

# 徳島の日本酒



## 穴吹川 四国一清流水仕込み純米酒 徳島 美馬市 ￥800

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% やや甘口 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 純米超辛口 巴 徳島 鳴門市 ￥800

穀物の香りと、ほのかな甘みとまろやかな旨味が口中に広がります。後口には辛口好きをうならせるドライな喉ごしとキレを楽しめます。香りは穏やかで軽快な口当たりなので飲み疲れすることなく、冷やではすっきりとしたキレを、燗では奥に眠っている米の旨味をより深く感じられます。

アルコール度数 15% 日本酒度+12.0 辛口 酸度 1.5 原料米：あわいちば山田錦 精米歩合 70%



## 鳴門鯛LED 純米吟醸 徳島 鳴門市 ￥1200

IWC2022 純米吟醸酒の部金賞、ワイングラスで美味しい日本酒アワード 2022 最高金賞 徳島県が開発した希少な「LED 夢酵母」を使用。酸度が非常に高く、そして甘い仕上がりが特徴の酵母です。トロピカルフルーツを思わせる華やかな香りとリッチな酸味と、幾重にも重なる複雑な味わいが特長の1本です。

アルコール度数 15% 日本酒度-19.5 甘口 酸度 2.8 原料米：あわいちば山田錦 精米歩合 58%



## 鳴門鯛 純米大吟醸 徳島 鳴門市 ￥2000

IWC2022 純米大吟醸の部銅賞、フランス Kura Master2021 純米大吟醸の部金賞

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。

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 三好市 ￥1100

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 生酛仕込み特別純米酒 徳島 三好市 【燗酒対応】 ￥900

江戸時代に確立された、今話題の伝統製法「生酛づくり」。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 純米大吟醸 徳島 三好市 ￥1400

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しください。

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 純米無濾過生原酒 徳島 那賀町 【燗酒対応】 ￥1300

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%

# 全国の日本酒



## 陸奥八仙 特別純米赤ラベル 青森

¥1000

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

¥1100

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



## 久保田 紅寿 純米酒 新潟

¥1100

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

¥1800

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 純米大吟醸 新潟

¥1400

すべて手づくりの麴と、八海山の雪解け水が湧き水となった「雷電様の清水」で醸した純米大吟醸。45%にまで精米した山田錦と五百万石に加え、美山錦を組み合わせることで、純米でありながら八海山らしい、切れのよい飽きの来ない純米酒に仕上げました。透明感のある綺麗な味わいに、ふわっと広がる上品な甘やかさが料理を引き立てる、少し高級な食中酒です。

アルコール度 15.5% 日本酒度+4 酸度 1.3 アミノ酸度 1.2 原料米：山田錦・美山錦・五百万石 精米歩合 45%



## 鶴齢 純米吟醸 新潟

¥1100

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



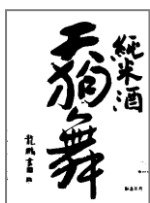
## 成政 佐々成政 赤 純米吟醸 富山

¥1400

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% 日本酒度+5 酸度 1.4 原料米：山田錦 精米歩合 55%

# 全国の日本酒



天狗舞 山麿仕込純米酒 石川 【燗酒対応】 ￥1000

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 ￥1100

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 ￥1300

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、花のように純粹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



雁木（がんぎ）純米吟醸無濾過生原酒 山口 ￥1200

「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 ￥1700

「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% 原料米：山田錦 精米歩合 39%



獺祭 純米大吟醸 45 山口 ￥1200

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% 原料米：山田錦 精米歩合 45%



喜多屋 純米大吟醸 50%磨き 福岡 ￥1200

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%

# 四国の日本酒



## 金陵 純米吟醸 濃藍 香川 琴平町

¥1000

酸味が楽しい食中酒を追求し続ける「西野金陵」、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%



## 川鶴 特別純米 香川 観音寺市

¥1000

ほんのりとメロン系の甘い香りや素朴なお米の香り。飲んでみると甘味、旨味がしっかりと伝わって来ます。キレがしっかりとある上に、ほのかな苦味がスパイシーさを演出していて、新鮮な魚介類によく合います。

アルコール度数 16% 中口 原料米：麴：岡山県産山田錦 掛：讃州オオセト 精米歩合：55% 日本酒度：+1.0 酸度：1.8



## 伊予賀儀屋 黒ラベル純米吟醸 愛媛 西条市

¥1000

石鎚山系伏流水を使用し熟成向上させて旨味を増幅したお酒です。お食事との相性を考え、極限まで酒本来の主張を抑えながらも米の個性や旨味を引き出す事を考えて醸し熟成をかけています。黒ラベルは落ちついた香りが特徴の賀儀屋代表作です。

アルコール度数 15~16% 辛口 原料米：愛媛県産松山三井 精米歩合：50%



## 石鎚 純米吟醸 緑ラベル 槽搾り 愛媛 西条市

¥1000

少し穏やかでやさしい香味と滑らかな旨味のバランスが良く、張りのある酸味により食中酒として完成度が高い純米吟醸酒です。ANA 国際線ビジネスクラス機内酒にも選ばれています。

