お取引酒蔵一覧【日本酒】

北海道
- 高砂酒造

東北地方
- あさ開
- 紫波酒造店(限定商品のみ)
- 阿桜酒造
- 山本酒造店
- 佐浦
- 平孝酒造
- 新澤醸造店
- 加藤嘉八郎酒造
- 酒田酒造
- 出羽桜酒造
- 大七酒造

関東地方
- 虎屋本店
- 飯沼本家

北陸地方
- 八海山酒造
- 立山酒造
- 富美菊酒造
- 吉田酒造店
- 一本義久保本店

中部地方
- 土井酒造場
- 七笑酒造
- 林本店

近畿地方
- 太田酒造
- 清水清三郎商店
- 今西清兵衛商店
- 奈良豊澤酒造
- 九重雑賀
- 中野BC
- 呉春
- 秋鹿酒造
- 中尾酒造
- 香住鶴
- 茨木酒造
- 下村酒造店

中国地方
- 吉田酒造
- 青砥酒造
- 相原酒造
- 美和桜酒造
- 澄川酒造場
- 永山酒造

四国地方
- 西野金陵
- 石鎚酒造
- 濱川商店
- 司牡丹

九州地方
- 基山商店

北海道

当日のご注文は朝9時まで
AM9:00～PM6:00　日祝定休

数量限定

えぞのくま

えぞ乃熊
純米生酒



特約店のみの限定流通品「えぞ乃熊」。北海道の大地で育った道産酒米を厳寒の地旭川で寒仕込みした淡麗なお酒です。生酒のフルーティさがあり、キレの良い辛口で、きりりと男前な味わいです。

高砂酒造(北海道)
原料米　彗星
精米歩合　60%
酵母　協会1401号
度数　16～17度
日本酒度　+2
酸度　1.5
アミノ酸度　非公開

1800ml 3,410円(税込)

数量限定

えぞのくま

えぞ乃熊
純米



特約店のみの限定流通品「えぞ乃熊」。厳寒の地旭川で寒仕込みした淡麗なお酒です。香りは穏やか。酸度は高めですが、この酸と旨味の調和がとれ、すっきりとした味わいになっています。

高砂酒造(北海道)
原料米　彗星
精米歩合　60%
酵母　協会1401号
度数　16～17度
日本酒度　+2
酸度　1.5
アミノ酸度　非公開

720ml 1,760円(税込)

㈱酒専やまもと　TEL:072-643-5943　FAX:072-643-1356

定番

えぞのくま

えぞ乃熊
純米吟醸



特約店のみの限定流通品「えぞ乃熊」。厳寒の地旭川で寒仕込みした淡麗なお酒です。爽やかで上品な香りと米の旨味が感じられる柔らかな味わい。爽やかでキレのよい飲み口です。

高砂酒造(北海道)
原料米　きたしずく
精米歩合　55%
酵母　秋田今野35
度数　16～17度
日本酒度　+3
酸度　1.4
アミノ酸度　非公開

720ml 1,980円
1800ml 3,630円(税込)

在庫切れや価格変更が生じる場合がございます。
あらかじめご了承ください。

東北地方

当日のご注文は朝9時まで
AM9:00～PM6:00　日祝定休

数量限定

あさびらき あさ開 純米大辛口 水神 すいじん



飲食店限定商品 大辛口の純米酒

一般的に辛口と言えば日本酒度 +5 度ですが、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。

あさ開（岩手県）
原料米　岩手県産米
精米歩合　70%
酵母　非公開
アルコール度数　16%
日本酒度　+10
酸度　非公開
アミノ酸度　非公開

1800ml　2,695円（税込）

特別純米が純米吟醸になりました



あざくら 阿櫻

純米吟醸超旨辛口



穏やかな香りの中に、日本酒度+10の飲みごたえを感じ、口に含むと米の旨味と甘味が口いっぱいに広がり綺麗な酸が引き締めてくれます。和洋中問わず相性良く合わせられる阿櫻一番人気の食中酒です。

阿桜酒造（秋田県）
原料米　秋田酒こまち
精米歩合　60%
酵母　協会901号
度数　16%
日本酒度　+10
酸度　1.7
アミノ酸度　1.1

1800ml　3,586円（税込）

あざくら 阿櫻

純米吟醸酒こまち仕込



美酒王国秋田の酒蔵。秋田酒こまち特有のほんのりした甘みとジューシーな旨味が、ボリューム感を伴ってパワフルに広がります。華やかでフルーティながら、スパッとキレるところがむしろやや辛口に感じられ、飲み飽きなく杯がスイスイ進みます。

製造　阿桜酒造（秋田県）
原料米　秋田酒こまち
精米歩合　50%
酵母　秋田雪国酵母
アルコール度数　16度
日本酒度　+3
酸度　1.8
アミノ酸度　非公開

1800ml　4,257円（税込）

在庫切れや価格変更が生じる場合がございます。
あらかじめご了承ください。

東北地方

当日のご注文は朝9時まで
AM9:00～PM6:00　日祝定休

定番

やまもと
山本 純米 どから 辛



日本酒度+15の超辛口ですが、口に含むとほのかな甘さを感じます。しかし、飲み込んだとたんに一気に辛さが押し寄せ、その意表を突く2段階攻撃に顎が外れること間違いなし。平成20年発見の蔵付き分離「セクスィー山本酵母」を使用。当初は「セクシー山本酵母」と名付けたが、ゆきの美人の小林さんから「セクシーよりもセクスィーの方が面白いじゃん」と言われ、セクスィーに改名。

山本酒造店(秋田県)
原料米　ぎんさん
精米歩合　65%
酵母　セクスィー山本
アルコール度数　15%
日本酒度　+15
酸度　1.8
アミノ酸度　非公開

720ml　1,500円
1800ml　2,800円（税込）

定番

やまもと
山本 純米吟醸 ピュアブラック



スタイリッシュな純米吟醸。

飲み飽きしない爽やかで心地よい香りと柑橘系の果実を思わせるジューシーな酸味が後味のキレを生み出し、料理との相性もバツグンです。米の味わいが生きたフレッシュでやわらかさとふくらみある旨味は飲み飽きることはありません。

山本酒造店(秋田県)
原料米　酒こまち
精米歩合　50%、55%
酵母　秋田酵母No.12
アルコール度数　15%
日本酒度　+3
酸度　1.7
アミノ酸度　非公開

720ml　1,980円
1800ml　3,780円（税込）

定番

うらかすみ
浦霞 純米酒



享保9年に奥州一ノ宮である塩竈神社の御神酒酒屋として酒を醸したのが浦霞の始まり。「東北の吟醸といえば浦霞」を築き上げた昭和の大杜氏・平野佐五郎氏、その伝統の技を受け継ぎ、地米にこだわり、150年の歴史を刻んだ酒蔵で美酒を醸す。すっきりした中にも充分な米の旨味。バランスのとれた宮城の純米酒です。

製造　佐浦(宮城県)
原料米　まなむすめ
精米歩合　65%
酵母　自家酵母
アルコール度数　15～16%
日本酒度　+1～2
酸度　1.3
アミノ酸度　1.6

720ml　1,518円
1800ml　3,080円（税込）

定番

石巻の漁師に愛される
魚介類との相性抜群の酒

ひたかみ
日高見 純米 超辛口



魚でやるなら日高見だっちゃ！穏やかな香りでキレの良い超辛口。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。

