

2018年10月のおすすめ 秋の酒&美味しい生酏・山廃のお酒

朝晩涼しくなり、日本酒の温もりが恋しい季節となりました。ひやおろしや秋限定のお酒、そして天然の乳酸を生かした昔ながらの山廃酏、生酏の滑らかで深い味わいのお酒が 増々美味しく楽しめる季節です。今宵も是非一献いかがでしょうか？

新入荷^{えいこう ふじ やみなりしゅうすい} 栄光富士「闇鳴秋水」純大吟生原酒（山形） 1.8L ¥3,000 720ml ¥1,800

年に一度の人気商品！新鮮でイキイキとした純米大吟醸の無濾過生原酒です。香り、味わい共にとても上品で重ったるさが全くない！爽快で喉越し良い生です。みずみずしい果物のような美酒です。

新入荷 まんさくの花「亀ラベル 2018 秋」純米吟醸原酒（秋田） 1.8L ¥3,200

地元で契約有機栽培する亀の尾で極少量仕込まれる限定酒です。香りは控えめで、秋の酒らしいトロっとしたコクと味の余韻が長いお酒です。冷やしすぎず、常温（ひや）で酒本来の味の幅、米の味をお楽しみください！

天明^{てんめい ほむら} 焔 山廃純米無濾過生原酒（福島） 1.8L ¥3,000 720ml ¥1,550

燗で美味しい生酒！若い山廃特有の硬さが、燗でまろやかジューシーに変わります。ホッとできる美味しさ

新入荷 にいだしぜんしゅ 生酏純米原酒（福島） 1.8L ¥3,200 720ml ¥1,600

無農薬自然栽培米の美味しさを引き出すため1) 生酏造り2) 通常より米、米麴の使用割合の多い四段仕込み、そして今季から3) 酵母無添加による自然発酵にこだわります。秋になりトロっと熟した濃厚な美酒です。

大那^{だいな} ひやおろし特別純米（栃木） 1.8L ¥2,800 720ml ¥1,350

程よく熟してふっくらとした味わいの秋の人気酒です！秋の味覚、さんまやキノコ、ジビエにも良く合うコクとキレの良さが心地よいお酒。味わい深い辛口！常温で食卓の傍らに、その日の気分で燗点けてどうぞ。

五十嵐^{いがらし きもと} 生酏純米吟醸無濾過生原酒（埼玉） 1.8L ¥3,200

火入れして寝かせることの多い生酏の搾ったまんまの無濾過生原酒を瓶詰後、秋まで冷蔵で寝かせた個性派！五十嵐ならではのフレッシュでイキイキとした酒質！どっしりとした辛口で飲み応え抜群です。

佐久乃花^{さくのはな} 生酏純米宮下米＜無農薬コシカリ＞（長野） 1.8L ¥2,800 720ml ¥1,500

吟醸酒のイメージが強い蔵元ですが、クラシックな生酏の豊潤な味わい、白ワインの様な爽やかな酸のバランス良いきれいな酒です。6号酵母で無農薬にこだわる有名な米農家・宮下さんのコシヒカリを醸しました。

今回限り^{だいせつけい} 大雪溪 隠し酒特別純米無濾過生原酒（長野） 1.5L ¥2,500 720ml ¥1,250

契約栽培の酒米・美山錦の中でも特に出来の良い米を厳選し、少量仕込み、搾ったそのまま即瓶詰、氷温熟成！

新入荷^{しらまゆみ きもと} 白真弓 木桶仕込み生酏純米（岐阜） 1.8L ¥ 2,800

昔ながらの古い木桶で仕込まれた味のある生酏です。クドい木の香りは殆どなく、酒本来の味と香りが馴染んだ、やさしく丸みのある味わいです。晩酌でホッとできる素朴な味わい。昔の人が好んだ味！？

