

穴吹川 四国一清流水仕込み純米酒 徳島 ￥700

地元阿波杜氏が越後杜氏の伝統の技を用いて、阿波山田錦と四国山系竜王山地下伏流水を使用し、真心をこめて手造りで造り上げた、香り高く、濃醇軽快な純米吟醸酒です。米だけで造り上げた本来の風味を生かすため、一切濾過せず、タンクより出し加水し瓶詰めしただけの純米酒です。

アルコール度数 15.5% 日本酒度±0 酸度 1.5 アミノ酸度 1.2 原料米：阿波山田錦 精米歩合 60%



鳴門鯛 純米吟醸 加美屋直蔵 徳島 ￥800

上質なはちみつを思わせるような、ふくらみのある香り、キレの良い後味。端麗にして豊潤な旨味。はっきりとした酸味の輪郭が、その旨味を縁取るように引き立てます。酒造好適米、徳島県阿波町産「阿波山田錦」を100%使用した逸品です。

アルコール度数 15~16% 日本酒度+2 酸度 1.4 アミノ酸度 1.2 原料米：山田錦 精米歩合 58%



鳴門鯛 純米大吟醸 徳島 ￥1800

芳醇な旨味ときめ細やかな酸味が融合した優雅な味わい。大吟醸ならではの果物を彷彿とさせる甘く上品な香り。まろやかな香ばしさが舌の上に静かに残ります。酒造好適米 兵庫山田錦を40%まで丹念にみがきあげ、醗の状態です30日、じっくりと長期低温発酵にて造られます。熟練の蔵人の技と手間が惜しみなく注がれた最高峰の純米大吟醸です。

アルコール度数 16~17% 日本酒度+3 酸度 1.3 アミノ酸度 1.3 原料米：兵庫山田錦 精米歩合 40%



今小町 穰(ゆたか) 純米吟醸 無ろ過生原酒 徳島 ￥800

華やかな香りと、きめ細やかな味わいの純米吟醸。阿波山田錦を50%まで磨き、造られました。「無濾過 穰」は搾ったままの、化粧なしの色、味、香りをお楽しみいただけます。

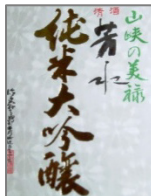
アルコール度数 17~18% 日本酒度+2 酸度 1.4 アミノ酸度 1.0 原料米：山田錦 精米歩合 50%



芳水(ほうすい) 生酏仕込み特別純米酒 徳島 【燗酒対応】 ￥800

江戸時代に確立された、今話題の伝統製法「生酏づくり」。旨口、豊潤で力強い味わいが特徴です。分かりやすい酸味と深みに、現代の洗練された味わいを加えました。

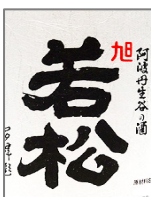
アルコール度数 15.6% 日本酒度+5 酸度 2 アミノ酸度 1.5 原料米：滋賀玉栄 精米歩合 60%



芳水(ほうすい) 純米大吟醸 徳島 ￥1200

芳香美味な酒を醸出し、左党の間で大評判となっている蔵元。酒米の最高峰兵庫県産山田錦を50%までみがき、ぎりぎりまで精白することで研ぎ澄まされたキレと、馥郁たる香り、フルーティーで奥深い味わいをお試ください。

アルコール度数 16.5% 日本酒度+7 酸度 1.7 アミノ酸度 1.1 原料米：兵庫山田錦 精米歩合 50%



旭若松 神力・日本晴 純米無濾過生原酒 徳島 【燗酒対応】 ￥900

日本一小さな酒蔵でつくられ、「食通御用達の旨酒」と称されます。米と水だけの酒造りに拘り、麴米「神力」を自家栽培し、手造りで丹念に仕込まれる芳醇旨口の味わいは、豊かな「酸」を有する純朴な風味で飲み手の心を癒してくれる素晴らしい地酒。熟成された山吹色、まろやかで非常に深いコクが特徴です。