平孝酒造(宮城県)
原料米　ひとめぼれ
精米歩合　60%
酵母　宮城酵母
度数　15%
日本酒度　+11
酸度　1.7
アミノ酸度　非公開

1800ml　2,970円（税込）

在庫切れや価格変更が生じる場合がございます。
あらかじめご了承ください。

東北地方

当日のご注文は朝9時まで
AM9:00～PM6:00　日祝定休

数量限定

あたごのまつ
鮮烈辛口

インターナショナルワインチャレンジ、
全国燗酒コンテスト等
数々のコンクールで受賞歴あり



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。冷酒から燗酒までどんなお料理にも寄り添うコストパフォーマンスの高い1本です。

製造　新澤醸造店(宮城県)
原料米　国産米
精米歩合　70%
酵母　非公開
アルコール度数　15%
日本酒度　+7
酸度　1.7
アミノ酸度　1.2

1800ml　1,980円(税込)

数量限定

あたごのまつ
特別純米

ワイングラスでおいしい日本酒アワード
全国燗酒コンテスト等
数々のコンクールで受賞歴あり



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。扁平精米により、後口のキレがより一層感じられ、どんなお料理にも寄り添うことができる1本。冷酒から燗酒までスタイルを選ばず、燗酒の場合は、70度以上の温度でも味わいが変化することなくお楽しみいただけます。

製造　新澤醸造店(宮城県)
原料米　ササニシキ
精米歩合　60%
酵母　非公開
アルコール度数　15%
日本酒度　+3
酸度　1.6
アミノ酸度　1.2

1800ml　2,899円(税込)

数量限定

あたごのまつ
純米吟醸　ささら

ワイングラスでおいしい日本酒アワード、
インターナショナルサケチャレンジ等
数々のコンクールで受賞歴あり



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。飲みやすい優しい口当たりのため、日本酒を飲みなれない方にも楽しんでいただけます。冷たく冷やし、ふちの薄いグラスでお楽しみください。

製造　新澤醸造店(宮城県)
原料米　国産米
精米歩合　55%
酵母　非公開
アルコール度数　15%
日本酒度　+4
酸度　1.7
アミノ酸度　1.2

1800ml　2,998円(税込)

定番

奈良萬（ならまん）
純米酒



「普通の酒」
普通だから、何も考えずゆったりまったりと飲める味わい。
冷たくしても、温かくしても、トニックウォーターで割って飲んでもおいしく呑める味わいです。

夢心酒造(福島県)
原料米　五百万石
精米歩合　55%
酵母　うつくしま夢酵母
度数　15度
日本酒度　+3
酸度　1.4
アミノ酸度　非公開

720ml　1,980円
1800ml　3,410円(税込)

在庫切れや価格変更が生じる場合がございます。
あらかじめご了承ください。

東北地方

当日のご注文は朝9時まで
AM9:00～PM6:00　日祝定休

定番

やわらかで幅ある旨味と抜群のキレ。
燗して楽しいなめらかで軽快な辛口本醸造

大山
燗麗辛口本醸造



「気軽においしいお燗酒を」との思いから生まれた、お燗専用辛口本醸造酒。スローフードジャパン燗酒コンテスト2015最高金賞受賞酒。

生産者　加藤嘉八郎酒造(山形)
原料米　はえぬき
精米歩合　掛70%、麹65%
酵母　山形NF-KA
度数　15度
日本酒度　+7～8
酸度　1.1～1.2
アミノ酸度　1.0

1800ml　2,750円(税別)

定番

上喜元
じょうきげん
純米吟醸 超辛

**辛いだけじゃない
旨い超辛口！**



『上喜元』のラインナップの中で、定番酒として人気の純米吟醸 超辛口。完全発酵させ辛口に仕上げながらも、旨味も綺麗に残し、飲みごたえのある一本に仕上がっています。ただ辛いだけではなく、旨味をしっかり残した本物の辛口。魚や出汁と相性抜群です。

酒田酒造(山形県)
原料米　五百万石
精米歩合　50%
酵母　非公開
度数　16度
日本酒度　+15
酸度　1.4
アミノ酸度　非公開

720ml　1,650円
1800ml　3,190円(税込)

定番

出羽桜
でわざくら
桜花吟醸本生
おうかぎんじょう



山形県天童市の米と水で、地元の杜氏と蔵人が醸す酒。吟醸酒の先駆者的存在の吟醸酒。伝統の造りと最先端の貯蔵管理技術を駆使して常に安定した酒質の酒を醸しています。酒銘の通り「桜の花」を連想させる、華やか吟醸香、フルーティーな味わいは、白ワインを思わせます。是非ご賞味下さい。

出羽桜酒造(山形県)
原料米　国産米
精米歩合　50%
酵母　7号酵母
度数　15度
日本酒度　+2
酸度　1.6
アミノ酸度　非公開

720ml　1,892円
1800ml　3,630円(税込)

定番

大七
生酛純米



大七の代表名酒。豊かなコクと旨みが心に染み入る美味しさです。程よい酸味も魅力です。どんな味わいの料理にも合う、懐の深さをもった食中酒です。

大七酒造(福島県)
原料米　五百万石他
精米歩合　麹米65%・掛米69%
酵母　きょうかい7号
アルコール度数　15度
日本酒度　+3
酸度　1.8
アミノ酸度　1.0

1800ml　3,135円(税込)

在庫切れや価格変更が生じる場合がございます。
あらかじめご了承ください。

関東地方

当日のご注文は朝9時まで
AM9:00～PM6:00　日祝定休

数量限定

七水（しちすい）
純米65 DRY辛口

スマートドライテイストの辛口純米



食との相性をコンセプトに醸したお酒。優しい香りと旨辛口を両立させた透明感のあるスッキリとした味わいの辛口純米酒です。

虎屋本店（栃木県）
原料米　あさひの夢80%、五百万石20%
精米歩合　65%
酵母　非公開
アルコール度数　16.4度
日本酒度　+10
酸度　1.3
アミノ酸度　1.5

1800ml **3,425円**（税込）

数量限定

七水（しちすい）
純米吟醸55 雄町

ジューシータイプの純米吟醸



フレッシュさのあるアップル系の甘い香り、ふくらみのある旨みとドライ感のある酸味が融合した、ジューシータイプの「雄町感」たっぷりな味わいです。

虎屋本店（栃木県）
原料米　雄町
精米歩合　55%
酵母　非公開
アルコール度数　16度
日本酒度　非公開
酸度　非公開
アミノ酸度　非公開

720ml **1,881円**（税込）

数量限定

甲子（きのえね）
純米 うまから 磨き八割



精米歩合を抑えながらも、低温でゆっくり発酵を見守り手間をかけて、米の旨味をしっかりと表現した辛口純米酒です。発酵による微かな発泡も楽しめる味わいになっています。

飯沼本家（千葉県）
原料米　ふさこがね、五百万石
精米歩合　掛80%、麹68%
酵母　協会601号
アルコール度　15度
日本酒度　+7.2
酸度　2.1
アミノ酸度　0.8

1800ml **2,640円**（税込）

定番

甲子（きのえね）
純米吟醸 はなやか 匠の香



生酒のようなフレッシュな味わい、若干のガス感もお楽しみいただけます。上品で華やかな香りと膨らみが醸し出す味わい、喉越しの良い純米吟醸です。全国燗酒コンテスト2024「プレミアムぬる燗部門」最高金賞受賞。

飯沼本家（千葉県）
原料米　五百万石、山田錦
精米歩合　掛58%、麹50%
酵母　協会1801号・1001号
アルコール度　16度
日本酒度　-2
酸度　1.8
アミノ酸度　1.2

