

# 平成27年11月のおすすめ

## これから更にウマい秋の酒<sup>サ</sup>しいよいよ新酒が到着!

秋の酒・びやおろしが発表されて約2ヶ月、季節はめまろしく秋らしく肌寒さも感じられるようになりました。よく熟して味の乗った秋の酒はこれから更にウマいです!冷や(常温)はこの季節が特に日本酒の味わいを楽しむのに適した温度です(赤ワインと同じ16~20度くらい)。そして(間)が冷えた体を癒してくれる時期です!まろやかなお酒の味わいが更に引き立つ温もりある美味しさを是非お楽しみ下さい。そして!何と今年の新酒も入荷し始めました!! 数年前よりもかなり早くなっていますが新酒らしい件々とした味と香りは、やはり今だけなので待ちどあしい旬の味です。あぁ飲みなさいけなりの酒が(い)ばの...

**天明(福島)中取り<sup>ゼロ</sup>零号純米本生新酒** 1.8L ¥2,500  
720ml ¥1,280

東北で最も早い米「みずほ黄金」の旨味・酸味のしかりとした濃い味のたけと澄んだ味わいの新酒!

**七賢(山梨)一番しぼり<sup>ミチケン</sup>純米吟醸** 1.8L ¥2,480  
720ml ¥1,280

フレッシュで軽快! イキイとしたしぼりたてならではの旬の味と香りが楽しめるおすすめ。Alc.15%でかき〜く飲める!

**大那(栃木)びやおろし<sup>だいな</sup>特別純米** 1.8L ¥2,700  
720ml ¥1,350

何れ年よりも若々しさ、キレの良さがあり開けてから日々旨さの増していく余力ある辛口です。(間)もバツグンにウマい! 今年の秋〜冬におすすめの晩酌酒です!

**天狗舞(石川)びやおろし<sup>てんぐまい</sup>山廃純米** 1.8L ¥2,800  
720ml ¥1,400

濃厚なコクと酸、しかりと度数が高い伝統的な能登流の銘酒。毎年ファンの多い旨味と、ふりの酒。

**鳴海(千葉)びやおろし<sup>なるみ</sup>特別純米** 1.8L ¥2,400  
720ml ¥1,200

香り、口当たり共に若々しさのあるキリ、とさわやかな辛口です。冷しすぎず、常温で米の旨味と辛口のバランスをお楽しみ下さい。

**ダルマ正宗(岐阜)びやおろし<sup>だるま</sup>純米** 1.8L ¥3,285  
720ml ¥1,786

3年以上熟成させることと狙って醸した、通常よりも米・米麹の使用量の多いせいで、な「五段仕込」の個性派びやおろし! 何とも言えない熟成感と豊醇な味わいをお楽しみ下さい!

**一本義(福井)yabe酵母生酛<sup>いっぽんぎ</sup>純米** 1.8L ¥2,700  
720ml ¥1,350

日本で最初に分離された清酒用酵母「yabe酵母」で醸した山田錦100%生酛純米。ヤカみかく熟したコクと白ワインのような酸味が特徴的です。熟成系のアベは無く血が進む。常温(間)で!

**澤屋まつと(京都)雫<sup>さわや</sup>純米大吟醸原酒** 720ml ¥5,000

兵庫産山田錦純米大吟醸原酒! 圧力をかけず袋吊り、斗瓶取りしたまつとの最高山峰です。極力酸化を避け、本当に良い部分の酒をせいたく1年に1度の雫酒。昨年の減産はした。

**花巴(奈良)樽丸<sup>はなば</sup>純米樽酒** 720ml ¥1,400

奈良・吉野の名産品である杉で作った樽で10日間寝かせた「さわやか」飽きのこない辛口純米樽酒! 江戸時代、灘から江戸へ船で樽酒を運ぶのに10日かかるとから10日熟成にしました。冷やしすぎず、常温で、ワイングラスで赤ワインのように楽しむのがオススメ!!

その他個性ある地酒多数 **日暮里山内屋**

JR・京成日暮里駅西口坂上 徒歩1分 TEL 3821-4940  
水曜定休 10~21時(日祝20時)、ホムペ、X、ミマガ、facebook あります。