新入荷^{うすずみさくら} 薄墨桜 ひやおろし 純米原酒（岐阜） 1.8L ¥ 2,190

ダルマ正宗の蔵元が地元向けに地元の飯米・ハツシモで極少量醸す濃醇旨口の純米を少しだけ分けて頂きました。この価格でこんなに濃厚なお酒を飲めるのは幸せです・・・

きくひめ
菊姫 鶴乃里 山麩純米 (石川) 1.8L ¥ 4,000 720ml ¥2,000

菊姫の看板酒・山麩純米をより贅沢に、洗練させた逸品です。大吟醸並みの小仕込みで丁寧にきめ細かく仕込まれました。菊姫らしい濃厚でふくよかな味わい、決して重ったるさ、クドさの無い上品な仕上がり。

てんぐまい
天狗舞 生酏純米 75 (石川) 720ml ¥1,200

能登を代表する天狗舞の中三郎杜氏が「是非一度挑戦したかった」という生酏造りの酒が極少量入荷！不思議と山麩の様な熟成感は全くなく、白ワイン・ソーヴィニヨンブランの様な柑橘系の若々しい香りと酸が心地よく、度数しっかりで濃厚ですが後味スッキリさわやかで盃が進みます。

いちのたに
一乃谷 秋あがり山麩純米原酒 (福井) 1.8L ¥2,870 720ml ¥1,460

ジューシーな味わい！しっかりと飲みごたえある18%ですが、雑味無くお米の美味しさがたっぷりと味わえる中甘口の酒質です。福井の若手蔵元が醸す若々しい山麩純米原酒です。

だっと
新入荷脱兎 「兎の登り坂」火入れ純米原酒 (京都) 1.8L ¥ 2,700

京都の山奥深くで、京都の酒米と酵母にこだわり進化しようとしている蔵の秋限定酒です。落ち着いた辛口でスマートな味わいですが、冷やしすぎずじっくりと楽しみたいお酒です。

はなともえ
花巴 速醸純米生原酒 (奈良) 1.8L ¥ 2,300 720ml ¥1,150

自然の中で培われた「酸」の美味しさを表現したいという橋本杜氏の自信作！酵母無添加でじっくりと時間をかけてもろみを育てることで、現代の酒には無い「美味しい酸」を育むことができます。フレッシュな生原酒！

船中八策 ひやおろし超辛口純米 (高知) 1.8L ¥3,050 720ml ¥1,530

土佐の伝統的な爽快辛口！いつもの酒よりも度数しっかりで旨味もたっぷり。旨辛くて魚介類が美味しくなる

ひめいちえ
媛一会 夏越酒 純米吟醸原酒 (愛媛) 1.8L ¥2,960 720ml ¥1,480

果物のような爽快な甘みと酸味のバランス、軽い後味で飲み心地の良いお酒です。疲れが癒される中甘口。

はなはと
今回限り 華鳩 純米吟醸番外酒 “メリメロ Meli*Melo (広島) 1.8L ¥ 2,200

10/12頃 色々な純米吟醸のあらかしり+セメのブレンド！14.5%に調整して瓶火入れ、瓶貯蔵した軽快でジューシーで、丸みのあるお酒。軽やかな中に芯のある旨味を感じる華鳩らしい良酒です。

かもつる
今回限り 賀茂鶴 伝承四段仕込み (広島) 1.8L ¥1,997

広島杜氏の若手ホープ・棕田杜氏が醸す広島流の伝統的四段仕込み。素朴でホッとできる甘み。喉越し良くきれいな米の旨味のたっぷり乗った「飲める、軽い甘口」。キリッと冷やしても爛でも行けます。

鍋島 ハーベストムーン純米 (佐賀) 1.8L ¥ 2,700 720ml ¥1,350

10/20頃 出荷が遅れていて中旬になってしまいますが肌寒くなるこれからの季節におすすめです！

個性ある地酒の店 日暮里山内屋 (JR・京成日暮里駅西口坂上徒歩1分)

10~20時 水曜定休 TEL3821-4940 facebook ,メルマガ、HPあります