アルコール度数 16~17% 辛口 原料米：麴：山田錦 掛：松山三井 精米歩合：麴：50% 掛：60% 日本酒度：+5.0 酸度：1.6



## 酔鯨 特別純米 高知 高知市 【燗酒対応】

¥900

ガツンとくる飲み応えとスッキリとした後味で高知県を代表する銘柄のひとつです。控えめな香りとしっかりとした酸と旨味、キレのある純米酒です。

アルコール度数 15~16% 辛口 原料米：アキツホ 精米歩合：55% 日本酒度：+6 酸度：1.6



## 南 特別純米 高知 安田町 【燗酒対応】

¥900

醸造量も少ないこだわりの酒「南」はすべてが特定名称酒で、芳醇な旨みとキレ味の良いインパクトの強い飲み口に人気があります。

アルコール度数 15~16% 辛口 原料米：松山三井 精米歩合：60% 日本酒度：+6 酸度：1.7



## 悦凱陣 純米吟醸 香川 琴平町

¥1350

凱陣は、四国は讃岐の国こんびらさんの東に在る蔵の手造り清酒です。幕末時代天領で桂小五郎や高杉晋作が潜伏していることもある蔵で、造られた酒は選び抜かれた酒造好適米と讃岐の偉人空海ゆかりの満濃水系の伏流水を使い、丹念込めて醸し上げた純米吟醸酒です。五百万石の上品さと、飲みやすくキレとコクがあります。

アルコール度数 17~18% 辛口 原料米：福井五百万石 精米歩合：50% 日本酒度：+10 酸度：1.6

# ワイン



サントネージュ かみのやまシャルドネ  
¥4600

山形県かみのやま産シャルドネ使用。桃、洋なし、柑橘類などの香りに、熟成香が調和。爽やかな酸味とボリュームのあるコクが調和した、飲みごたえのある味わいです。  
(白・辛口)



サントネージュ かみのやまメルロー  
¥4600

山形県かみのやま産メルローを100%使用。ラズベリーなどの赤い果実の香りにハーブ香が調和。穏やかな酸味とふくよかな果実味がバランスの良い味わいです。  
(赤・ミディアムボディ)



都農ワイン キャンベルアーリーロゼ  
¥4580

尾鈴ぶどうキャンベル・アーリーを低温発酵させ、熱処理せず、フレッシュでフルーティーに仕上げました。さくらんぼやいちごのアロマとシナモンの香り。ジャパンワインチャレンジ金賞受賞ワイン。(ロゼ・甘口)



都農ワイン キャンベルアーリードライ  
¥4580

尾鈴ぶどうキャンベル・アーリーの色鮮やかバラ色の辛口スタイル。柑橘系やレモンのようなしっかりとした酸味。青リンゴやモモのフレッシュな甘さとピンクグレープフルーツをかじったような苦みが特徴です。(ロゼ・辛口)



タケダワイナリー ブラン  
¥5800

収穫したての良質な山形県産デラウェア種を100%使用した、果実味豊かなすっきりした飲み口の白ワイン。フレッシュな酸味が爽やかな、バランスのとれた味わいです。  
(白・辛口)



都農ワイン アンベラシーホワイト  
¥6300

尾鈴の台地で育まれた4種のブドウをブレンド。土、風、月や太陽、人・ブドウをとりまく、すべての環境を集約させ仕上げました。華やかで複雑な香りに厚みのある果実味が魅力のワインです。(白・辛口)



タケダワイナリー ルージュ樽熟成  
¥8700

山形県産マスカット・ベリーA種100%から造った赤ワインを樽熟成。上品なベリーらしい果実香とカラメルソース、ダークチョコレートの香り。まろやかできれいな酸と渋味が落ち着いた大人の印象です。(赤・ミディアムボディ)



勝沼醸造 アルガブランカ クラレーザ  
¥7250

山梨県甲州市産の甲州種から、ワインと澱をゆっくり接触させるシュールリー醸造法を用いて造られた、和食によく合う辛口ワイン。インターナショナルワインチャレンジ銀賞受賞ワイン(白・辛口)



ココファーム 風のルージュ  
¥9250

北海道ツヴァイゲルト種からつくられたワイン。冷涼な気候を反映した若々しく豊かな果実味とフレッシュな酸と程よい渋味が身上。洞爺湖サミット夕食会やJAL国際線ファーストクラスラウンジに採用。(赤・ミディアムボディ)



ココファーム 風のエチュード  
¥9250

長野県高山・安曇野・大町、山形県上山のシャルドネを主体に、味わいの骨格を整えるためプティ・マンサンを5%ブレンドした辛口の白ワインです。JAL国際線ファーストクラスに採用されています。(白・辛口)



中央葡萄酒 グレイス甲州  
¥9900

標高の高い勝沼町鳥居平、菱山の甲州種を中心に使用し、凝縮された味わいが特徴のワイン。透明感、清涼感をイメージする、凛と澄んだ繊細なスタイルは甲州のベンチマークと言えるワインです。(白・辛口)



中央葡萄酒 ヤマナシ・デ・グレイス  
¥9100

山梨県茅ヶ岳山麓のマスカット・ベリーAを主体に、三澤農場産カベルネ・ソーヴィニヨンとメルローをアサンブラージュしました。華やかなアロマと果実の旨味、親しみやすく軽やかなタッチが特徴です。(赤・ミディアムボディ)



リッジ・ヴィンヤーズ  
ジンファンデル・イースト・ベンチ  
¥15840

カリフォルニアを代表する名門ワイナリー「リッジ・ヴィンヤーズ」。リットン・スプリングスの自社畑に隣接する、単一区画のジンファンデルを100%使用したワイン。若木のブドウを原料としながらも、この品種の魅力と区画の個性をたっぷりと表現する優品です。(赤・フルボディ)



都農ワイン 尾ノ下エステートシャルドネ  
¥10900

オーク樽を使用せずにステンレスタンクで低温発酵したシャルドネは、フルーティーさと牧内台地の自然、風土が醸し出したフレグランス(芳香)が楽しめます。ジャパンワインチャレンジ銀賞受賞ワイン(白・辛口)