720ml **2,090円**
1800ml **3,740円**（税込）

在庫切れや価格変更が生じる場合がございます。
あらかじめご了承ください。

北陸地方

当日のご注文は朝9時まで
AM9:00～PM6:00　日祝定休

定番

八海山清酒（はっかいさん）

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。



製造　八海醸造（新潟県）
使用米　五百万石他
精米歩合　60%
酵母　協会701
アルコール度数　15.5%
日本酒度　+5
酸度　1.1
アミノ酸度　1.1

1800ml　2,497円
300ml　506円
180ml　374円（税込）

定番

八海山 特別本醸造（はっかいさん）

やわらかな口当たりと
淡麗な味わい。
冷でよし、燗でよしの、
八海山を代表するお酒です。
燗をつけたときの
ほのかな麹の香りもまた、
このお酒の楽しみの一つといえます。



製造　八海醸造（新潟県）
使用米　五百万石、トドロキワセ他
精米歩合　55%
酵母　協会701
アルコール度数　15.5%
日本酒度　+4
酸度　1.3
アミノ酸度　1.2

1800ml　2,992円（税込）

定番

八海山 純米大吟醸（はっかいさん）

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。
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。



製造　八海醸造（新潟県）
原料米　山田錦、美山錦、五百万石他
精米歩合　45%
酵母　アキタコンノNo.2
アルコール度数　15.5%
日本酒度　+4
酸度　1.3
アミノ酸度　1.2

720ml　2,651円
1800ml　4,950円（税込）

㈱酒専やまもと　TEL:072-643-5943　FAX:072-643-1356

在庫切れや価格変更が生じる場合がございます。
あらかじめご了承ください。

北陸地方

当日のご注文は朝9時まで
AM9:00～PM6:00　日祝定休

定番

立山 特別純米



山形県産出羽燦々
×
富山県産五百万石

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。ほのかな芳香、純米酒らしい旨味がありながら軽快な飲み口です。

立山酒造(富山県)
原料米　山形出羽燦々、富山五百万石
精米歩合　59%
酵母　非公開
度数　16度
日本酒度　+2
酸度　1.6
アミノ酸度　非公開

1800ml　3,080円(税込)

数量限定

羽根屋を造る蔵元の定番酒

富美菊 NEXT 純米



立山の伏流水を仕込み水に用い、特に仕込みの初期から低温におさえ、少酸化に力を注いだお酒です。自然に醸された適度な酸を備えた、まろやかな味わいです。

製造元　富美菊酒造(富山県)
原料米　国産米
精米歩合　60%
酵母　非公開
度数　15度
日本酒度　-4.5
酸度　2.1
アミノ酸度　非公開

1800ml　3,400円(税込)

数量限定

羽根屋を造る蔵元の定番酒

富美菊 NEXT 純米吟醸



立山の伏流水を仕込み水に用い、昔ながらの手造りを随所にいかし、長期低温発酵させた手造りのお酒です。純米酒の旨みと吟醸酒特有の芳醇な香りをお楽しみください。

製造元　富美菊酒造(富山県)
原料米　国産米
精米歩合　60%
酵母　非公開
度数　15度
日本酒度　-4.8
酸度　1.9
アミノ酸度　非公開

1800ml　3,780円(税込)

在庫切れや価格変更が生じる場合がございます。
あらかじめご了承ください。

北陸地方

当日のご注文は朝9時まで
AM9:00～PM6:00　日祝定休

手取川（てどりがわ）
山廃仕込 純米酒



コクがあるのにキレが良く、喉をとおる際ほのかに華やかな香りが味わえます。スッキリとした喉ごし、爽やかな香りの絶妙なバランスが魅力です。

吉田酒造店（石川県）
原料米　山田錦、五百万石
精米歩合　60%
酵母　金沢酵母
度数　15%
日本酒度　非公開
酸度　非公開

1800ml 3,520円（税込）

定番

手取川（てどりがわ）
純米吟醸



明治3年創業、石川県の銘蔵吉田酒造店が造る主要銘柄「手取川」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です。食中酒としても最適です。

吉田酒造店（石川県）
原料米　山田錦、石川門
精米歩合　50%、60%
酵母　非公開
度数　15度
日本酒度　非公開
酸度　非公開
アミノ酸度　非公開

720ml 1,925円
1800ml 3,850円（税込）

定番

ワイングラスで おいしい日本酒アワード 最高金賞1回金賞2回

伝心（でんしん）
純米酒 稲



奥越前でのみ栽培されている酒米「越の雫」を全量使用。この米は2003年にJAテラル越前によって新品種登録され、現在も年間1,000俵程度しか栽培されていない希少な品種です。この米によって醸された「伝心 稲」は、たわわに実った稲穂がやさしく風にそよぐ風景を想像させるような、「ふんわりと優しく、なめらかな口あたり、ふくよかな味わい」のお酒になりました。

一本義久保本店（福井県）
原料米　越の雫
精米歩合　65%
酵母　自社酵母
度数　15～16%
日本酒度　+1.5
酸度　1.3
アミノ酸度　2.1

1800ml 2,970円（税込）

定番

透明感にあふれた清々しい酒

伝心（でんしん）
純米吟醸 雪



霊峰白山を頂点とする山々に四方を囲まれた、雪深い盆地に所在する一本義。春、雪解け水は幾年もかけて地中深くに浸み込みながら、自然のフィルターで濾された後、酒蔵の井戸に湧き出てきます。ピュアな仕込み水の印象そのままに、「綺麗で穏やかな香り、透明感にあふれた清々しい味わい」が特長的なお酒です。

一本義久保本店（福井県）
原料米　五百万石、山田錦
精米歩合　55%
度数　15～16%
日本酒度　+2
酸度　1.5
アミノ酸度　1.3

1800ml 3,685円（税込）

在庫切れや価格変更が生じる場合がございます。
あらかじめご了承ください。

中部地方

当日のご注文は朝9時まで
AM9:00～PM6:00　日祝定休

開運 祝酒特別本醸造

祝い事から日常まで



土井酒造場の定番中の定番酒。創業以来150年のプライドとも言えるお酒です。冷やしても燗にしても旨さを発揮するオールラウンダー。

土井酒造場(静岡県)
原料米　山田錦、はえぬき
精米歩合　60%
酵母　静岡酵母
アルコール度数　15度
日本酒度　+4
酸度　1.3
アミノ酸度　非公開

1800ml　2,475円(税込)

開運 特別純米

祝い事から日常まで



兵庫県特A地区産の山田錦を55%まで磨き上げた特別純米酒。
純米らしいコクと、スッキリとキレのよい後口で、バランスの良いお酒です。オレンジ色の祝い酒包紙が目印です。

土井酒造場(静岡県)
原料米　山田錦、日本晴れ
精米歩合　55%
酵母　静岡酵母
アルコール度数　16度
日本酒度　非公開
酸度　非公開

1800ml　3,135円(税込)

㈱酒専やまもと　TEL:072-643-5943　FAX:072-643-1356

数量限定

七笑（ななわらい） 純米吟醸



木曽義仲旗揚げの地木曽川源流の景勝地に名を発する「七笑」。呑むほどに笑いが起こる「七笑」。趣き深い宿場町・木曽福島に香るのは、キレよく透明な旨酒。はるか御嶽山より蔵に湧く清冽な軟水で仕込む。長野県の酒造好適米美山錦を使用した純米吟醸酒。香りと味のバランスがよく、飲む人の心に沁み渡ります。

製造元　七笑酒造(長野県)
原料米　美山錦
精米歩合　55%
酵母　きょうかい1801号
度数　15度
日本酒度　±0
酸度　1.4
アミノ酸度　1.3

1800ml　3,960円(税込)

在庫切れや価格変更が生じる場合がございます。
あらかじめご了承ください。

中部地方

当日のご注文は朝9時まで
AM9:00～PM6:00　日祝定休

定番

百十郎 純米 赤面
あかづら

720ml 新入荷!



