

日本酒

北海道

男山 国芳乃名取酒 大辛口

男山（株）
北海道旭川市

特別純米

微かに酸を感じるシャープな切れ味が特徴、男山一番の大辛口の純米酒です。赤穂浪士達が男山の酒を飲む姿を描いた歌川国芳の浮世絵「誠忠義臣名々鏡」から名前をとって造られています。

原料：美山錦(秋田)
日本酒度：+9 酸度：1.5

1800ml 15度 3,000円



男山 御免酒 辛口

男山（株）
北海道旭川市

特別純米

低温醗酵によりアルコール度数を一般酒より低く抑えて旨味を増した純米原酒。男山が江戸幕府より「御免酒」の銘を受けたことからこの名をつけました。さわやかな酸が立つ優しい味わいが特徴で、肉料理との相性が抜群です。

原料：美山錦(秋田)
日本酒度：+4 酸度：1.8

1800ml 13度 2,200円



男山 純米しぼりたて

男山（株）
北海道旭川市

※季節限定

特別純米

北海道産《吟風》100%、シロクマも可愛いフレッシュでやわらかな特別純米生原酒。ほのかな吟醸香と、やわらかで優しい口当たり。喉越しの良い、フレッシュな風味をお楽しみください。

原料：吟風(北海道)
日本酒度：+2 酸度：1.7

1800ml 17度 2,970円



青森県

六根 純米吟醸 サファイヤ

(株) 松緑酒造
青森県弘前市

純米吟醸

六根は宝石になぞられ銘柄が揃えられています。サファイヤは純米吟醸に位置づけられており、六根銘柄ではフラッグシップ的な役割を担っています。食中酒として飲み飽きしないポジションで全国的にファンを獲得しています。

原料：華想い(青森)
日本酒度：-1 酸度：1.6

1800ml 16度 3,700円



刑事（デカ）

(株) 松緑酒造
青森県弘前市

純米酒

米本来のどっしりとした旨みを芯に持ちつつ、優しく濃厚な純米酒です。どこかほっとさせてくれる優しさで強さ、呑み続けたいくなる安心感を合わせ持った刑事さんをイメージし造りました。

原料：国産米
日本酒度：+3 酸度：1.7

1800ml 16度 3,200円



如空 純米吟醸 White Bear

八戸酒類（株）
青森県五戸町

※季節限定

純米吟醸

白クマラベルも可愛いオンザロックで楽しめる夏季限定純米吟醸原酒。「クドくならず味わい深く」をイメージし、地元青森県産《華吹雪》と華やかな香りを生む青森県開発「まほろば酵母」で醸しました。

原料：華吹雪(青森)
日本酒度：+1 酸度：1.8

1800ml 17度 2,970円



岩手県

あさ開 純米大辛口

(株) あさ開
岩手県盛岡市

醇米酒

純米酒ながら+10度の辛さを実現したのが純米大辛口水神（すいじん）です。ただ辛いだけではなく、米本来の味わいがしっかり残る『味のある辛口純米』に仕上がっております。

原料：岩手県産米
日本酒度：+10 酸度：非公開

1800ml 16度 2,334円



あさ開 純米新酒

(株) あさ開
岩手県盛岡市

※季節限定

醇米酒

その年の『新米』と平成の名水百選にも選ばれた『大慈清水』で仕込んだ搾りたての『純米新酒』。新酒ならではの鮮烈で荒々しい風味をお楽しみ頂く為、加熱殺菌をせず生原酒のままお届けいたします。

原料：銀河のしずく
日本酒度：+3.2 酸度：1.48

1800ml 17度 2,761円



宮城県

日高見 純米 超辛口

平孝酒造（株）
宮城県石巻市

純米酒

魚介類が豊富にある石巻市の酒蔵。津波で大きな被害を受けながらも、透明感のある綺麗な後味で魚介類との相性は抜群。！穏やかな香りでキレイの良い超辛口。お魚料理、お寿司との相性は抜群！料理の味を引き立てるお酒です。

原料：ひとめぼれ
日本酒度：+11 酸度：1.5

1800ml 15度 2,500円



浦霞 純米酒

(株) 佐浦
宮城県塩竈市

純米酒

宮城県を代表する酒蔵。東北の純米酒らしく飲みやすいの中に米の旨味がしっかりと感じることが出来ます。海鮮の料理にはピッタリのお酒で日本料理店では人気のお酒です。

原料：まなむすめ(宮城)
日本酒度：+1~2 酸度：1.3

1800ml 15-15.9度 2,670円



あたごのまつ純米吟醸ささら

(株) 新澤醸造店
宮城県大崎市

純米吟醸

バナナやメロンを思わせる心地よい香味がふわっと広がっては消え、爽やかな酸味が余韻を残します。綺麗な中にも柔らかさを感じられるバランスの良い食中酒です。日本酒を飲みなれない方にも楽しんでいただけます。

原料：国産米
日本酒度：+4 酸度：1.7

1800ml 15度 2,725円



あたごのまつ純米純米

(株) 新澤醸造店
宮城県大崎市

特別米酒

メロンや白桃を思わせる心地よい香味が広がり、爽やかな酸味とお米の旨みが感じられます。どんなお料理にも寄り添うことができます。冷酒から燗酒までスタイルを選ばずお楽しみいただけます。



原料：国産米
日本酒度：+3 酸度：1.6

1800ml 15度 2,430円

あたごのまつ鮮烈辛口

(株) 新澤醸造店
宮城県大崎市

※ 季節限定 本醸造

本醸造でありながらも、全ての工程において手を抜かず丁寧に醸した、キレ味抜群の辛口本醸造です。純米酒同様にマイナス5度の氷温貯蔵により徹底した品質管理を行っています。



原料：国産米
日本酒度：+7 酸度：1.7

1800ml 15度 1,599円

福島県

大七 純米 生酛

大七酒造 (株)
福島県二本松市

純米酒

日本酒の最も正統かつ伝統的な醸造法である「生酛造り」一筋に、豊富な美酒を醸し続けています。熟成した味わいとコクは燗にしても最高のパフォーマンスを発揮します。生酛といえど大七といっても間違いありません。



原料：五百万石等
日本酒度：+3 酸度：1.8

1800ml 15度 2,527円

名倉山 純米吟醸

名倉山酒造 (株)
福島県会津若松市

純米吟醸

糖化と醗酵のバランスに気を付けて温度管理。穏やかな中に、しっかりとした味があり、料理の邪魔にならない飲み飽きしない純米吟醸酒。ぬる燗にしても、ほんのりと「きれいな甘さ」が感じられる、まるで柔らか味を感じる。



原料：夢の香、山田錦
日本酒度：-1 酸度：1.2

1800ml 16度 2,850円

名倉山 純米酒 月弓

名倉山酒造 (株)
福島県会津若松市

純米酒

「きれいな甘さ」を目指し酒造りをする会津の銘醸蔵の純米酒。福島ならではの酒米《夢の香》と福島県開発の二種の酵母を使い、華やかさとふくよかさを併せもつ、調和のとれた飲みやすい味わいに仕上げました。



