 熱燗

DATA

京都祝100% 精米歩合/麴米65%・掛米65% アルコール度数/15% 使用酵母/6号酵母 日本酒度/+4.5 酸度/1.8 アミノ酸度/1.9 価格/3672円(1.8ℓ)、1836円(720ml) 購入方法/全国酒販店、通販 (URL_http://kuramoto-mukai.jp/ FAX_0772-32-0199)

向井酒造 主な銘柄:京の春、伊根満開 問合せ:0772-32-0003

特別純米 (通年商品)



720ml

菊正宗酒造

嘉宝蔵 灘の生一本 生酏純米

かほうくら なたのさいいつぱん きもとじゅんまい

創業350余年の老舗が 手掛ける本流の辛口酒

万治2年(1659)創業の灘を 代表する酒蔵が、丹波杜氏伝 承の技「生酏作り」で丹念に醸 し上げた純米酒。秀でたキレ とふくあみのあるコクをもつ 辛口で、飲み飽きず、料理との 相性も抜群。

唼き酒メモ



おすすめ温度 冷蔵 常温 める燗 熱燗

DATA

山田錦(麴)、山田錦・他(米) 精米歩合/70% アルコール度数/16% 使用酵母/キクマサ酵母 日本酒度/+4.5 酸度/1.6 アミノ酸度/1.5 価格/2447円(1.8ℓ)、1110円(720ml) 購入方法/全国酒販店、菊正宗酒造記念館、通販 (URL_http://kikumasaonline.jp/) 菊正宗酒造 主な銘柄:菊正宗 上撰 本醸造 問合せ:078-854-1043(お客様相談室)

純米 (通年商品)



1.8ℓ

美吉野醸造

花巴 水酏純米

はなとえ みずもとじゅんまい

古来製法にこだわり 自然体で醸す食中酒

上質な酸味と旨味を楽しめる 食中酒。おだやかながらも深 い味わいは、手作業による総 破精の麴造りと、自然に極力逆 らわれない醗酵のたまもの。 風土を深く理解した蔵元だか らこそ醸せる味わいだ。

唼き酒メモ



おすすめ温度 冷蔵 常温 める燗 熱燗

DATA

非公開 契約農家 精米歩合/70% アルコール度数/16% 使用酵母/無添加 日本酒度/-12 酸度/3.0 アミノ酸度/非公開 価格/3024円(1.8ℓ)、1512円(720ml) 購入方法/特約店 美吉野醸造 主な銘柄:花巴 問合せ:0746-32-3639

純米 (通年商品)



1.8ℓ

千代酒造

篠峯 生酏山田錦純米二火

しのみね きもとやまだにしきゅんまいふたひ

全国新酒鑑評会 金賞受賞16回の実力蔵元

「時間と手間をかけて、風土を 醸した酒造り」が信念の蔵元 が造る山田錦全量使用の生酏 造り。辛さの中におだやかな 旨味とスパッとした切れが楽し める。出荷までに1年以上熟成 させる。

唼き酒メモ



おすすめ温度 冷蔵 常温 める燗 熱燗

DATA

山田錦 精米歩合/77% アルコール度数/15.8% 使用酵母/協会7号 日本酒度/+10 酸度/2.0 アミノ酸度/1.2 価格/3024円(1.8ℓ)、1512円(720ml) 購入方法/特約店 千代酒造 主な銘柄:篠峯、樹羅 問合せ:0745-62-2301

純米 (通年商品)



1.8ℓ

京都市伏見区下鳥羽長田町

増田徳兵衛商店 純米(低アルコール酒)
月の桂 榎ぎ頭 (通年商品)

■ つまみながら かせぎがしら

山田錦で丁寧に仕込んだ
ワイン以上の新感覚!

果実のようなスッキリとした酸味と、山田錦の滑らかな丸みが口中に広がる純米酒。しほりたてのライトな味わいは食前酒に最適で、初心者から通までオススメ。軽く冷やしてワイングラスでどうぞ。

唼き酒メモ



▼おすすめ温度

冷蔵 常温 める燗 熱燗



720ml

・DATA・

山田錦

精米歩合/70% アルコール度数/8%
使用酵母/協会901号 日本酒度/−60
酸度/6.0 アミノ酸度/0.6
価格/2376円(720ml)
購入方法/全国酒販店、特約店、通販
(URL <http://tsukinokatsura.co.jp>)

【増田徳兵衛商店】 主な銘柄: 月の桂
問合せ: ☎075-611-5151

大阪 交野市私部

山野酒造 大吟醸
玄櫻 片野桜 (通年商品)

■ だいぎんじょうげんおうかたのさくら

江戸末期より続く蔵元が
自ら認める自信作

厳冬の頃に長期低温発酵でじっくりと育てた大吟醸は、果実のような高い香りで、酌めども尽きない豊かな味わい。全製造数量の約8割が特定名称酒で、その内5割において原酒にこだわる。