食中酒として飲んでいただきたい。歌舞伎をモチーフとして白と赤を基調としたシンプルなボトルデザイン。フルーティでエレガントですっきりとした爽快な辛さと共に旨味も感じられるお酒です。

林本店(岐阜県)
原料米 あいちのかおり
精米歩合70%
酵母　非公開
アルコール度数 15度
日本酒度　+10
酸度　1.6
アミノ酸度　非公開

720ml　1,650円
1800ml　2,750円（税込）

定番

百十郎 純米吟醸 蒼面
あおづら



大吟醸並みの醗酵温度で製造。清々しい菩提樹のような香りと、繊細ながら芯のある美しい酸。キレのあるシャープな余韻が好印象な、ＡＬＬ岐阜産で醸したすっきりとピュアな辛口。

安全且つ、熱ダメージの少ない
食品衛生法上の基準に準拠した殺菌方法
百十郎オリジナル瓶燗ライン
で製造されています。

林本店(岐阜県)
原料米　国産米
精米歩合　60%
酵母　G2
アルコール度数　15度
日本酒度　+3
酸度　1.2～1.4
アミノ酸度　非公開

720ml　1,815円（税込）

定番

百十郎 純米大吟醸 黒面
くろづら

720ml 新入荷!



歌舞伎をモチーフとして白と黒を基調としたシンプルなボトルデザイン。華やかでフルーティな香り。ほのかな甘みと爽やかな酸味のバランスが心地よく、エレガントなエッジをきかせた美しい余韻が楽しめます。

林本店(岐阜県)
原料米 山田錦/五百万石
精米歩合　50%
酵母　自家培養酵母+岐阜G
アルコール度数 15度
日本酒度　+2～4
酸度　1.5
アミノ酸度　非公開

720ml　1,980円
1800ml　3,630円（税込）

(株)酒専やまもと　TEL:072-643-5943　FAX:072-643-1356

在庫切れや価格変更が生じる場合がございます。
あらかじめご了承ください。

近畿地方

当日のご注文は朝9時まで
AM9:00～PM6:00　日祝定休

定番

湖弧艫（こころ）

純米生原酒　玉栄（たまさかえ）



現社長のご先祖、江戸城の創建者で室町時代の武将「太田道灌」の名がつけられた「道灌」。滋賀県産酒造好適米「玉栄」を全量使用。７号系酵母の落ち着いた香りとともに米の濃醇な旨みを最大限に引き出し、しっかりとした酸によるキレのある喉越しを意識した濃厚辛口タイプです。ガツンとくる旨みある芳醇な味わいをお楽しみください。ロックもおすすめ。

太田酒造（滋賀県）
原料米　玉栄
精米歩合　70%
酵母　協会701
度数　17度
日本酒度　+6.5
酸度　1.8
アミノ酸度　非公開

1800ml　2,915円（税込）

定番

湖弧艫（こころ）

特別純米生原酒　吟吹雪



現社長のご先祖、江戸城の創建者で室町時代の武将「太田道灌」の名がつけられた「道灌」。滋賀県産酒造好適米「吟吹雪」を全量使用。18号系酵母の気品ある華やかな吟醸香に包まれた、なめらかで心地良い旨味とキリっとした酸がスッキリとした喉越しにしてくれます。口いっぱいに広がる濃厚な旨味と美しい香りをお楽しみください。

太田酒造（滋賀県）
原料米　吟吹雪
精米歩合　60%
酵母　協会1801
度数　17度
日本酒度　+4
酸度　1.7
アミノ酸度　非公開

1800ml　3,630円（税込）

定番

湖弧艫（こころ）

特別純米生原酒　生酛（きもと）仕込



現社長のご先祖、江戸城の創建者で室町時代の武将「太田道灌」の名がつけられた「道灌」。時間と手間をかけ、すべて手作業で美山錦を醸した特別純米生原酒。含み香良し、豊かな旨味・酸味のバランスが取れたキレの良い辛口生原酒です。

太田酒造（滋賀県）
原料米　美山錦
精米歩合　60%
酵母　協会14号
度数　17度
日本酒度　+3.3
酸度　1.9
アミノ酸度　1.6

1800ml　3,520円（税込）

定番

湖弧艫（こころ）

特別純米生原酒　渡船



現社長のご先祖、江戸城の創建者で室町時代の武将「太田道灌」の名がつけられた「道灌」。滋賀県産酒造好適米「渡船６号」を全量使用。協会1401号酵母の気品ある吟醸香をアクセントに渡船６号が持つ米本来の濃厚な旨味・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実現。濃厚で芳醇な甘みを感じつつ、綺麗で華やかな香りと一緒にお楽しみいただけます。

太田酒造（滋賀県）
原料米　渡船6号
精米歩合　60%
酵母　協会1401
度数　17度
日本酒度　+2.1
酸度　2.2
アミノ酸度　非公開

1800ml　3,740円（税込）

在庫切れや価格変更が生じる場合がございます。
あらかじめご了承ください。

近畿地方

当日のご注文は朝9時まで
AM9:00～PM6:00　日祝定休

定番

道灌（どうかん）

特別純米生原酒

十水仕込（とみず）　玉栄（たまさかえ）



滋賀県産玉栄を全量使用した特別純米生原酒。江戸後期に確立した仕込方法で、十石の米に対して十石の水で仕込むこと。現在より二割ほど少ない水で仕込む濃厚仕込みです。米の旨味が凝縮された深みのある味わいにキレのある酸味が楽しめます。

太田酒造（滋賀県）
原料米　玉栄
精米歩合　60%
酵母　協会1401号
度数　17度
日本酒度　-5
酸度　1.8
アミノ酸度　1.3

1800ml　**3,300円**（税込）

定番

鬼辛口 酒呑童子（しゅてんどうじ）

大辛口の山廃本醸造



後口のキレの良さとスッキリ感が特徴の鬼辛口本醸造酒。ダイナミックな辛さの中にも深みを感じます。

生産者　白嶺酒造（京都府）
原料米　日本晴他・五百万石
精米歩合　60～65%
酵母　協会901号
度数　15～16度
日本酒度　+11～13
酸度　1.1～1.3
アミノ酸度　1.1

1800ml　**3,080円**（税込）

在庫切れや価格変更が生じる場合がございます。
あらかじめご了承ください。

近畿地方

当日のご注文は朝9時まで
AM9:00～PM6:00　日祝定休

定番

純米 作 穂乃智

ほのとも



作り手(造りではない)だけでは無く、お客様とともに作り上げるのが「作」

甘く爽やかでバランスのよいライチのような香り。米の旨味もしっかりと感じさせながら、後味はすっきりとしたキレの良さがあります。滑らかな甘みと軽快なのど越しをあわせ持った純米酒です。冷やしてもお燗でも美味しく召し上がれます。