原料：夢の香 (福島)
日本酒度：-1 酸度：1.1

1800ml 15度 2,450円

秋田県

阿櫻 純米吟醸酒こまち仕込

阿櫻酒造 (株)
秋田県横手市

純米吟醸

このお酒の特長はAKITA雪国酵母UT-2という酵母を使っているところです。秋田県総合食品研究センターで開発された酵母で爽やかな香りが特長です。飲み口のキレを感じるお酒に仕上がっています。



原料：秋田酒こまち(秋田)
日本酒度：+3 酸度：1.8

1800ml 16度 3,200円

阿櫻 特別純米超旨辛口

阿櫻酒造 (株)
秋田県横手市

特別純米

阿櫻酒造では、多くの酒蔵が使う開放タンクではなく、昔ながらの口の狭いタンクを使っているため、窒素ガスが抜けにくい。この窒素ガスのおかげで瓶内での味の変化が少ないので、どんな飲み方でも味わえるのが特徴です。



原料：秋田酒こまち(秋田)
日本酒度：+10 酸度：2.1

1800ml 16度 2,700円

山本 純米吟醸ピュアブラック

(株) 山本酒造店
秋田県山本郡八峰町

純米吟醸

現蔵元の山本が自ら酒造りを始めた平成17年に立ち上げたセカンドブランド。今では主力銘柄となり、山本酒造店の屋台骨を支えている。年々生産量が増加し、生産が追い付かない状態が続く。



原料：酒こまち(秋田)
日本酒度：+3 酸度：1.7

1800ml 15度 3,255円

山本 純米 ど辛

(株) 山本酒造店
秋田県山本郡八峰町

純米酒

日本酒度+15の超辛口に分類されるが、口に含むとほのかな甘さを感じる。しかし、飲み込んだとたん一気に辛さが押し寄せ、その意表を突く2段階攻撃。平成20年に当社で発見された蔵付き分離「セクスイー山本酵母」を使用。



原料：ぎんさん(秋田)
日本酒度：+15 酸度：1.8

1800ml 15度 2,363円

※価格は消費税抜き価格です。
※商品によってはスペックの変更や品切れする場合がございますのでご了承ください。
※表示価格は2023年10月1日現在の価格です。

山形県

出羽桜 純米吟醸 出羽燦々 本生

出羽桜酒造（株）
山形県天童市

吟醸酒

山形を代表する酒米「出羽燦々」を100%使用し、「オーリーゼ山形（麹菌）」「山形酵母」と山形オリジナルの原料のみで醸した「山形」を最も感じられる1本。青リンゴを思わせるジュシーな香りが絶妙です。

原料：出羽燦々(山形)
日本酒度：+4 酸度：1.4

1800ml 15.5度 3,200円



出羽桜 桜花吟醸酒 本生

出羽桜酒造（株）
山形県天童市

吟醸酒

吟醸酒のバイオニア「桜花吟醸酒」を、加熱殺菌を一切せず生のまま瓶に詰めました。蔵でしか味わえなかった生酒です。真夏でもマイナス5度の冷蔵設備により、常に最高の状態で皆様にお届けいたします。

原料：出羽燦々他(山形)
日本酒度：+5 酸度：1.2

720ml 15度 1,450円
1800ml 15度 2,900円



出羽桜 純米大吟醸 雪女神四割八分

出羽桜酒造（株）
山形県天童市

純米大吟醸酒

山形酒米の集大成「雪女神」をより気軽に楽しんでいただきたいとの願いから、精米歩合48%の純米大吟醸を仕込みました。しなやかで透明感のある味わいをお楽しみください。

原料：雪女神(山形)
日本酒度：-3.0 酸度：1.3

1800ml 15度 3,400円



出羽桜 山廃特別純米 ひやおろし

出羽桜酒造（株）
山形県天童市
※季節限定

特別純米

山廃仕込みの純米酒を秋まで熟成させることで、更にジュシーでふくよかな味わいになっております。冷酒だけでなく、お燗して頂くと更に美味しくなる「燗上がり」する酒です。是非、様々な楽しみ方を感じて頂ければと思います。

原料：米(山形)
日本酒度：+2 酸度：1.6

720ml 17度 1,350円
1800ml 17度 2,700円



上喜元 純米吟醸 超辛

酒田酒造（株）
山形県酒田市

純米吟醸

商品ごとに特徴のある上喜元の定番酒として人気の純米吟醸。辛口に仕上げながらも旨味も綺麗に残し、飲みごたえのある1本に仕上げられています。魚介類との相性は抜群の純米吟醸です。

原料：五百万石(山形)
日本酒度：+15 酸度：1.4

1800ml 16度 2,800円



上喜元 純米 出羽の里

酒田酒造（株）
山形県酒田市

純米酒

低精白ながら、綺麗な味わいに仕上げられたお酒です。香りもほどよく東北を代表する人気の逸品です。冷やから燗まで様々な料理にも相性の良い純米酒です。

原料：五百万石(山形)
日本酒度：+2 酸度：1.6

1800ml 15度 2,110円



大山 燗麗辛口

加藤嘉八郎酒造（株）
山形県鶴岡市

本醸造

燗酒専用のコンセプトで酒の設計をしたお酒です。辛口ながらさっぱりと飲めて大変好評の本醸造酒です。おでんや鍋には必須のお酒として人気のアイテム。燗酒専用酒として楽しんでいただきたい。

原料：はえぬき(山形)
日本酒度：+7.5 酸度：1.0

1800ml 15度 2,110円



栃木県

菊の里 純米吟醸 おりがらみ生酒

菊の里酒造（株）
栃木県大田原市

純米吟醸

栃木県産米の夢ささらを原料に美しく華やかな香りとフレッシュ感。ピチピチとした微発泡の刺激と、おりがらみの爽やかな甘味との調和による心地よい香味

原料：夢ささら（栃木）
日本酒度：±0 酸度：1.6

1800ml 15度 3,015円



菊の里 超辛口純米 夏の生酒

菊の里酒造（株）
栃木県大田原市

純米酒

栃木県産米の五百万石でキレの良い味わいの超辛口純米生酒を醸し出しました。夏の生酒らしく爽やかな香りとスツクリとした中に米の旨味も感じられます。

原料：五百万石（栃木）
日本酒度：+8 酸度：1.4

1800ml 15度 2,891円



茨城県

一人娘 純米 超辛口

（株）山中酒造店
茨城県

純米酒

辛口酒を得意とする蔵が、満を持して登場させた純米超辛口。すっきりとした喉越しと爽快な後味の傑作。辛口に仕上げて辛さを感じないやわらかな口当たり。ふくよかな香りとふくみ香。