唼き酒メモ



▼おすすめ温度

冷蔵 常温 める燗 熱燗



1.8L

・DATA・

山田錦

精米歩合/38% アルコール度数/15.6%
使用酵母/M310 日本酒度/+5 酸度/1.3
アミノ酸度/0.9 価格/5400円(1.8L)、2700円(720ml)
購入方法/大阪府下百貨店、通販
(URL <http://www.katanosakura.com>)
(FAX 072-891-1846)

【山野酒造】 主な銘柄: 片野桜
問合せ: ☎072-891-1046

大阪 高槻市富田町

寿酒造 國乃長
上撰本醸造 (通年商品)

■ くのにちょうじょうせんほんじょうぞう

地元に愛され続ける
息の長い蔵元

1822年創業以来、日本最古の銘醸地・摂津富田郷の酒造りを絶やさぬよう酒を醸し続ける、地元密着の活きた地酒蔵元。辛さの中にも米の旨味が感じられ、特に熱燗は食事を引き立てる。

唼き酒メモ



▼おすすめ温度

冷蔵 常温 める燗 熱燗



1.8L

・DATA・

酒造好適米

精米歩合/70% アルコール度数/15%
使用酵母/協会9号 日本酒度/+3
酸度/1.5 アミノ酸度/1.3
価格/2008円(1.8L)、928円(720ml)
購入方法/特約店、通販
(URL <http://www.kuninocho.jp>)

【寿酒造】 主な銘柄: 國乃長
問合せ: ☎072-696-0003

京都 京丹後市久美浜町甲山

木下酒造 純米
玉川 (通年商品)

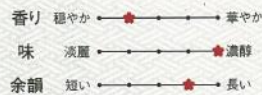
Time Machine 1712

■ たまがわ たいむましんいちなないち

江戸時代の製法が生んだ
日本酒版ワイン

江戸時代の製法が生む究極の飲みやすさが自慢の個性的な1本。超甘口だが現代の吟醸と比較して酸は3倍、アミノ酸は5~7倍。濃厚な甘さがありながらもすっきりとした切れで後に残らない。

唼き酒メモ



▼おすすめ温度

冷蔵 常温 める燗 熱燗



360ml

・DATA・

兵庫県産北錦

精米歩合/88% アルコール度数/14~15%未満
使用酵母/酵母無添加(蔵付酵母)
日本酒度/−43.0
酸度/3.5 アミノ酸度/7.0
価格/1049円(360ml)
購入方法/酒蔵直営販売店、特約店

【木下酒造】 主な銘柄: 玉川 自然仕込 純米酒(山廃)無濾過生原酒
問合せ: ☎0772-82-0071

京都 京都市伏見区村上町

北川本家 純米大吟醸
富翁 (通年商品)

大吟醸純米 吟麗

■ とみおう だいぎんじょうじゅんまいぎんれい

高いコストパフォーマンスを
誇る大吟醸

酒造り一筋に350年以上の老舗蔵元は全国新酒鑑評会において金賞を16回も受賞。コストパフォーマンスが高いといえ、料理やシーンを選ばない優秀な日本酒で日常いつでも楽しめる。

唼き酒メモ



▼おすすめ温度

冷蔵 常温 める燗 熱燗



1.8L

・DATA・

五百万石

精米歩合/49% アルコール度数/15%
使用酵母/京の琴、協会9号 日本酒度/+3.0
酸度/1.2 アミノ酸度/1.0
価格/3240円(1.8L)、1620円(720ml)
購入方法/全国酒販店、通販
(URL <http://www.shop-tomio.com>)

【北川本家】 主な銘柄: 富翁・ふり袖
問合せ: ☎0120-34-1030

京都 京都市左京区吉田河原町

松井酒造 純米
五紋神蔵KAGURA (数量限定)

辛口純米 無濾過生原酒

■ からくちゅんまい ごもんかくら むろかなまげんしゅ

京都産酒米・祝の旨み
と艶やかな香りが自慢

京で三百年余り酒造りを行う老舗蔵の定番は、うすら黄金色に輝く無濾過の生原酒。京都産酒造好適米「祝」を使用し、氷温貯蔵でゆっくり熟成。コク深い旨みと華やかな香りが印象的だ。

唼き酒メモ



▼おすすめ温度

冷蔵 常温 める燗 熱燗



720ml

・DATA・

京都産酒造好適米「祝」

精米歩合/65% アルコール度数/17%
使用酵母/オリジナル酵母 日本酒度/+3
酸度/1.7 アミノ酸度/1.5
価格/4525円(1.8L)、2263円(720ml)
購入方法/特約店、通販(FAX 075-771-3630)

【松井酒造】 主な銘柄: 五紋神蔵KAGURA
問合せ: ☎075-771-0246