清水情三郎商店(三重県)
原料米　国産米
精米歩合　60%
酵母　協会14号
アルコール度数　15%
日本酒度　非公開
酸度　非公開
アミノ酸度　非公開

750ml　1,980円
1800ml　3,960円(税込)

定番

純米 作 玄乃智

げんのとも



作り手(造りではない)だけでは無く、お客様とともに作り上げるのが「作」

青リンゴのようなフレッシュな香りとキレのある酸味。お米の持つ優しい甘みがさわやかに広がったあとにすっとキレの良い酸味が心地良く残り、次の一杯を誘います。料理との相性も良い、味わいの豊かな純米酒です。

清水情三郎商店(三重県)
原料米　国産米
精米歩合　60%
酵母　協会7号
アルコール度数　15%
日本酒度　非公開
酸度　非公開
アミノ酸度　非公開

750ml　1,980円
1800ml　3,960円(税込)

定番

純米吟醸 作 恵乃智

めぐみのとも



作り手(造りではない)だけでは無く、お客様とともに作り上げるのが「作」

洋梨にも似たふくよかな甘く華やかな香り。滑らかな甘味や旨味のあるしっかりとした味わい。酸味の膨らみとともにさらりと消えるキレの良い後味。これらのバランスが絶妙な純米吟醸酒です。冷やしてもお燗でも美味しく召し上がれます。

清水情三郎商店(三重県)
原料米　国産米
精米歩合　60%
酵母　協会18号
アルコール度数　15%
日本酒度　非公開
酸度　非公開
アミノ酸度　非公開

750ml　2,090円
1800ml　4,180円(税込)

定番

純米吟醸 作 雅乃智

みやびのとも



作り手(造りではない)だけでは無く、お客様とともに作り上げるのが「作」

華やかな香りと、絹のようになめらかな気品ある口当たり。口に含んだ途端に、喉の奥にバニラのような甘い香りがゆっくりと広がっていきます。透明感のある旨みは豊かで、上質で優しい酸味がキレの良い後味へと導きます。

清水情三郎商店(三重県)
原料米　国産米
精米歩合　50%
酵母　協会18号
アルコール度数　15%
日本酒度　非公開
酸度　非公開
アミノ酸度　非公開

750ml　2,475円
1800ml　4,950円(税込)

(株)酒専やまもと　TEL:072-643-5943　FAX:072-643-1356

(株)酒専やまもと　TEL:072-643-5943　FAX:072-643-1356

在庫切れや価格変更が生じる場合がございます。
あらかじめご了承ください。

近畿地方

当日のご注文は朝9時まで
AM9:00～PM6:00　日祝定休

定番

春鹿 超辛口 純米酒



伝統ある技術が生んだ究極の辛口酒。見事に調和したコクとキレをご賞味ください。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は魚介類との相性抜群。冷やして軽快に、お燗酒ではキリッとした旨味が広がります。

製造　今西清兵衛商店(奈良県)
原料米　五百万石
精米歩合　60%
酵母　901号
アルコール度数　15%
日本酒度　+12
酸度　1.3
アミノ酸度　非公開

720ml　1,925円
1800ml　3,410円（税込）

きせんじゅきっちょう 貴仙寿吉兆 純米吟醸



一粒一滴への入魂、
秀麗な気品と味わい

より磨かれた酒をというお客さんの多くの希望にこたえて造られ、大ヒットを続けています。和食のほか、脂っこい料理にも合います。

奈良豊澤酒造(奈良県)
原料米　五百万石
精米歩合　60%
酵母　K1801
アルコール度　15～16度
日本酒度　+4
酸度　1.5
アミノ酸度　1.6

1800ml　3,365円（税込）

数量限定

雑賀さいか 純米吟醸 辛口



「ワイングラスでおいしい日本酒アワード 2020」金賞
「Kura Master2020」純米酒部門 金賞

落ち着いた吟醸香と、辛さの中にもお米の旨みが感じられる、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蔵元が「おすし」との相性を追及して醸したこだわりの一本。おすし、酢の物、出汁を使ったお料理に代表される、日本料理との相性は抜群です。

製造元　九重雑賀(和歌山県)
原料米　山田錦、五百万石
精米歩合　麹55%、掛60%
酵母　非公開
度数　15度
日本酒度　+3
酸度　1.3
アミノ酸度　非公開

1800ml　3,410円（税込）

数量限定

純米酒 超辛口 超久 CHOKYU



無濾過生原酒を -5 度の
氷室貯蔵庫でじっくり熟成

長く久しく愛される酒でありたいという先代の想いがこもった銘柄「長久」。その長久を超える酒を目指して醸された「超久」シリーズ。数値上日本酒度 +20 と超辛口ですが、ただ辛い酒ではなく米の旨味を感じることから、ふくらみのある優しい味となっています。米の旨味と高日本酒度のキレのよさを同時に味わえます。

中野BC(和歌山県)
原料米　山田錦22%、出羽燦々78%
精米歩合　65%
日本酒度　+20
酸度　1.4
アミノ酸度　1.7
アルコール度数　19度

1800ml　2,860円（税込）

在庫切れや価格変更が生じる場合がございます。
あらかじめご了承ください。

近畿地方

当日のご注文は朝9時まで
AM9:00～PM6:00　日祝定休

定番

大阪池田のお酒

呉春（ごしゅん）　池田



大阪を代表する蔵元。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。

製造　呉春（大阪府）
原料米　五百万石
精米歩合　68%
酵母　非公開
度数　15度
日本酒度　±0
酸度　1.3
アミノ酸度　非公開

1800ml　2,948円（税込）

定番

大阪池田のお酒

呉春（ごしゅん）　本丸



大阪を代表する蔵元。ほのかに口中の広がる旨味と余韻もよく、軽やかな中にも旨味が特徴の商品です。香りは比較的落ち着いており、味にはふくらみがあります。

製造　呉春（大阪府）
原料米　朝日/アケボノ/八反錦
精米歩合　65%
酵母　非公開
度数　15度
日本酒度　±0
酸度　1.3
アミノ酸度　非公開

1800ml　3,438円（税込）

数量限定

大阪池田のお酒

呉春　特吟



呉春特吟は「幻の酒米」と言われて栽培が難しい晩成品種の赤磐雄町を約半分まで磨き低温発酵させて丁寧に造った特別なお酒です。低温貯蔵庫にて熟成させてから後、出荷される稀少品です。

製造　呉春（大阪府）
原料米　赤磐雄町
精米歩合　50%
酵母　非公開
度数　16%
日本酒度　±0
酸度　1.3
アミノ酸度　非公開

1800ml　6,600円（税込）

秋鹿　千秋

純米酒



大阪初関西屈指の全量純米蔵・秋鹿酒造のデイリー純米酒。アルコール度数も少し低めに抑えてますので、飲み疲れません。冷酒でも燗でもOK。

秋鹿酒造（大阪府）
原料米　八反米・アケボノ
精米歩合　70%
酵母　非公開
度数　14%
日本酒度　非公開
酸度　非公開
アミノ酸度　非公開

1800ml　3,061円（税込）

在庫切れや価格変更が生じる場合がございます。
あらかじめご了承ください。

近畿地方

当日のご注文は朝9時まで
AM9:00～PM6:00　日祝定休

せっしゅうのせ
摂州能勢
純米酒



秋鹿独特な酸と山田錦の豊かな味わいが特長の食中酒。摂州能勢は、昔でいう摂津の国から由来した名前になります。地元大阪（摂津の国）を代表する酒として純米なら摂州能勢を送り出すといった決意で作られたお酒になります。ご家庭でも飲食店でも愛飲できる酒を目指し日々進化しています。