原料：ゆめひたち(茨城)
日本酒度：+6 酸度：

1800ml 15.5度 2,678円



千葉県

甲子 純米吟醸氷室瓶囲い

(株) 飯沼本家
千葉県酒々井

純米吟醸

クリア感のあるリンゴやパイナップル様の吟醸香が程よく上品に広がり、スムーズでまろやかな口あたりが特徴的。口中ではジュシーな吟味と心地よい微ガス感が楽しめます。

原料：五百万石(富山)
山田錦(兵庫)

日本酒度：±0 酸度：1.5

1800ml 15度 2,900円



きのえね純米生原酒直汲み

(株) 飯沼本家
千葉県酒々井
※季節限定

純米大吟醸

千葉県産の飯米「ふさこがね」を50%まで磨いて醸した純米大吟醸生原酒直汲み。リンゴ様の華やかな吟醸香とフレッシュで甘味のあるジュシーな味わいが特徴です。ピチピチとはじけるガス感と程良い酸味で後味はシャープ。バズったお酒。

原料：ふさこがね(千葉)

日本酒度：-3 酸度：1.8

720ml 16度 1,600円

1800ml 16度 2,950円



甲子 純米生原酒 大辛口

(株) 飯沼本家
千葉県酒々井
※季節限定

純米酒

しっかりと米の旨味と甘味が感じられる濃厚な味わいながら、生原酒らしい炭酸ガスを残したフレッシュ感と辛口らしい後味のキレがあり、爽やかに楽しめます。

原料：ふさこがね(千葉)

五百万石(千葉)

日本酒度：+9.5 酸度：2.4

1800ml 17度 2,400円



東京都

澤乃井 蒼天 純米吟醸

小澤酒造 (株)
東京都

純米吟醸

好適米をじっくり醸した純米吟醸酒。品の良い香りと味が魅力です。穏やかな立ち香とふくみ香、淡麗の中にもしっかりした味。より旨い酒を目指し醸す我々の思いを込めて命名。

原料：五百万石

日本酒度：+1 酸度：1.7

1800ml 15度 3,300円



澤乃井 純米 大辛口

小澤酒造 (株)
東京都

純米酒

東京地酒・澤乃井を代表する、大辛口の純米酒。純米らしい柔らかかな旨味と引き締まった飲み口で、多くの愛飲家を魅了してきました。繊細な旨辛のバランスと抜群のキレ味です。

原料：こしいぶき

日本酒度：+10 酸度：1.8

1800ml 15度 2,470円



山梨県

春鶯囀(しゅんのうてん)冨嶽(ふがく)

(株) 萬屋醸造店
山梨県富士川町

純米吟醸

自家精米の「美山錦」と「富士山」の天然水にて、じっくり低温で仕込んだ酒。心地よい酸味とコクのある味わい。山梨県富士吉田市「富士山 北口本宮 浅間神社」山門に掲げてある「額」より命名。

原料：美山錦(長野)

日本酒度：+4 酸度：1.8

1800ml 16度 2,968円



春鶯囀 純米酒

(株) 萬屋醸造店
山梨県富士川町

純米酒

酒通の方に飲んでいただきたい純米酒。飲み口はやわらかくコクもあり、後味はキレがよく飲み飽きしない食中酒です。冷でも燗でも美味しくお飲みいただけます。

原料：あさひの夢(山梨)

玉栄(山梨)

日本酒度：+4 酸度：1.3

1800ml 16度 2,700円



長野県

真澄 辛口生一本

宮坂醸造 (株)
長野県諏訪市

純米吟醸

透明感ある味わいを目指して改良を重ね、味わいを進化させてきた「真澄」の定番「黒ラベル」。自社精米で55%まで磨き醸した純米吟醸は、穏やかな吟香が心地よく、軽快でキレよく、なめらか。

原料：美山錦・山田錦・山恵錦

日本酒度：+4 酸度：1.6

1800ml 15度 3,000円



大雪渓 純米酒

大雪渓酒造 (株)
長野県池田町

純米酒

地元の契約栽培農家の皆さまに育てていただいた上質な「ひとごち」のみを使用。穏やかな香りでお米の旨味と調和のとれた「大雪渓」らしいキレのある食中酒としてお楽しみいただきたいお酒です。

原料：ひとごち(長野)

日本酒度：+4 酸度：1.8

1800ml 15度 2,700円



大雪渓 特別純米生酒

大雪渓酒造 (株)
長野県池田町

特別純米

柑橘系の爽やかな香りと優しく広がる旨味、すっきりキレよし。信州安曇野の特別純米生酒。柑橘系の爽やかな香りと優しく広がる旨味。最後には酸味と渋味でスッと切れる綺麗な後味。

原料：ひとごち(長野)

日本酒度：+4 酸度：1.7

1800ml 15度 2,800円



七笑 辛口純米酒

七笑酒造（株）
長野県木曽町

純米酒

信州木曽路の旧宿場町・木曽福島の蔵元が、地元長野県産《美山錦》100%と木曽山系の伏流水で醸した旨辛純米酒。コクのある旨味とキレの良さが調和した、日本酒度+8の極辛口の豪快なお酒です。



原料：美山錦(長野)
日本酒度：+8 酸度：1.5

1800ml 15度 2,400円

七笑 純米吟醸生

七笑酒造（株）
長野県木曽町
※季節限定

純米吟醸

信州木曽路、木曽駒ヶ岳からの伏流水で旨酒を造る蔵元の、夏限定・純米吟醸生酒。地元長野県産《美山錦》を使い、爽やかな香りと、やわらかで軽快な味わいがバランス良く調和した、飲み飽きしない味わいに仕上がりました。



原料：美山錦(長野)
日本酒度：+1.5 酸度：1.5

1800ml 14度 2,900円

新潟県

八海山 純米大吟醸

八海醸造株式会社（株）
新潟県南魚沼市

純米大吟醸

すべて手づくりの麹と、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、切れのよい純米酒に仕上げました。

原料：山田錦、美山錦
五百万石(国産)
日本酒度：+4 酸度：1.4



1800ml 15.5度 4,065円

八海山 特別本醸造

八海醸造株式会社（株）
新潟県南魚沼市

特別本醸造

冷でも燗でも飲めるお酒です。新潟のお酒らしく軽やかで口当たりがよく淡麗な味わいの代表作です。蔵元からは「燗をつけたときのほのかな麴の香りも、またこのお酒の楽しみの一つ」とおすすめされています。

原料：五百万石(国産)
日本酒度：+4 酸度：1.3



1800ml 15.5度 2,495円

清酒 八海山

八海醸造株式会社（株）
新潟県南魚沼市

普通酒

普通酒でありながら原料米を60%まで精米し、低温発酵でゆっくりと丁寧に造っています。淡麗なすっきりとした飲み口で、料理のじゃまをしません。全国の飲食店で圧倒的な支持を受けています。