アルコール度数 18~19% 日本酒度+3 酸度 2.1 アミノ酸度 2.2 原料米：神力・日本晴 精米歩合 65%



鳴門金時 里娘 本格芋焼酎 徳島 ￥500

鳴門金時芋の最高峰ブランド「里むすめ」。この里浦産の里むすめを100%使用し、常圧蒸留で丹念に造られた焼酎です。芋本来の香りと甘みを活かしながら、やわらかでほっこりとした焼酎に仕上げました。まろやかな飲み口とほのかな香りと甘みをお楽しみください。モンドセレクション金賞受賞です。

分類：本格芋焼酎 原材料：さつまいも、米麴 アルコール度数 25%



鳴門金時石焼き芋 本格芋焼酎 徳島 ￥500

最高級さつまいも「鳴門金時」の石焼芋の本格焼酎です。石を敷き詰めて、少し焦げ目がつくほどにこんがり焼いた鳴門金時芋を丹念に仕込みました。石焼きいもの香ばしい香りと、なると金時ならではの上品な甘味が深いコクとともに口の中に広がっていきます。

分類：本格芋焼酎 原材料：さつまいも、米麴 アルコール度数 25%



陸奥八仙 特別純米赤ラベル 青森 ￥900

甘い香りと味わいを持つ淡麗なお酒で有名な陸奥八仙。滑らかな口当たり、甘い香りとみずみずしい甘さが広がり、後味のキレ、さばけの良さも見事です。新鮮な魚介類によく合います。

アルコール度数 17% 日本酒度：±0 酸度：1.7 原料米：(麴)華吹雪 (掛)まっしぐら 精米歩合：(麴) 60% (掛) 55%



南部美人 純米吟醸 岩手 ￥900

適度に主張する香り、爽やかさと柔らかさを持った淡麗辛口タイプのお酒で、どなたにも美味しいといただける清涼感のある辛口のお酒です。

アルコール度数 15~16% 日本酒度：+5 酸度：1.5 原料米：(麴)ぎんおとめ (掛)美山錦 精米歩合：(麴) 50% (掛) 55% やや辛口



新政(あらまさ) カラーズ 生成「エクリュ」 秋田 ￥1000

今一番注目されている新政酒造は最古の酵母・6号酵母を使用し、香りを強調せず、添加物を一切使用しない生酏づくりによりナチュラル&フレッシュな味を追求しています。エクリュは秋田酒米「酒こまち」を用い、寒冷地の雪解け水を思わせる清らかなテイストが楽しめます。

アルコール度数 15% 日本酒度：非公開 酸度：非公開 原料米：酒こまち 精米歩合：麴米 40%、掛米 60%



久保田 紅寿 純米酒 新潟 ￥1000

新潟の米・水・技が久保田の純米酒をつむぎました。ほのかな芳香、芳醇な米旨な酸が中の広がりを見せます。たおやかな味わいをお楽しみください。

アルコール度数 15.5% 日本酒度+2 酸度 1.4 原料米：五百万石 精米歩合 55%



久保田 碧寿 純米大吟醸酒 新潟 ￥1500

幻の久保田といわれる「碧寿」は山廃仕込みの純米大吟醸です。久保田シリーズの淡麗辛口を究極まで高め、風格のある奥深い味わいの中にも、爽快さを兼ね備えています。

アルコール度数 15.5% 日本酒度+2 酸度 1.5 アミノ酸度 1.3 原料米：五百万石 精米歩合 50%



八海山 純米吟醸 新潟 ￥1200

八海山の中で唯一の純米仕込み。兵庫県三木市産の「山田錦」を麴米に、掛米には「美山錦」を用いて、八海山系の清冽な伏流水「雷電様の清水」を仕込みに50%まで磨き、純米仕込みによって長期低温醗酵で丁寧に醸されています。八海山の特徴である高品位の淡麗辛口、綺麗、なめらか、ソフトな香味をさらに追及したお酒です。

アルコール度 15.5% 日本酒度+4 酸度 1.2 アミノ酸度 1.1 原料米：山田錦・美山錦 精米歩合 50%



鶴齢 純米吟醸 新潟 ￥1000

丁寧に、淡麗旨口。コシヒカリを育む魚沼が生んだ銘酒。鶴齢(かくれい)のお酒の特徴は、米本来の味を重視しながら、軽くソフトに仕上げる飲み飽きしにくい純米酒です。魚沼山系の雪解け水を仕込み水として使い、淡麗ながらほのかな香りと優しいふくらみのある旨味を表現している、スッキリしたお酒です。

