



クオリティ
歳事記
vol.27



石川県 加賀鳶 極寒純米無濾過 生

この時期だけ楽しめる生酒。嚴冬の時期に、低温醸酵でじっくり仕上げた純米酒を濾過することなく、しぼりたてそのまま販売した逸品。軽やかな香りと、米の旨味が存分に生きた、濃醇な旨味とキレの良さが特徴です。



福光屋

1625年創業の金沢で最も古い歴史を持つ酒蔵。実利栽培米と雪峰白山の雪の仕込み水によつたれる純米酒として知られています。



720ml/1本



愛知県 安城市 しぼりたて純米無濾過 生原酒

愛知県安城市の蔵元が安城産酒好適米「若水」を使用して醸した生酒。麗しからぬ香りができない本物の生酒、お米の旨みがしっかりと表現された一本です。

神杉酒造

地元農家と一緒に力をこめて酒米の研究開発をするなど、愛知県の米どころである安城市の酒蔵。瓶上に記載された旨い酒造りを目指しています。



720ml/1本

東龍 純米吟醸 生酒

名古屋市守山区の蔵元が醸した、山田錦を50%まで磨いた質実純米吟醸生酒。クリアで引締まった飲み口、生酒ならではのフルーティーで涼感あふれる味わいです。

東春酒造

自家精米した酒造好適米をふんだんに使い、手造りで、昔ながら山田錦の純米酒を始め、特定名称酒のみを醸造しています。



720ml/1本



加熱処理を一切していない『生のお酒』

新鮮で香り高くフルーティーなお酒を年末年始の楽しい宴のお供にどうぞ。

J a p a n e s e “ S A K E ”

新潟県

星灯籠 純米吟醸

新潟の銘酒「久保田」を醸す元が新しく作ったフレッシュな生酒。生酒特有の軽快な香りと純米酒ならではの味わいは、心地よい余韻を感じさせます。生酒のフレッシュさと香味の調和をお楽しみください。

朝日酒造

1893年創業、新潟の水と米と人による「品質第一」の酒造りが多くの愛飲家に支持されている酒造業の正道を歩み続ける蔵元。



720ml/1本

秋田県 風の奏鳴曲(ソナタ) 純米吟醸

「出羽鶴」を醸す東北のこだわり蔵が新しく作ったフレッシュな生酒。本当に美味しい日本酒とは何か、を追求しつづけ美山錦を原料に醸造。グラスを傾ける楽しみを感じさせるフレッシュな香りと口当たりが特徴。

秋田清酒

秋田県南端の米どころ仙北平野に位置する蔵元。優良な酒米を秋田の雪に育しながら、美味しい純米酒造りに取り組んでいます。



720ml/1本

静岡県

蔵出限定 ヨーグルト酒

富士山の恵み豊かな富士山からの源流物「これがお酒?」と思わず疑ってしまうヨーグルト!リキュール。当蔵自慢の山廃酒醸造に、継光地としても知られる「いのばく」のヨーグルトをブレンドし、地廃地酒をコンセプトにした新感覚リキュール。



500ml/1本

富士高砂酒造

富士宮酒造大社のすぐ西側にある酒蔵。仕込み水の富士の軟水の素質より、口当たりが優しく、少し甘く感じる芳醇が特徴です。