原料：五百万石、こしぶき
日本酒度：+1~2 酸度：1.3

180ml 295円
720ml 410円
1800ml 15.5度 2,030円



越の誉 純米吟醸 清吟

原酒造（株）
新潟県柏崎市

純米吟醸

新潟県上越地区の意欲的な酒米生産農家で構成する「E酒米つくろ会」の契約栽培米《たかね錦》と米山山系の軟らかな伏流水を使用し醸しました。なめらかで柔らかい口当たり。



原料：たかね錦(新潟)
日本酒度：+3 酸度：1.5

1800ml 15度 2,800円

越の誉 吟醸 清吟

原酒造（株）
新潟県柏崎市

吟醸酒

原酒造の実力をかけ造った入魂の吟醸酒。酒米生産農家「E酒米つくろ会」との契約栽培米「たかね錦」を100%使用。透明感の中にもろやかで豊かな味わいが広がる淡麗辛口。



原料：たかね錦(新潟)
日本酒度：+4 酸度：1.4

1800ml 15度 2,350円

越の誉 純米 生酛

原酒造（株）
新潟県柏崎市

純米酒

酒造好適米《越神楽》を100%用い、生酛ならではの酸と膨らむ米の旨味を追求しました。上品で洗練された優雅な香り、軽快な旨味とハツラツとした酸味の調和がとれて、なめらかな凝縮感ある味わいを楽しめます。

原料：越神楽
日本酒度：+ 酸度：



1800ml 15度 2,650円

清泉 純米吟醸

久須美酒造（株）
新潟県長岡市

純米吟醸

漫画「夏子の酒」（講談社・尾瀬あきら作）のモチーフ酒蔵です。良質な新潟県名水指定の自家湧水、そして越後杜氏の匠の技で醸す、きめ細やかでやわらかい味わい。冷やしてよし、43℃位で燗もよしの酒です。

原料：非公開
日本酒度・酸度：非公開



1800ml 15度 2,800円

富山県

立山 特別純米酒

立山酒造（株）
富山県砺波市

純特別純米酒

富山では有名な立山。すっきりとしながらもほのかな芳香と旨味が凝縮された純米酒に仕上がっています。厳選された良質の酒造好適米を使用して丁寧に醸した特別純米酒。

原料：出羽燦々、五百万石
日本酒度：+3 酸度：



1800ml 15.5度 2,920円

立山 本醸造

立山酒造（株）
富山県砺波市

本醸造

富山県庄川のふくよかな水と越後杜氏の技術によって立山は醸されています。ほのかな醇醇香。旨味が程良く、後味がキリッとしまる辛口の本醸造。

原料：国産米
日本酒度・酸度：非公開



1800ml 15度 2,370円

※価格は消費税抜き価格です。
※商品によってはスペックの変更や品切れする場合がございますのでご了承ください。
※表示価格は2023年10月1日現在の価格です。

石川県

手取川 山廃仕込 純米酒

(株) 吉田酒造店
石川県白山市

純米酒

手取川の山廃は超有名です。北陸の酒を楽しめます。冷、常温ではフルーティーさ、ほのかな酸味が感じられ、燗では穏やかで優しい旨味、酸味が口中に広がり、フィニッシュはキレの良いさを感じます。

原料：山田錦、五百万石
日本酒度： 酸度：

1800ml 15度 2,900円



手取川 純米酒 名流 大辛口

(株) 吉田酒造店
石川県白山市

純米酒

日本酒度+10前後の大辛口ながら、まろやかで嫌味の無いバランスの取れた味わいが特徴。辛口ファンに好評です。手取川のお酒に対する姿勢を感じさせられる逸品です。

原料：山田錦、五百万石
日本酒度： 酸度：

1800ml 15度 2,600円



手取川 純米吟醸

(株) 吉田酒造店
石川県白山市

純米吟醸

明治3年創業以来、頑なに手作りに徹し、この酒造りの村「山島村」の伝統を守り続けています。すっきりとした、喉ごし爽やかな吟香の絶妙な調和が特徴。食中酒としても最適です。

原料：山田錦、石川門
日本酒度・酸度：非公開

1800ml 15度 3,000円



手取川 純米酒 niji

(株) 吉田酒造店
石川県白山市

純米酒

「手取川 純米酒 niji」は空にかかる虹のように、食事や会話の架け橋となるデイリーな純米酒です。爽やかな香りと甘み、滑らかな口当たりが特徴の優しい味わいは主張し過ぎず、お料理にそっと寄り添います。

原料：山田錦、五百万石
日本酒度・酸度：非公開

1800ml 15度 2,500円



福井県

伝心 稲

(株) 一本義久保本店
福井県勝山市

純米酒

奥越前でのみ育てられる希少酒米「越の雫」を全量使用し、ソフトな辛口の純米酒に仕上げたこの酒には、個別呼称として「稲」という名を付けました。バナナを想像させる初感到続き、ビスケットの芳ばしい香りとアングの余韻。

原料：越の雫
日本酒度：+1.5 酸度：1.3

1800ml 16度 2,500円



伝心 雪

(株) 一本義久保本店
福井県勝山市

純米吟醸

清冽な雪解け水に源を発する、酒仕込み水のピュアな印象そのままに、クリアで透明感にあふれた味わいのこの酒には、個別呼称として「雪」という名を付けました。

原料：山田錦、五百万石
日本酒度：+2 酸度：1.5

1800ml 16度 3,300円



白龍 純米

吉田酒造 (株)
福井県吉田郡永平寺

純米酒

丁寧に原材料処理を行っているため、するりとした口当たりとともに、柔らかに優しい米のうまみが口いっぱいに広がります。ゆったりと穏やかな気持ちにさせてくれるマイルドな純米酒です。毎日の晩酌のお供に最適です。

原料：福井県永平寺産米
日本酒度：+2 酸度：1.6

720ml 15.5度 1,200円
1800ml 15.5度 2,400円



白龍 ドラゴンウォーターシルキー

吉田酒造 (株)
福井県吉田郡永平寺

純米吟醸

関西大学出身の女性杜氏真子さんが作った永平寺産の五百万石米を55%まで磨いた、純米吟醸酒です。白麹を使ったお酒です。メロンのような果実香にしっかりとした味わい。後口スツクリ！をお楽しみください。

原料：五百万石(福井)
日本酒度：-1 酸度：2.3

720ml 15.5度 1,400円
1800ml 15.5度 2,800円



静岡県

開運 特別純米

(株) 土井酒造場
静岡県掛川市

純米酒

純米らしいコクと、スツクリとキレのよい後口。バランスの良いお酒です。山田錦55%精米でこの価格は嬉しい！というお声をいただいている、土井酒造場の定番純米酒。オレンジ色の祝い酒包紙が目印です。

原料：山田錦(兵庫)
日本酒度： 酸度：

1800ml 16度 2,700円



開運 特別本醸造

(株) 土井酒造場
静岡県掛川市

特別本醸造

土井酒造場の定番中の定番酒。冷やしても燗にしても旨さを出し出すタイプです。柔らかい飲み口が特徴で飽きのこない味わいに仕上がっています。飲む人にも喜んでもらえる人気のお酒です。