秋鹿酒造（大阪府）
原料米　山田錦
精米歩合　75%
酵母　協会901号
度数　14%
日本酒度　+8
酸度　1.8
アミノ酸度　非公開

1800ml　3,336円（税込）

定番　茨木で生まれたお酒
純米吟醸 見山



落着いた香り・軽快な味・キレ味の良さが楽しめます。和食はもとより、カルパッチョやムニエルと洋食にも良く合います。パスタにワイングラスに注いで召し上がるのもいいです。

醸造　中尾酒造（大阪・茨木）
原料米　三島雄町
精米歩合　56%
酵母　自社独自酵母
度数　15%
日本酒度　+2
酸度　1.5
アミノ酸度　1.1

720ml　2,310円
1800ml　4,510円（税込）

限定酒　茨木で生まれたお酒
純米吟醸酒 ネクスト Next



三島雄町は大阪府茨木市で昭和初期まで造られていた山田錦の先祖米。丈が長く栽培が難しいため姿を消しましたが、中尾酒造さんと地元の農家さん、茨木蔵元会が協力し見事に復刻。落ち着いた香りと喉越しの良さが特徴。ほのかな甘さと重厚な味わいをお楽しみください。

醸造　中尾酒造（大阪・茨木）
原料米　三島雄町
精米歩合　55%
酵母　自社独自酵母
度数　15%
日本酒度　+6
酸度　1.4
アミノ酸度　1.2

720ml　4,400円（税込）

限定酒　茨木の地酒
Misima omachi 83
特別純米酒



茨木の風土を活かし、
杜氏が持てる技の総てを傾け、
丹精に醸し出された
特別純米酒です。
燗にして旨し、冷にして旨し
温かい食べ物とお楽しみください。

製造　中尾酒造（大阪・茨木）
原料米　三島雄町
精米歩合　83%
酵母　自社酵母
アルコール度数　15～16%
日本酒度　+18
酸度　1.7
アミノ酸度　1.3

1800ml　3,223円（税込）

在庫切れや価格変更が生じる場合がございます。
あらかじめご了承ください。

近畿地方

当日のご注文は朝9時まで
AM9:00～PM6:00　日祝定休

香住鶴 RICH（リッチ）山廃



気品ある香りと豊かな味わいの
「RICH（リッチ）山廃 香住鶴」

やや甘口のコクのあるタイプ
おいしい飲み方
熱燗、ぬる燗、常温、冷酒

香住鶴（兵庫県）
原料米　山田錦　一般米
精米歩合　68%
酵母　K-701
アルコール度　15度
日本酒度　非公開
酸度　非公開
アミノ酸度　非公開

1800ml 2,420円（税込）

香住鶴 生もとからくち



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。味の濃い料理や脂のある料理によく合います。
相性の良い料理・ブリ　マグロ（中トロ）刺身　中華料理全般　すき焼き　穴子白焼き　タラ白子焼き　カニのグラタン

香住鶴（兵庫県）
原料米　国産米
精米歩合　68%
酵母　K-701
アルコール度　15度
日本酒度　+7
酸度　1.3
アミノ酸度　1.1

1800ml 2,475円（税込）

定番

香住鶴 生もと純米



穏やかな香りと優しい酸味を感じつつ、キリッとしまった味わいの中にも旨味のあるコクが後半まで続きます。焼き蟹、岩ガキ、但馬牛のフィレステーキ、おでん、焼き鳥などによく合い、コクがあり、気取らず毎日楽しめる純米酒です。

香住鶴（兵庫県）
原料米　五百万石
精米歩合　麹63%、掛68%
酵母　K-701
アルコール度　15度
日本酒度　+4
酸度　1.7
アミノ酸度　1.5

1800ml 1,716円
1800ml 2,860円（税込）

定番

香住鶴 山廃吟醸純米



食材の邪魔をしない穏やかで程よい香り、山田錦特有の上品な旨味とスッキリとした喉ごしの良さが光るお酒です。
魚介類等食材の旨さを一層引き立ててくれる極上のコラボをお楽しみ下さい。

香住鶴（兵庫県）
原料米　山田錦
精米歩合　55%
酵母　K-1901・K-901
アルコール度　15.2度
日本酒度　±0
酸度　1.6
アミノ酸度　1.15

720ml 2,255円
1800ml 3,740円（税込）

在庫切れや価格変更が生じる場合がございます。
あらかじめご了承ください。

近畿地方

当日のご注文は朝9時まで
AM9:00～PM6:00　日祝定休

定番 新商品

来楽（らいらく） Rairaku Tag



米の高騰や相次ぐ値上げで日々の一杯にも迷いが生まれる疲労感が漂う時代。それでも知恵と技術を尽くし毎日飲める価格でありながらも決して妥協しない味わいを目指し辿り着いた一本。軽快で口当たりよく、ジューシーな甘さがしっかりと広がる純米生原酒。食事に寄り添い、自然と杯が進む味わいです。

茨木酒造（兵庫）
原料米　兵庫県産米100%
精米歩合　70%
酵母　協会1801号、10号
アルコール度数　14度
日本酒度　+2
酸度　非公開
アミノ酸度　非公開

1800ml　3,080円（税込）

定番

新しく定番取り扱い商品になりました。

来楽（らいらく） 純米



米の旨みがしっかりと感じられ、飲み口がシャープで、ボディに効いた、バランスの取れた純米酒！おでんや煮物などの料理に良く合います。

茨木酒造（兵庫）
原料米　兵庫県産米100%
精米歩合　65%
酵母　きょうかい酵母7号
アルコール度数　15度
日本酒度　±0
酸度　非公開
アミノ酸度　非公開

1800ml　3,190円（税込）

限定酒

知る人ぞ知る 生産数の少ない銘酒

来楽（らいらく） 純米生原酒



搾った後、加熱殺菌や炭濾過を行わず、そのままの状態で瓶詰した純米の生原酒です。米・麹の甘さを感じ、五百万石ならではの特徴である広がり過ぎない味わい。酸のしっかりしたタイプで濃醇です。

茨木酒造（兵庫）
原料米　兵庫県産米100%
精米歩合　60%
酵母　きょうかい酵母9号
度数　16%
日本酒度　+1
酸度　非公開
アミノ酸　非公開

1800ml　3,630円（税込）
720ml　1,815円（税込）

限定酒

知る人ぞ知る 生産数の少ない銘酒

来楽（らいらく） 純米吟醸



爽やかな吟醸香、キリッとしまった飲み口と余韻のある味わいが特長。食中酒としてお楽しみください。白身、タコの刺身などとよく合います！

茨木酒造（兵庫）
原料米　五百万石80%、山田錦20%
精米歩合　58%
酵母　非公開
アルコール度数　15度
日本酒度　+1
酸度　非公開
アミノ酸度　非公開

1800ml　3,740円（税込）
720ml　1,870円（税込）

(株)酒really やまもと　TEL:072-643-5943　FAX:072-643-1356

在庫切れや価格変更が生じる場合がございます。
あらかじめご了承ください。

近畿地方

当日のご注文は朝9時まで
AM9:00～PM6:00　日祝定休

定番

奥播磨 おくはりま

純米吟醸
芳醇辛口スタンダード



香りは透明感があり穏やかで、お料理に寄り添います。飲み口はシャープながら芳醇で旨みたっぷりの辛口。飲み飽きしない味わいで食中酒に最適です。冷酒はもちろん、お燗で広がる豊かな旨みもおすすめです。