アルコール度数 15~16% 日本酒度：±0 酸度：1.2 原料米：越淡麗 精米歩合：55% やや辛口



成政 純米吟醸 富山 ￥1200

成政酒造が「地元と共にあり」を考え、地元産山田錦を全量に使用し55%まで磨き上げて仕込みました。精米歩合以外は、大吟醸酒造りに極めて近い工程で最大限にこだわって醸造されています。スッキリと、そしてキリリとしつつも、典雅にして清冽な味わいを持ち、様々な美味にピタリと寄り添える、小粋なお酒です。

アルコール度数 15~16% 日本酒度+4 酸度 1.4 原料米：山田錦 精米歩合 55%



天狗舞 山麿仕込純米酒 石川 【燗酒対応】 ￥900

2011.IWC（インターナショナル・ワイン・チャレンジ）純米酒部門でトロフィー（Goldメダル受賞酒中の最高位）を獲得しました。純米酒・山麿造りの代名詞とも言われる天狗舞の看板商品です。山麿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です。無ろ過による濃い山吹色は目も楽しませてくれます。
アルコール度 15.9% 日本酒度+3 酸度 1.8 原料米：五百万石 精米歩合 60%



梵（ぼん）GOLD 無ろ過純米大吟醸 福井 ￥1000

数々の政府主催の式典などに使用され、アメリカやカナダ政府主催の式典にも採用され、世界の要人が集まる席で活躍する日本酒です。50%まで磨き、マイナス10度で調整熟成させた純米大吟醸の生酒を、出荷の段階でビン燗火入れをして芳醇な匂の旨さを封じ込めたお酒です。全米日本酒飲評会で金賞受賞。
アルコール度数 15~16% 日本酒度+1 酸度 1.5 原料米：山田錦 精米歩合 50%



作 雅乃智（ざく みやびのとも） 純米吟醸 三重 ￥1000

かつて「味酒の国（うまさけのくに）」と呼ばれた鈴鹿の地で、やさしさと気品を兼ねそなえた、花のように純粋で奥行きのある味わいという酒質を実現するために、香り高い純米吟醸酒と深い味わいを持つ純米吟醸酒の2種類を造り、それらをブレンド配合することで両方の長所を持つ酒質を実現したお酒です。
アルコール度数 16% 日本酒度：非公開 酸度：非公開 原料米：国産米 精米歩合 50% やや辛口



仙介（せんすけ） 特別純米 兵庫 【燗酒対応】 ￥800

御影の地で六甲山系の湧き水で作られるお酒。丹波杜氏の指導のもと若手が少量生産で作り上げている、話題の蔵です（dancyuでも紹介されました）。芳醇な香りと酸味、口に含むと米の甘みがなめらかに広がります。
アルコール度数 16~17% 日本酒度：+3 酸度：1.8 アミノ酸度 1.8
原料米：(麴) 山田錦 (掛) 山田錦・五百万石 精米歩合：65%



金陵 純米吟醸 濃藍 香川 ￥900

酸味が楽しい食中酒を追求し続ける「西野金陵」、その中でも特に秀逸であると思う定番酒がこの「濃藍（こいあい）」です。その味わいも濃醇で、爽やかな果実の香りと、米のなめらかな旨味、そして持ち味である酸も濃厚にバランスしています。
アルコール度数 15~16% 中口 原料米：香川県産オオセト 精米歩合：58%



雁木（がんぎ） 純米吟醸無濾過生原酒 山口 ￥1100

「雁木」は造りそのものが問われる純米無濾過生原酒にこだわった少量生産のお酒です。この純米吟醸は適度に主張する香り、爽やかさと柔らかさを持った淡麗辛口タイプで清涼感のある飲み口です。
アルコール度数 16.5% 日本酒度：+1.5 酸度：1.7 原料米：山田錦 精米歩合：50% やや辛口