原料：山田錦、はえぬき
醸造アルコール
日本酒度：+4 酸度：1.3

1800ml 15度 2,000円



開運 祝酒特別本醸造

(株) 土井酒造場
静岡県掛川市

特別本醸造

ミニ樽はガラス製(陶磁器?)ですので、飲み終わったあとも縁起の良い装飾品として喜ばれます。そのため、開店祝いや引越祝いの贈り物として大変重宝されます。

原料：山田錦、はえぬき
醸造アルコール
日本酒度：+4 酸度：1.3

1800ml 15度 4,200円



※価格は消費税抜き価格です。
※商品によってはスペックの変更や品切れする場合がございますのでご了承ください。
※表示価格は2023年10月1日現在の価格です。

岐阜県

百十郎 黒面 純米大吟醸

(株) 林本店
岐阜県各務原市

純米大吟醸

北アルプスからの超軟水の伏流水を使用し、艶やかな旨味のある優しい味です。華やかでフルーティーな香り。ほのかな甘みと爽やかな酸味のバランスが心地よい、洗練された純米大吟醸。エレガントなエッジをきかせた美しい余韻。

原料：岐阜ハツシモ(岐阜)
日本酒度：+3 酸度：1.2

1800ml 15度 3,300円



百十郎 赤面 純米酒

(株) 林本店
岐阜県各務原市

純米酒

和洋中の食中酒としておすすめ。白と赤を基調としたシンブルなボトルデザインの辛口純米酒であり、艶やかな優しい味わいであるため、さまざまな食事の食中酒としてご利用いただけます。

原料：あいちのかおり(愛知)
日本酒度：+10 酸度：1.2

1800ml 15度 2,300円



百十郎 桜 純米吟醸無濾過生原酒

(株) 林本店
岐阜県各務原市

※季節限定

純米吟醸

市川百十郎が寄贈した桜並木「百十郎桜」を想い醸した特別なお酒です。フレッシュでピュアな旨みとしなやかな酸が調和し、洗練された旨味と爽やかさが持続。

原料：岐阜ハツシモ(岐阜)
日本酒度：+1 酸度：1.5

1800ml 16度 3,300円



三重県

若戎 純米酒

若戎 (株)
三重県伊賀市

純米酒

「常若のえびす様」にちなんだ伊賀の銘酒「若戎」の、えびす様印の純米酒。爽やかな香り、米の旨味を引き出したふくよかな味わいのお酒で、冷酒からお燗まで楽しんで、幅広い料理を引き立ててくれます。

原料：みえのえみ(三重)他
五百万石(富山)
日本酒度：+1.3 酸度：1.8

1800ml 15度 2,450円



若戎 純米大吟醸 夏だもん 義左衛門

若戎 (株)
三重県伊賀市

※季節限定

純米大吟醸

三重山田錦と三重県開発酵母「MK-3」のオール三重県産で仕込み、瓶燗一度火入れでフレッシュかつ爽やかな味わいに仕上げました。華やかな香りに爽やかですっきりした喉ごしが魅力です。

原料：山田錦(三重)
日本酒度：-2.8 酸度：1.7

1800ml 15度 3,400円



若戎 純米大吟醸 春だもん 義左衛門

若戎 (株)
三重県伊賀市

※季節限定

純米大吟醸

地元三重県産山田錦を100%使用し、香味を大切に一回火入れで瓶詰めしました。春めく華やかな香りと甘やかな口当たりで、さらっとキレの良い味わいが魅力です。

原料：山田錦(三重)
日本酒度：±0 酸度：1.7

1800ml 15度 3,400円



滋賀県

道灌 湖弧鰯 渡船6号

特別純米生原酒

太田酒造 (株)

滋賀県草津市

特別純米

滋賀県産酒造好適米「渡船6号」を全量使用しました。優しい吟醸香をアクセントに渡船6号が持つ米本来の濃醇な旨み・甘みを最大限に引き出し、酸味によるキレのある喉越しを意識して醸しました。

原料：滋賀県産渡船6号(滋賀)
日本酒度：+2.1 酸度：2.2

1800ml 17度 2,900円



道灌 湖弧鰯 吟吹雪

特別純米生原酒

太田酒造 (株)

滋賀県草津市

特別純米

滋賀県限定酒造好適米「吟吹雪」を全量使用しました。気品ある華やかな吟醸香に包まれた、なめらかで心地よい旨みとキリッとした酸がスッキリとした喉ごしになるよう醸しました。

原料：吟吹雪(滋賀)
日本酒度：+4 酸度：1.7

1800ml 17度 2,800円



道灌 湖弧鰯 玉栄

特別純米生原酒

太田酒造 (株)

滋賀県草津市

特別純米

滋賀県限定酒造好適米「玉栄」を精米歩合70%で協会701酵母で仕込みました。濃醇辛口。とろりとした米の旨みがいきわたるオンザロックでも美味しいお酒です。

原料：玉栄(滋賀)
日本酒度：+6.5 酸度：1.8

1800ml 17度 2,200円



京都府

香田 特別純米酒

ハクレイ酒造 (株)
京都府宮津市

純米酒

海のある京都・丹後由良の蔵元の、特別純米酒。香り良い米が穫れることから「香田」と呼ばれる地元丹後の田んぼで穫れた契約栽培「山田錦」を100%使用。

原料：山田錦(国産)
日本酒度：+4 酸度：1.4

1800ml 14.5度 2,860円



酒呑童子 鬼辛口

ハクレイ酒造 (株)
京都府宮津市

山廃本醸造

蔵元秘伝の山廃造りの辛口酒、蔵元一番人気の代表銘柄です。後口のキレの良さどスッキリ感が特徴の大辛口本醸造酒。ダイナミックな辛さの中にも深みを感じる。

原料：日本晴、五百万石(国産)
日本酒度：+11 酸度：1.2

1800ml 15度 2,170円



玉乃光 酒魂

玉乃光 (株)
京都府京都市

純米吟醸

米にこだわり純米にこだわる京都伏見の蔵元が、素材の味を活かす京料理とマッチする最高のバランスを実現すべく造った純米吟醸酒。旨味と酸味が調和したすっきりした飲み口。

原料：酒造好適米、他(国産)
日本酒度：+3.5 酸度：1.6

1800ml 15.4度 2,300円



大阪府

呉春 特吟

呉春（株）
大阪府池田市

吟醸酒

大阪の地酒、呉春のプレミアムモデルです。穏やかな吟醸香と口に含むとまろやかな味わいが特徴です。飲み飽きしないので根強いファンがいるのも頷ける逸品です。

原料：赤磐雄町
日本酒度：±0 酸度：1.3

1800ml 16度 4,800円



呉春 本丸 本醸造

呉春（株）
大阪府池田市

本醸造

大阪の池田市で古くから酒造りを始めた呉春。近くにある五月山の地下水脈から井戸より汲み上げた伏流水を仕込み水として利用しています。山から獲たミネラルたっぷりの伏流水が、酒質にあらわれています。