製造元　下村酒造店
原料米　兵庫夢錦
精米歩合　60%
酵母　協会９号
度数　15.5度
日本酒度　+11
酸度　1.7
アミノ酸度　1.6

720ml　1,980円
1800ml　3,410円（税込）

(株)酒専やまもと　TEL:072-643-5943　FAX:072-643-1356

定番

奥播磨 おくはりま

純米
山廃純米スタンダード



山廃仕込みならではの奥行きある旨みとコクが魅力。穏やかな香りとしっかりとした米の味わいが広がり、後味は心地よいキレを感じます。冷酒からお燗まで楽しめ、特にお燗では旨みが一層豊かに。食事に寄り添う奥播磨の定番酒です。

製造元　下村酒造店
原料米　兵庫夢錦
精米歩合　60%
酵母　協会7号
度数　16度
日本酒度　+7
酸度　2.4
アミノ酸度　2.3



720ml　1,980円
1800ml　3,190円（税込）

(株)酒専やまもと　TEL:072-643-5943　FAX:072-643-1356

在庫切れや価格変更が生じる場合がございます。
あらかじめご了承ください。

中国地方

当日のご注文は朝9時まで
AM9:00～PM6:00　日祝定休

数量限定

月山（がっさん）
芳醇辛口純米

月山の定番純米酒



芳醇な味わいとキレのある後口が特徴で、どんな料理にも合わせやすい綺麗な旨味が広がるお酒です。辛口なのに芳醇な出雲流の純米造りを感じる常用純米酒です。

吉田酒造（島根県）
原料米　酒造好適米
精米歩合　70%
酵母　非公開
アルコール度数　15度
日本酒度　非公開
酸度　非公開
アミノ酸度　非公開

1800ml　2,860円（税込）

定番

月山（がっさん）
特別純米 出雲

ワイングラスで美味しい
日本酒アワード
最高金賞獲得



縁結びの地『出雲』を思わせる優しい口当たりと心地よい香り、スッキリとした後口が特徴の旨口純米酒です。

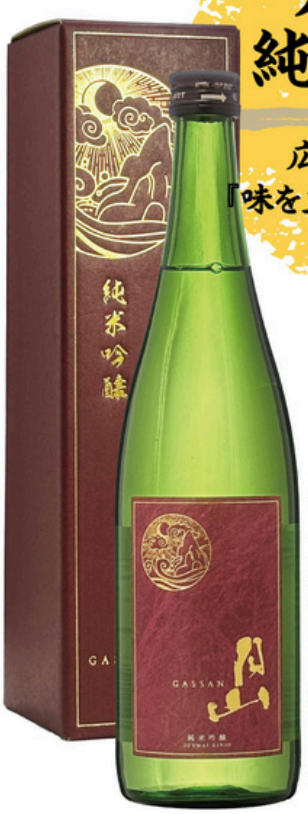
吉田酒造（島根県）
原料米　酒造好適米
精米歩合　60%
酵母　非公開
アルコール度数　15度
日本酒度　非公開
酸度　非公開
アミノ酸度　非公開

720ml　1,760円（税込）
1800ml　3,300円（税込）

数量限定

月山（がっさん）
純米吟醸

広島国税局清酒鑑評会
『味を主たる特徴とする清酒』部門
優等賞連続受賞



上品な旨味と香り、透き通る味わい、全てがバランス良く調和した純米吟醸です。

吉田酒造（島根県）
原料米　酒造好適米
精米歩合　55%
酵母　非公開
アルコール度数　15度
日本酒度　非公開
酸度　非公開
アミノ酸度　非公開

720ml　2,200円（税込）

限定酒

神々の国出雲から届いた
丁寧に造り込まれたお酒

蒼斗七星
特別純米65 木槽搾り



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。「木槽搾り」とは、もろみを詰めた酒袋を並べて積み重ね、上から圧力をかける搾り方。軽快な酸味と旨味が絶妙に調和した1本です。

青砥酒造（島根）
原料米　島根県産佐香錦
精米歩合　65%
酵母　非公開
度数　17～18度
日本酒度　+2
酸度　2.0
アミノ酸度　非公開

1800ml　3,461円（税込）

在庫切れや価格変更が生じる場合がございます。
あらかじめご了承ください。

中国地方

当日のご注文は朝9時まで
AM9:00～PM6:00　日祝定休

美和桜

純米酒



酒蔵のある三次市三和町は、澄んだ空気と清らかな水に恵まれた地。全量自社精米の、米の味わいがしっかりとする、ふくよかで濃厚な味わいのお酒です。

製造　美和桜酒造(広島県)
原料米　八反錦
精米歩合　70%
酵母　広島21号
日本酒度　+3
酸度　2.0
アミノ酸度　非公開

1800ml　3,080円(税込)

定番　雨後の月（うごのつき）

特別純米超辛口



雨後の月のこれまでの辛口と全く違うアプローチで醸したドライな味わい。雨後の月の「超辛口」情熱と刺激の真っ赤なラベルの1本、ぜひお試しください。

相原酒造(広島県)
原料米　八反錦
精米歩合　65%
酵母　非公開
度数　16度
日本酒度　+14
酸度　非公開
アミノ酸度　非公開

720ml　1,650円
1800ml　3,190円(税込)

定番　雨後の月（うごのつき）

別誂純米吟醸（べつあつらえ）



究極の食中酒をテーマに醸造した雨後の月の別誂品。葡萄を思わせる穏やかな吟醸香が広がり、口中に優しい米の旨味と上品な余韻を残します。その上品な口当たりとキレ良く膨らみある余韻は、多様な料理と合い、家庭料理から、鮨、天麩羅、串揚げ、フレンチ、イタリアン、などとどうぞ。

相原酒造(広島県)
原料米　国産米
精米歩合　50%、60%
酵母　非公開
度数　16度
日本酒度　非公開
酸度　非公開
アミノ酸度　非公開

720ml　2,310円
1800ml　3,740円(税込)

在庫切れや価格変更が生じる場合がございます。
あらかじめご了承ください。

中国・四国地方

当日のご注文は朝9時まで
AM9:00～PM6:00　日祝定休

数量限定

東洋美人（とうようびじん）

純米吟醸50

超レア酒「十四代」の蔵元で下積み



十四代で修業した経験を東洋美人に捧げ今や全国で超有名な蔵元として存在感を発揮しています。東洋美人らしいフルーティな香りと果実感いっぱいの甘味、爽やかな酸味を伴ったキレも抜群で、あらゆるお料理に寄り添う懐の深いお酒です。寒い時期にはぬる燗程度に温めて飲むのもおすすめです。

生産者　澄川酒造場（山口県）
原料米　山田錦
精米歩合　50%
酵母　非公開
度数　16度
日本酒度　-5
酸度　1.6
アミノ酸度

1800ml　**2,750円**（税込）

定番

金陵（きんりょう）濃藍（こいあい）

純米吟醸



藍色をはじめとする日本の伝統色には、独自の文化や四季折々の自然の美しさが溢れています。脈々と受け継がれてきた伝統を次代へ繋げていきたい。そんな想いを込め、日本の伝統色でラベルを彩られています。

