

## 七田

純米吟醸 雄町50

しちだ じゅんまいごんじょう おまち50



720ml

## 天山の清冽な湧き水で仕込む男酒

幕末、祇園川の清水を利用し、水車業を営んでいた七田家。その後、酒造りに転身して天山酒造を創業。蔵元は農業への造詣が深く、酒造好適米を自主栽培するなど、米造りを重視している。酒米本来の味を引き出すことにこだわって醸した「七田」はしっかりとした米の旨みを感じられる。雑味がなく、澄んだ酒質を持つ。上質で穏やかな果実香と存在感のある米の旨みが口に広がり、きれいな酸みと調和する。

## DATA

【使用米】岡山県産雄町  
【精米歩合】(麴)50%/(掛)50%  
【アルコール度数】16度  
【使用酵母】1801号+F401  
【価格】1,650円(720ml)/3,400円(1.8ℓ)  
【販売期間】限定(10月)  
【販売方法】特約店

## TYPE

【香り】  リンゴ系  パナナ系  
 その他  
【味】 すっきり・・・◆・・・濃厚  
【ガス感】  あり  なし  微量  
【推奨温度】  冷 (①-②-③-④度)  
 常温  燗

## ㊦ 天山酒造 天山しゅざう

創業 1875年

住所 佐賀県小城市小城町岩蔵1520

醸造責任者 後藤潤 ☎0952-73-3141

## 廣戸川

純米吟醸 雄町

ひろとがわ じゅんまいごんじょう おまち



720ml

## 奥深い味ながらも、料理の味を邪魔しない存在

福島県天栄村の松崎酒造店。7代目杜氏松崎祐行氏が優れた酒を世に出している。地下深くからミネラル豊かな井戸水を汲み上げ、米洗いを少量ずつ行い仕込む。火入れの後の温度管理も徹底し、味の変化を最小限にし、手間を惜しまない酒造りを続けている。「雄町」を酒米とし、醸された酒は濃厚に感じられる。口に含むと軽やかな果実香に満たされ、滑らかで繊細さが共存する質沢な味わい。

## DATA

【使用米】雄町  
【精米歩合】(麴)50%/(掛)50%  
【アルコール度数】16度  
【使用酵母】TM-1  
【価格】1,800円(720ml)/3,600円(1.8ℓ)  
【販売期間】限定(年1回)  
【販売方法】特約店

## TYPE

【香り】  リンゴ系  パナナ系  
 その他  
【味】 すっきり・・・◆・・・濃厚  
【ガス感】  あり  なし  微量  
【推奨温度】  冷 (①-②-③-④度)  
 常温  燗

## ㊦ 松崎酒造店 まつざきしゅざうてん

創業 1892年

住所 福島県岩瀬郡天栄村大字下松本字雲谷47-1

醸造責任者 松崎祐行 ☎0248-82-2022

## 會津宮泉

純米吟醸 短稈渡船

あいづみやいずみ じゅんまいごんじょう たんかんわりぶね



720ml

## 会津の風土が溶け込んだ品格ある味

奥羽山脈などに囲まれた盆地で、湧水が多い会津。宮泉銘醸は蔵の井戸から豊かおいしい水を汲み、仕込み水として使用。冬は零度以下の日が続く、寒冷な土地柄とあって雑菌が少ないため、酒造りに適している。一方気温が高い、夏から秋にかけて、稲に熟味、深み加わる恵まれた気候条件で育てた短稈渡船は山田錦の親米にあたる酒米。この米で醸した「會津宮泉」はきめ細やかな風味と気品がただよ1本だ。

## DATA

【使用米】(麴)渡船2号/(掛)渡船2号  
【精米歩合】(麴)50%/(掛)50%  
【アルコール度数】16度  
【使用酵母】うつくしま酵母(F701)  
【価格】1,950円(720ml)/3,900円(1.8ℓ)  
【販売期間】限定(年1回)  
【販売方法】特約店

## TYPE

【香り】  リンゴ系  パナナ系  
 その他  
【味】 すっきり・・・◆・・・濃厚  
【ガス感】  あり  なし  微量  
【推奨温度】  冷 (①-②-③-④度)  
 常温  燗

## ㊦ 宮泉銘醸 みやいずみめいじょう

創業 1955年

住所 福島県会津若松市粟柴町8-7

醸造責任者 宮森義弘 ☎0242-27-0031

## 御慶事

純米吟醸 ひたち錦

ごはいじ じゅんまいごんじょう ひたちにしき



720ml

## 最高の慶びごとにふさわしい酒質

古河は万葉集にも記される古い歴史のある街。江戸時代には古河城の城下町として栄えた茨城の小京都だ。古河唯一の造り酒屋青木酒造は1831年創業。茨城の酒造好適米「ひたち錦」と茨城県産の酵母を使用し、この土地の自然から造られたこの酒は美麗な香りが立ちあがり、清冽な酒質と上品な酸がキレのよさを誘う。常温で飲むことで芯のある米の風味が、飲む人の心にどっしりと刻まれる。

## DATA

【使用米】ひたち錦  
【精米歩合】(麴)50%/(掛)50%  
【アルコール度数】16度  
【使用酵母】SYS酵母  
【価格】1,700円(720ml)/3,400円(1.8ℓ)  
【販売期間】通年  
【販売方法】特約店、自社通販、蔵元直売あり

## TYPE

【香り】  リンゴ系  パナナ系  
 その他  
【味】 すっきり・・・◆・・・濃厚  
【ガス感】  あり  なし  微量  
【推奨温度】  冷 (①-②-③-④度)  
 常温  燗

## ㊦ 青木酒造 あおきしゅざう

創業 1831年

住所 茨城県古河市本町2-15-11

醸造責任者 前内和広 ☎0280-32-5678