原料：朝日、アケボノ、八反錦
日本酒度：±0 酸度：1.3

1800ml 15度 2,800円



呉春 池田酒

呉春（株）
大阪府池田市

普通酒

あの芥川龍之介が、呉春を好きで当時はこよなく飲んでいたという逸話があります。呑み飽きしないスッキリとした味わいの普通酒です。まろやかでほのかに旨みもあり、普通酒とは思えない風味が特徴の商品です。

原料：五百万石(国産)
日本酒度：±0 酸度：1.3

1800ml 15度 2,200円



中尾酒造 見山

中尾酒造（株）
大阪府茨木市
※季節限定

純米吟醸

茨木市の見山地区で酒米の三島雄町を契約農家さんが育て、酒蔵が丹精込めて醸した純米吟醸酒です。香りがフルーティーで飲みやすく女性からも人気の地酒になります。

原料：三島雄町(茨木産)
日本酒度：+4 酸度：1.6

720ml 17度 2,100円
1800ml 17度 4,100円



秋鹿 摂州能勢

秋鹿酒造（有）
大阪府能勢町

純米酒

大阪府最北端の山里・能勢は厳しい冬の寒気が酒質を鍛え抜く。酒造好適米を70%に精米して仕込んだ純米酒。秋鹿独特な酸と豊かな味わいが特長の食中酒。辛口と酸が豊富な芳醇な味わいが特徴です。

原料：酒造好適米
日本酒度：+8 酸度：1.8

1800ml 16度 2,700円



奈良県

春鹿 純米 超辛口

（株）今西清兵衛商店
奈良県奈良市

純米酒

奈良の銘醸蔵を代表する純米酒。日本酒度+12の「超辛口」純米酒。穏やかな香りとまろやかな口当たり、凛としたキレ味の良さが魅力。コクとキレのバランスのとれた味わいが人気。

原料：五百万石(富山・福井)
日本酒度：+12 酸度：1.3

1800ml 15度 2,900円



春鹿 鬼斬

（株）今西清兵衛商店
奈良県奈良市

純米酒

春鹿の純米生酛酒。辛口の酒をイメージする“鬼”、斬新な酒質と斬れ味から“斬”、あわせて「鬼斬」としました。、穏やかな香りとまろやかで深みのある旨味、シャープな斬れ味の男酒。

原料：五百万石(富山・福井)
日本酒度：+13 酸度：1.3

1800ml 18度 3,200円



貴仙寿 吉兆 純米吟醸

豊澤酒造（株）
奈良県奈良市

純米吟醸

奈良豊澤酒造の酒造りへの思いは、今も変わっていません。辛口の純米吟醸酒。「おすしの機械化せずに手造りに徹した酒造りを行ってまいりました。和食のほか、脂っこい料理にも合います。

原料：五百万石(国産)
日本酒度：+4 酸度：1.5

1800ml 15度 2,000円



和歌山県

雑賀 純米吟醸 辛口

（株）九重雑賀
和歌山県紀の川市

純米吟醸

落ち着いた吟醸香と、辛さの中にもお米の旨みを感じられる、辛口の純米吟醸酒。「おすしの発祥の地」といわれている和歌山県で、日本酒と赤酢をともに醸す弊蔵が「おすし」との相性を追及して醸したこだわりの一本。

原料：山田錦・五百万石(国産)
日本酒度：+3 酸度：1.3

1800ml 15度 2,800円



雑賀 辛口純米 族

（株）九重雑賀
和歌山県紀の川市

純米酒

シャープな酸によって味わいがきれいにまとめられた1本。後味のキレは抜群でアクセントの苦味を伴った喉ごしが最高です。冷やから燗まで万能ですがも日本料理全般に合います。

原料：兵庫北錦(兵庫)
日本酒度：+6 酸度：1.5

1800ml 15度 2,700円



香住鶴 山廃 純米

香住鶴（株）
兵庫県美方郡香住町

純米酒

平成23酒造年度よりすべての仕込で「山廃」または「生酛」を採用するこだわりの酒蔵。旨味のある酸がシャープな味わいと融け合い、バランスの良さを引き立てます。

原料：兵庫北錦(兵庫)
日本酒度：+6 酸度：1.5

1800ml 15度 2,700円



香住鶴 生もと 純米

香住鶴（株）
兵庫県美方郡香住町

純米酒

香住鶴は、兵庫県の旧香住町にて、古来より伝わる日本酒の製造法「生酛（生もと）造り」にこだわり、独特の風味を造り上げています。米の旨味をしっかり引き出し、コクがあり、気取らず毎日楽しめる純米酒です。

原料：五百万石(兵庫)
日本酒度：+4 酸度：1.5

1800ml 15度 2,400円



※価格は消費税抜き価格です。
※商品によってはスペックの変更や品切れする場合がございますのでご了承ください。
※表示価格は2023年10月1日現在の価格です。

香住鶴 生もと 辛口

香住鶴（株）
兵庫県美方郡香住町

普通酒

どの温度帯でも味がぶれない逸品。辛口の好きな方に一番人気のお酒です。初めに爽やかな香りが感じられ、スッキリとした辛口の中にもキメの細かさと奥深さを味わえるお酒です。



原料：五百万石(兵庫)
日本酒度：+7 酸度：1.3

1800ml 15度 2,120円

香住鶴 RICH（リッチ）山廃

香住鶴（株）
兵庫県美方郡香住町

普通酒

他社とは一味違う酒を目指して、昭和42年より「山廃仕込」にこだわり普通酒にも採用。気品ある香りと豊かな味わいのが根強い人気。冷やから燗まで幅広く楽しめるお酒です。



原料：兵庫北錦(兵庫)
日本酒度：+6 酸度：1.5

1800ml 15度 2,100円

来楽 純米吟醸

茨木酒造（合）
兵庫県明石市

純米吟醸

「来楽」は、孔子の論語にある「朋（とも）あり遠方より来たる、また楽しからずや」の一節に由来しています。爽やかな吟醸香と、キリッとしまった飲み口と余韻のある味わいが特長です。食中酒としてお楽しみください。



原料：山田錦・五百万石(兵庫)
日本酒度：+4 酸度：非公開

720ml 15度 1,480円
1800ml 15度 2,690円

来楽 純米生原酒

茨木酒造（合）
兵庫県明石市

純米酒

しぼりたてを加熱処理せずにそのまま瓶詰した、フレッシュで瑞々しい味わいの純米生原酒です。地元兵庫県産の山田錦と五百万石を使い、凝縮感のあるお酒に仕上がっています。



