

# 当店厳選の 新酒

すべて460円

きりんざん ぼたりぼたり  
純米吟醸 生原酒



社員自ら田植え・稲刈り作業を行い、丹精込めて育てた酒米五百万石を100%使用した新酒です。新酒独特のキレの鮮やかさがありながらも、純米らしいふくよかさがあり、原酒ならではの力強い味わいが特徴です。

日本酒度 +3  
原料米 五百万石  
飲み方 冷

東洋美人 純米吟醸  
おりがらみ 槽垂れ



山田錦を100%使用し55%まで磨き上げた純米吟醸。しぼりたてうすにごりタイプのお酒です。透明感の中にある上品な旨みで、やさしい味わいも魅力。含むと口の中に広がりを見せるお酒です。

日本酒度 +5  
原料米 白家田 山田錦  
飲み方 冷

土佐しらぎろ 特別純米  
おりがらみ生



瓶の中で発酵し続ける限定の「生きたお酒」。瓶の底にはうっすらと「おり」がたまっています。この「おり」が絡むと、濃厚な味わいになるイメージがあるんですが、炭酸ガスのおかげで爽やかに軽やかな味わいに仕上がっています。

日本酒度 +3  
原料米 広島 八反錦  
飲み方 冷

大那 特別純米  
無濾過 生原酒



柑橘系の爽やかな香りとふくよかな味わいに、口当たりの良い上品な酸がすばらしく調和しています。食べ物との相性も抜群で、飲み飽きしません。大那らしさがよく表現された新酒です。

日本酒度 +2  
原料米 那須五百万石  
飲み方 冷

天狗舞 五凜  
石川門 純米生酒



フルーティな味わいの中に米本来の甘味や旨味も感じられ、濃厚ながらもすっと喉元を流れていきます。燗をつけて飲んでみると米の甘味や穀味が前面に出てきて、膨らみを感じる味わいから香ばしさを感ずる後口へつながります。

日本酒度 +5  
原料米 白家田 山田錦  
飲み方 冷

杜の蔵 槽汲み 9号



毎年、弊社スタッフが蔵元を訪ねサンプルを利いて、最良の仕込みものをセレクトしています。香りは控え気味で米の旨味が優しく広がり、余韻も綺麗で非常にバランス良くまとまっています。幅広い食事と相性の良いタイプ。

日本酒度 +3  
原料米 夢一献 (福岡県産)  
飲み方 冷