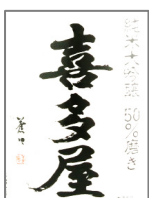
獺祭 純米大吟醸 磨き三割九分 山口 ￥1500

「獺祭」の中でもプレミアムな「磨き三割九分」。華やかな上立ち香と口に含んだときに見せる蜂蜜のようなきれいな甘み。飲み込んだ後の長い余韻。これぞ純米大吟醸と呼べる逸品です。
アルコール度数 16% 日本酒度+6 酸度：1.1 原料米：山田錦 精米歩合 39%



獺祭 純米大吟醸 50 山口 ￥1000

パリやニューヨークの三つ星レストランで、ワインに代わる新しい食中酒として選ばれている銘柄です。味わいが濃く、第一印象は甘口のお酒に感じますが、味の切れが良く、後味には甘さは残らない辛口のお酒です。
アルコール度数 16% 日本酒度+3 酸度：1.5 原料米：山田錦 精米歩合 50%



喜多屋 純米大吟醸 50%磨き 福岡 ￥1100

喜多屋は2013IWCのSAKE部門で「獺祭」と争って1位に輝き、非常に注目を浴びている蔵です。フルーティーな香りと芳醇で深い味わいのハーモニーをお楽しみください。和食全般に良く合います。
アルコール度数 15~16% 日本酒度+3 酸度：非公開 原料米：山田錦 60%、吟のさと 40%、精米歩合 50%

おすすめワイン



ジネステ・ボルドー・ルーージュ

¥2500・glass ¥700

カシスなどの果実のアロマが特徴。凝縮感とタンニンのバランスがとれたボルドーらしいワインです。

フランス赤 ACボルドー ミディアムボディ 品種：メルロー、カベルネソーヴィニオン、カベルネフラン

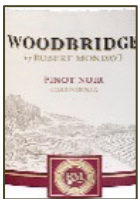


ジネステ・ボルドー・ブラン

¥2500・glass ¥700

青草やグレープフルーツ、軽い燻製の香りと後味に残るかすかな苦みが特徴。甘味と酸味のバランスが魅力です。

フランス白 ACボルドー 辛口 品種：ソーヴィニオンブラン、セミヨン

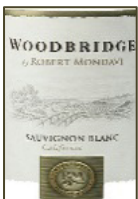


ロバート・モンダヴィ ウッドブリッジ ピノノワール

¥2500

さくらんぼやいちごのアロマとシナモンの香り。絹のようになめらかでフルーツ感たっぷりのワインです。

アメリカ赤 AVAカリフォルニア ミディアムボディ 品種：ピノノワール



ロバート・モンダヴィ ウッドブリッジ ソーヴィニオンブラン

¥2500

柑橘系とトロピカルフルーツの香りながら、辛口でライムの風味を後口で感じるフレッシュなワインです。

アメリカ白 AVAカリフォルニア 辛口 品種：ソーヴィニオンブラン



カンポ・レアーレ ネーロ・タヴォーラ

¥3500

ミネラル分をたっぷり含んだシチリアのぶどうから作られるワイン。ミディアムボディながら力強い味わい、熟した果実の香りが特徴です。

イタリア赤 IGTシチリア ミディアムボディ 品種：ネーロダーヴォラ



シャトー・ペイ・ラ・トゥール

¥5000

数々の受賞を誇るボルドーワイン。ラズベリーやブラックベリーのアロマが特徴で、フルーティーでふくよかな果実感、シルキーなタンニンが楽しめるリッチなワインです。

フランス赤 ACボルドー フルボディ 品種：メルロー、カベルネソーヴィニオン、カベルネフラン、プティヴェルド



ルイ・ラトゥール ブルゴーニュ ピノノワール

¥5000

ブルゴーニュ全土から選別した秀作。チェリーやプラムなどの香り、なめらかなタンニンと豊かな果実味、ミネラルの香りが調和したワインです。

フランス赤 ACブルゴーニュ ミディアムボディ 品種：ピノノワール



ルイ・ラトゥール ブルゴーニュ シャルドネ

¥5000

白亜質土壌の畑から選別したシャルドネ種を使いリッチでバランスに優れたワインです。果実のアロマとヴァニラ・クリームのような味わい。

フランス白 ACブルゴーニュ 辛口 品種：シャルドネ