地元の酒米オオセトの良さを引き出したお酒です。さわやかな果実香となめらかな旨味が調和しています。

西野金陵（香川県）
原料米　オオセト
精米歩合　58%
酵母　協会酵母
アルコール度数　15～16%
日本酒度　+1
酸度　1.5
アミノ酸度　非公開

1800ml　**3,916円**（税込）

純米酒　山猿



辛口なのに口当たりがやわらかく、熟成してさらに真価を発揮する、強くてより美味しい酒を造ることを提案し、コクと旨味を鮮烈に印象つけながらキレの良い酒造りを心がけ、理想的なバランスの味の酒造りを目指し、自慢の煉瓦蔵も活用し天然熟成させることで、更なるコクとまろやかさを追求。四季折々、肴の旨さを引き出しながら、自らの美味さをも深めていくお酒が完成致しました。

永山酒造（山口県）
原料米　西都の雫
精米歩合　65%
酵母　非公開
度数　15度
日本酒度　+3
酸度　1.7
アミノ酸度　非公開

1800ml　**3,080円**（税込）

㈱酒専やまもと　TEL:072-643-5943　FAX:072-643-1356

在庫切れや価格変更が生じる場合がございます。
あらかじめご了承ください。

四国地方

当日のご注文は朝9時まで
AM9:00～PM6:00　日祝定休

数量限定

石鎚 晩酌本醸造



冷や良し！、燗良し！
ワンランク上の晩酌酒
手造り、小仕込みと石鎚らしさを追求した本醸造酒。味幅を加えるために四段仕込み。

製造　石鎚(愛媛県)
原料米　愛媛県産松山三井
精米歩合　60%
酵母　自家培養酵母
アルコール度数　15度
日本酒度　+5
酸度　1.6
アミノ酸度　非公開

1800ml　2,541円(税込)

数量限定

いしづち 石鎚 無濾過純米



酒蔵は、西日本最高峰「石槌山」の懐で名水の町として呼び声高い愛媛県西条市にあり、仕込み水にはこの石鎚山系の清らかな水を使用。程よいリンゴのような吟醸香と松山三井の軽快でソフトな味わいが調和した洗練されたタイプに仕上がっています。

製造　石鎚(愛媛県)
原料米　松山三井
精米歩合　60%
酵母　蔵内自家培養酵母
アルコール度数　16度
日本酒度　+3.5
酸度　1.6
アミノ酸度　非公開

720ml　1,650円(税込)
1800ml　3,300円(税込)

数量限定

いしづち 石鎚 純米吟醸 緑ラベル



酒蔵は、西日本最高峰「石槌山」の懐で名水の町として呼び声高い愛媛県西条市にあり、仕込み水にはこの石鎚山系の清らかな水を使用。穏やかな吟醸香と張りのある酸味が食中酒としてお楽しみいただけます。

製造　石鎚(愛媛県)
原料米　山田錦/松山三井
精米歩合　60%
酵母　自家培養酵母KA-1
アルコール度数　16度
日本酒度　+4
酸度　1.6
アミノ酸度　非公開

1800ml　3,630円(税込)

㈱酒専やまもと　TEL:072-643-5943　FAX:072-643-1356

在庫切れや価格変更が生じる場合がございます。
あらかじめご了承ください。

四国地方

当日のご注文は朝9時まで
AM9:00～PM6:00　日祝定休

数量限定

美丈夫（びじょうふ）特別純米

美丈夫を代表する食中純米酒



米の旨みと程よい酸味、キレの良さできれいな余韻を楽しめます。冷やからぬる燗、熱燗まで幅広く対応でき、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。冷やからぬる燗、熱燗とどれもが美味しくお楽しみいただけます。温度が上がるほど、米の旨味、膨らみを感じていただけます。

濵川商店（高知県）
原料米　松山三井
精米歩合　60%
酵母　非公開
度数　15度
日本酒度　+4
酸度　1.6
アミノ酸度　非公開

1800ml　3,200円（税込）

数量限定

美丈夫（びじょうふ）純米吟醸 純麗たまラベル

柔らかいが切れ味はシャープ



米のふくらみや柔らかさを感じながらも、最後のキレ味は、シャープな味わいです。雑味が少なくキレの良い酒質。上立香もよく出ており美丈夫らしいほのかな甘みとキレの良い酸味も健在です。冷酒の中でも、花冷えの15℃前後ですと香りや旨みがより引き立ちます。

濵川商店（高知県）
原料米　松山三井
精米歩合　55%
酵母　非公開
度数　15度
日本酒度　+4
酸度　1.6
アミノ酸度　非公開



1800ml　3,499円（税込）

数量限定

美丈夫（びじょうふ）純米吟醸 CEL-24

白ワインの様な香り高いお酒



高知県独自の酵母「CEL-24」で醸した純米吟醸酒。「CEL-24」ならではのデリシャスリンゴを思わせる華やかな香りとピュアな甘味に、美丈夫らしい爽やかな後切れを併せ持っています。例えるならば、旨味のある白ワインの様な食中酒です。

濵川商店（高知県）
原料米　国産米
精米歩合　55%
酵母　CEL-24
度数　14度
日本酒度　非公開
酸度　非公開
アミノ酸度　非公開

720ml　2,000円（税込）

せんちゅうはっさく 船中八策 純米 超辛口



超辛口でありながら極めて滑らかに味わいが膨らむ、辛口の王道を歩む純米酒。さらりとしたキレは抜群。商品名は坂本龍馬が船中にて考えだした策に由来しています。

製造元　司牡丹（高知県）
原料米　山田錦・アケボノ、きぬむすめ他
精米歩合　60%
酵母　熊本酵母
日本酒度　+8
酸度　1.4
アミノ酸度　1.1
アルコール度数　15～16度

720ml　1,630円
1800ml　3,280円（税込）

在庫切れや価格変更が生じる場合がございます。
あらかじめご了承ください。

九州地方

当日のご注文は朝9時まで
AM9:00～PM6:00　日祝定休

数量限定

基峰鶴
純米吟醸 山田錦



まず、フルーティーな甘い香りが心地良く漂います。口に含むと濃い甘みと凝縮感のある旨みが広がり、舌触りはとてもまろやか。落ち着いた刺激や苦味で、ふくらみのある旨味が続きます。

生産者　基山商店(佐賀県)
原料米　山田錦
精米歩合　50%
酵母　非公開
度数　16度
日本酒度　-2
酸度　1.2
アミノ酸度　非公開

720ml　2,200円(税込)

定番

基峰鶴
超辛口純米酒



やわらかな舌触りとまろやかな甘み。徐々にほのかな苦味と控えめな刺激が感じられます。穏やかな甘み・苦味・酸味がバランスよく味わえます。全体的に優しくまろやかなお酒です。

基山商店(佐賀県)
原料米　レイホウ(佐賀)
精米歩合　60%
酵母　協会901号
アルコール度　15度
日本酒度　+10
酸度　1.8
アミノ酸度　非公開

1800ml　3,300円(税込)

定番

基峰鶴
純米吟醸 雄町



口に入れた瞬間から広がる甘いチョコレートを思わせる感じから雄町特有の優しさが最後まで感じられます。甘みとフルーティ感を前面に押し出した日本酒といえるでしょう。伸びのある旨味がそのまま続き、余韻も深く楽しめます。

基山商店(佐賀県)
原料米　雄町(岡山)
精米歩合　55%
酵母　M310+K-9
アルコール度　16度
日本酒度　+1
酸度　1.5
アミノ酸度　非公開

1800ml　4,400円(税込)

㈱酒専やまもと　TEL:072-643-5943　FAX:072-643-1356

在庫切れや価格変更が生じる場合がございます。
あらかじめご了承ください。