原料：山田錦・五百万石(兵庫)
日本酒度：+1 酸度：1.7

720ml 17度 1,310円
1800ml 17度 2,630円

岡山県

嘉美心 純米吟醸

嘉美心酒造（株）
岡山県浅口市

純米吟醸

均整の取れた味わいは、食中酒として幅広い料理の魅力を引き出してくれます。しみじみとした旨さはまさに抜群の安定感で全てを包み込んでくれる名バイプレイヤーです。



原料：アケボノ
日本酒度：-3 酸度：1.4

1800ml 15度 3,047円

嘉美心 純米

嘉美心酒造（株）
岡山県浅口市

純米酒

「米旨口蔵」の嘉美心ならではの米の旨味の存在感が印象的な濃醇旨口酒です。微発泡感を残した造りによって、重厚でありながら切れの良さも同時に実現した仕上がりです。



原料：アケボノ
日本酒度：-2.5 酸度：1.5

1800ml 15度 2,731円

広島県

美和桜 特別純米

美和桜（有）
広島県三次市

特別純米

広島銘酒「美和桜」。広島独特の旨酒に仕上がっています。熟した果実と、酒米のブレンドされた香りに、新鮮な雄町米特有の味わいが特徴。そのまま飲んでも、少し温めて飲んでもいける万能酒です。



原料：雄町(広島)
日本酒度・酸度：非公開

1800ml 16度 2,700円

美和桜 純米

美和桜（有）
広島県三次市

純米酒

旨口感と酸がしっかりと味わえる酒。広島県三和町から誕生した酒米「八反錦」を使用し料理を引き立て、熟成感のある味わいで何杯でも飲めるタイプ。根強いファンがいるのも頷けます。三次ブランド認定商品です。



原料：八反錦(広島)
日本酒度・酸度：非公開

1800ml 16度 2,400円

※価格は消費税抜き価格です。
※商品によってはスペックの変更や品切れする場合がございますのでご了承ください。
※表示価格は2023年10月1日現在の価格です。

鳥取県

日置桜 純米酒

(有) 山根酒造場
鳥取県鳥取市

純米酒

地元鳥取県産の契約栽培「玉栄」を使用した定番純米酒。超軟水のミネラルを補うため麹歩合を高めて完全発酵させるため、日本酒度は+10の大辛口となります。

原料：玉栄(鳥取)
日本酒度：+13 酸度：2.0

1800ml 15度 2,580円



島根県

七冠馬 純米

簸上清酒 (名)
島根県出雲町

純米酒

20世紀最強の名馬シンボリルドルフ号にちなんだ「七冠馬」。日本酒「七冠馬」の定番純米酒。冷酒から燗酒まで幅広い温度帯で楽しめます。味わいに占める酸味のバランスが焼き鳥などの肉料理に絶妙！

原料：酒造好適米
日本酒度：+4 酸度：1.6

1800ml 15度 2,500円



七冠馬 純米吟醸 夏SEVEN

簸上清酒 (名)
島根県出雲町

特別純米

駆け抜ける俊駿と数字の7をあしらったスマートなラベルも人気です。爽やかでありながら、七冠馬らしいしっかりとした旨味を楽しめ、キレもよし。

原料：美山錦町(長野)
日本酒度：+2 酸度：1.4

1800ml 15度 3,000円



蒼斗七星 特別純米65木槽搾り

青砥酒造 (株)
島根県安来市

特別純米

蒼斗七星独特のテイストで「無濾過無加水ながらスッキリ飲みやすいお酒」を表現しました。軽快な酸味と旨味が絶妙に調和した蒼斗七星の入門酒となる1本です。

原料：佐香錦(島根)
日本酒度：+2 酸度：2.0

1800ml 17度 2,860円



山口県

五橋 純米酒

酒井酒造 (株)
山口県岩国市

純米酒

日本三名橋・錦帯橋にその名を因む蔵元の、地元山口県産米のみを使用して醸した純米酒。軟水仕込み特有のソフトな酒質で、上品で控えめな香りと上質な旨味が広がり、柔らかで軽快な口当たりです。

原料：日本晴(山口)・山田錦
日本酒度：+3 酸度：1.8

1800ml 15.5度 2,800円



東洋美人 純米吟醸

(株) 澄川酒造場
山口県市萩市

純米吟醸

酒米から水に至るまで、その全では厳選された山口県産を使用。もぎたての青りんごのようなフルーツ香あふれる生原酒。生酒のフレッシュ感と少し残るガス感が口当たりよく、柔らかい甘みが口中に膨らみます。

原料：山田錦
日本酒度：-5 酸度：1.6

1800ml 16度 2,500円



東洋美人 限定 醇道一途

(株) 澄川酒造場
山口県市萩市
※季節限定

純米吟醸

1年を通して、酒米ごとで楽しめるよう毎回蔵元がテーマをもって定期的に出荷するシリーズ。毎月のおすすめ酒にピッタリの季節感のする純米吟醸です。澄川酒造場の心髄が見えるお酒です。

原料：国産米
日本酒度： 酸度：

1800ml 15度 3,000円



徳島県

鳴門鯛 純米吟醸 巴

(株) 本家松浦酒造場
徳島県鳴門市

純米吟醸

うず潮で知られる鳴門市。阿讃山脈の伏流水を使い、伝統の技と新たな技を目指す酒蔵。なめらかな酸と心地良い果実感が魅力です。上品な香りとスッキリとした味わいで、和食や洋食にもよく合います。

原料：山田錦(徳島)
日本酒度：+0.5 酸度：1.5

1800ml 15度 2,800円



鳴門鯛 純米 超辛口 巴

(株) 本家松浦酒造場
徳島県鳴門市

純米酒

酒造好適米を使用し、技術改良した自社精米によって高品位な原料処理を行っています。香りは穏やかで軽快口当たりが特徴。お米の持つ旨味を引き出し、ただ辛いだけではなく、辛さの中にも旨味や甘味が感じられるバランスの良い酒質です。

原料：山田錦(徳島)
日本酒度：+12 酸度：1.5

1800ml 15度 2,600円



鳴門鯛 純米吟醸にがり酒 SILKY WAVE

(株) 本家松浦酒造場
徳島県鳴門市

※季節限定

純米吟醸

仕込水は阿讃山脈の伏流水で軟水系。柑橘を想わせる香り。にがりによる優しい米の旨味が感じられ、後味はキリッと爽やかな飲み口。伝統の技と新たな技の創造との融合によって、製品開発に力を注いでいます。

原料：あわいちば山田錦(徳島)
日本酒度：+4 酸度：1.5

1800ml 15度 2,400円



愛媛県

石鎚 純米吟醸

石鎚酒造 (株)
愛媛県西条市

純米吟醸

西日本最高峰「石鎚山」のふもとにある酒蔵。仕込水にこの石鎚山系の清らかな水を使用。手造りをモットーに家族中心での酒造り。穏やかながら凛とした気品漂う食中純米吟醸です。

原料：山田錦、松山三井(愛媛)
日本酒度：+4 酸度：1.6

1800ml 16度 2,970円



石鎚 無濾過純米

石鎚酒造 (株)
愛媛県西条市

純米酒

目標とする酒造りは「食中に活きる酒造り」3杯目からうまくなる酒を目指す。お米の旨味をそのままに、透明感のある芳香味豊かな純米酒。無濾過らしく濃醇な風味を楽しんでください。

原料：松山三井(愛媛)
日本酒度：+3.5 酸度：1.6

1800ml 16度 2,750円



石鎚 晩酌 本醸造

石鎚酒造 (株)
愛媛県西条市

本醸造

石鎚山系より脈々と流れる水は、環境庁が主催する「全国おいしい水の鑑評会」にて2年連続の日本一に輝いています。冷やよし、燗良しのワンランク上の晩酌酒です。

原料：松山三井(愛媛)
日本酒度：+5 酸度：1.6

1800ml 15度 2,100円



高知県

亀泉 純米吟醸生原酒 CEL-24

亀泉酒造 (株)
高知県土佐市

※季節限定

純米吟醸

高知酵母 (CEL-24) の特徴であるリンゴやパイナップルの香り。酸味と甘味が絶妙のバランスで白ワインのような味わい。限定出荷なので毎年予約殺到のお酒です。

原料：八反錦(広島)
日本酒度：-15 酸度：1.8

1800ml 14度 3,650円



土佐鶴 本醸辛口

土佐鶴酒造 (株)
高知県安芸郡

本醸造

土佐を代表する酒蔵。土佐鶴は室戸岬を遠望できる高知県東部の安芸郡安田町にあり、酒造蔵のすぐ側を鮎おどる清流・安田川が流れています。土佐の酒の中でも最も辛口の部類に入り、キレ味抜群の酒として人気。

原料：あけぼの、福光他(国産)
日本酒度：+10 酸度：1.4

1800ml 15度 2,227円



司牡丹 純米 船中八策

司牡丹酒造 (株)
高知県佐川町

純米酒

坂本龍馬が船上で記した「船中八策」の名を冠した純米辛口酒。上槽後の生での貯蔵温度をさらに低く、貯蔵日数をさらに短く、と、毎年少しずつブラッシュアップを続け、辛口の王道を歩んでいます。

原料：山田錦、アケボノ他
日本酒度：+8 酸度：1.4

720ml 15度 1,482円
1800ml 15度 2,982円



司牡丹 かまわぬ

司牡丹酒造 (株)
高知県佐川町

純米酒

江戸時代の歌舞伎役者7代目市川團十郎が好んだ文様「かまわぬ」柄のラベルも粹。生酛造りの純米酒です。米の旨味と味わいに生酛ならではの酸味が奥行きを与え、幅のある味わいが口中で膨らみます。

原料：山田錦
日本酒度：+5 酸度：1.6

1800ml 15度 3,180円



司牡丹 金鳳

司牡丹酒造 (株)
高知県佐川町

本醸造

代々飲み継がれる「安心」という名の定番酒！晴れやかな香りに、膨らむ旨みとさらりとした後口、吉田類さんも「無人島に持っていくきたい一本」に選んだ定番の旨さ。

原料：米(国産)
醸造アルコール
日本酒度：+5 酸度：1.4

1800ml 15度 1,835円



美丈夫 純麗たまラベル

(有) 濱川商店
高知県安芸郡

純米吟醸

柔らかな軟水を用いた低温醗酵は、じっくり穏やかな経過を辿り、きめ細やかでたおやかな口当たりの酒を生み出します。丁寧な造りの結果として出てくる控えめな吟醸香は、柑橘系。

原料：松山三井
日本酒度：+4 酸度：1.6

1800ml 15度 2,868円



美丈夫 特別純米

(有) 濱川商店
高知県安芸郡

特別純米

ふっくらとした米の旨みを持ちながらも、程よい酸味とキレの良さできれいな余韻が楽しめます。合わせる料理の幅も広く、食事の際に頼りになる特別純米酒です。

原料：松山三井
日本酒度：+4 酸度：1.6

1800ml 15度 2,600円



※価格は消費税抜き価格です。
※商品によってはスペックの変更や品切れする場合がございますのでご了承ください。
※表示価格は2023年10月1日現在の価格です。

酔鯨 純米酒 八反錦

酔鯨酒造（株）
 高知県高知市

純米酒

「八反錦」は酔鯨の造りを代表する酒米の一つです。素材の旨みを活かした純米酒を目指し、精米歩合を60%としました。酵母には酔鯨伝統の熊本酵母を使用し、味わいと香りのバランスの良いお酒を目指しました。



原料：八反錦(広島)
 日本酒度：+7 酸度：1.7

1800ml 15度 2,600円

酔鯨 特別純米

酔鯨酒造（株）
 高知県高知市

特別純米

素材の良さを引き出す為に精米歩合は55%まで磨きました。原料米は産地や品種によりその特性が異なります。この特性をしっかりと見極め、仕込み・もろみ管理を行ないました。



原料：国産米
 日本酒度：+7 酸度：1.7

1800ml 15度 2,450円

佐賀県

基峰鶴 純米吟醸 雄町

基山商店（資）
 佐賀県三養基郡

純米吟醸

九州佐賀県の東端、福岡県との県境の基山町にある小さな蔵。口にも含むとゆっくりと広がる旨味。ふくよかな味わいシャープに切れ、甘味と酸味のバランスの良いお酒。

原料：雄町(佐賀)
 日本酒度：+1 酸度：1.5

1800ml 16度 3,600円



基峰鶴 純米吟醸 山田錦

基山商店（資）
 佐賀県三養基郡

純米吟醸

原料米は、30年ほど前から地元契約農家による山田錦栽培を行っています。爽やかでフルーティな口当たりシルキーな旨味とのど越し軽やかですっきりとされる後味。山田錦らしい甘みと抑えられた酸味とのバランスが良いお酒。

原料：山田錦(佐賀)
 日本酒度：-2 酸度：1.2

1800ml 15度 3,600円



基峰鶴 超辛口 純米

基山商店（資）
 佐賀県三養基郡

純米酒

佐賀背振山系を主峰とする九千部山・基山（きざん）より湧き出る伏流水と基山の豊かな自然の恵みを生かす。穏やかで優しい甘みと優しい酸味が辛口の味わいを引き立てまろやかでバランスのとれたお酒。

原料：レイホウ(佐賀)
 日本酒度：+10 酸度：1.8

1800ml 15度 2,700円



熊本県

香露 特別純米酒

（株）熊本県酒造研究所
 熊本県熊本市

特別純米

原料米から引き出された十分な甘味をともなう旨味と、発酵からもたらされる心地よい酸味が調和し、コクもあり、後味のキレもよし。冷やはもちろんお燗でも美味しく、ぬる燗にするとより濃厚な味わいをお楽しみいただけます。

原料：国産米
 日本酒度：-5 酸度：1.8

1800ml 15度 2,800円



※価格は消費税抜き価格です。
 ※商品によってはスペックの変更や品切れする場合がございますのでご了承ください。
 ※表示価格は2023年10月1日現在の価格です。