東北ハウス
TOHOKU HOUSE
－東北・新潟－

「東北ハウス」で展示した日本酒をご紹介します

## 展示の様子

※全銘柄を展示するため、「東北ハウス」期間中に入替えを実施。

展示した日本酒の詳細情報は次のページからご覧いただけます

# 青森県

## 田酒 特別純米酒　青森県青森市

青森県産酒造好適米「華吹雪」による地酒の銘品。米の旨味のしっかりある、飲み飽きしないすっきりした味です。

| | |
|---|---|
| 特定名称 | 特別純米酒 |
| 主原料米 | 華吹雪 |
| 精米歩合 | 55% |
| アルコール度数 | 15.5度 |

## 八甲田おろし 純米酒 華吹雪60　青森県十和田市

原料米に青森県産酒造好適米「華吹雪」を100％使用し、奥入瀬川の伏流水で十和田出身の南部杜氏「佐藤企」が仕込みました。米、水、技全てが青森県産の純米酒です。穏やかな香りとなめらかなコクのある味わいが特徴です。

| | |
|---|---|
| 特定名称 | 純米酒 |
| 主原料米 | 華吹雪 |
| 精米歩合 | 60% |
| アルコール度数 | 15度 |

## 桃川 大吟醸純米華想い　青森県おいらせ町

青森県産酒造好適米「華想い」と、その旨さを引き出す青森県開発酵母「まほろば吟」を使用した、蔵人自慢の大吟醸純米酒。華やかな上立ち香があり、口に含むと米の旨味が十分に引き出されたふくらみのある味わいと、豊かな含み香が調和して広がります。

| | |
|---|---|
| 特定名称 | 大吟醸純米酒 |
| 主原料米 | 華想い |
| 精米歩合 | 45% |
| アルコール度数 | 15度以上16度未満 |

## 寒立馬 純米吟醸　青森県むつ市

本州最北の酒蔵。地元の人々に愛され陸奥の隠れた名酒として下北半島以外へ出荷されませんでした。良質な井戸水と仕込水に醸され爽やかでフルーツ香が特徴的です。

| | |
|---|---|
| 特定名称 | 純米吟醸 |
| 主原料米 | まっしぐら |
| 精米歩合 | 60% |
| アルコール度数 | 16.8度 |

## 作田 特別純米酒　青森県上北郡

厳選された米100％を使用。
軽さとコクの調和した酒で幅広い料理と好相性です。

| | |
|---|---|
| 特定名称 | 特別純米酒 |
| 主原料米 | 華吹雪 |
| 精米歩合 | 60% |
| アルコール度数 | 14度以上15度未満 |

## 特別純米 安東水軍　青森県西津軽郡

しっかりとした味わいの辛口タイプ。冷・常温・熱燗の色んな温度帯で楽しむことが出来ます。

| | |
|---|---|
| 特定名称 | 特別純米 |
| 主原料米 | 麹：華想い、掛：まっしぐら |
| 精米歩合 | 60% |
| アルコール度数 | 15度 |

## 菊乃井 特別純米酒　青森県黒石市

青森県の酒米華吹雪を100％使用して精米歩合60％で醸しました。辛口の中にも米の旨みが凝縮された、飲み飽きしないお酒です。

| | |
|---|---|
| 特定名称 | 特別純米酒 |
| 主原料米 | 華吹雪 |
| 精米歩合 | 60% |
| アルコール度数 | 15度 |

## 純米大吟醸 じょっぱり 華想い　青森県弘前市

優雅な香りと米のうまみが感じられる純米大吟醸酒です。ユリ、青リンゴ、イチゴ、タンジェリン、バラの香りがあり、素晴らしい後味に仕上がっています。

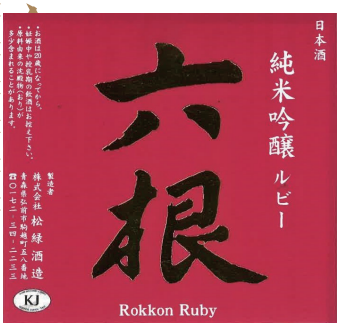
| | |
|---|---|
| 特定名称 | 純米大吟醸 |
| 主原料米 | 華想い |
| 精米歩合 | 40% |
| アルコール度数 | 16度 |

※掲載内容は2021年7月時点の情報です

# 東北・新潟の酒と食体験（日本酒の展示）

東北ハウス
TOHOKU HOUSE
－東北・新潟－

## 六根 純米吟醸 ルビー　青森県弘前市




フルーティーで華やかな香り、口当たりは柔らかく、優しく広がる甘さと優しい旨味。それを引き締めてくれる程良い酸味。キリっと冷やしてワイングラスでゆっくり飲んでいただきたいお酒です。

| | |
|---|---|
| 特定名称 | 純米吟醸 |
| 主原料米 | 秋田酒こまち |
| 精米歩合 | 60% |
| アルコール度数 | 16度 |

## 華一風 特別純米酒　青森県弘前市

いい感じの米の甘さが好印象で、吟香が力強く味のボリューム感も出ています。口当たりが柔らかく、風味は甘く風味は落ち着きがあります。天ぷら料理やイタリアンにも相性抜群の逸品です。

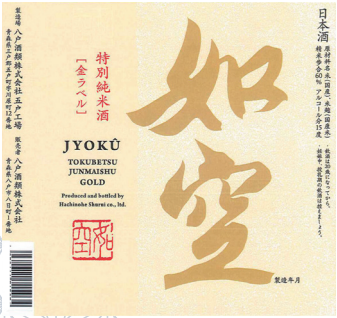
| | |
|---|---|
| 特定名称 | 特別純米酒 |
| 主原料米 | 華吹雪、まっしぐら |
| 精米歩合 | 55% |
| アルコール度数 | 16度 |

## 白神 大吟醸 華吹雪50%　青森県弘前市

自社田で製造した華吹雪を50%まで精米して醸した新商品の大吟醸です。酵母は県のまほろば吟を使用しフルーティーな香りと軽い優しい味わいの飲みやすい大吟醸です。

| | |
|---|---|
| 特定名称 | 大吟醸 |
| 主原料米 | 華吹雪 |
| 精米歩合 | 50% |
| アルコール度数 | 16度 |

## 如空 特別純米酒金ラベル　青森県三戸郡




青森県産酒造好適米「華吹雪」を使用。軟水仕込みで醸す柔らかく優しい口当たりと際立つ麹の旨味。幅の広い飲みやすさで食中酒としても適しております。如空の特徴が万遍なく詰まった銘柄を代表する逸品です。

| | |
|---|---|
| 特定名称 | 特別純米酒 |
| 主原料米 | 華吹雪 |
| 精米歩合 | 60% |
| アルコール度数 | 15度 |

## 陸奥八仙 赤ラベル 特別純米 火入　青森県八戸市

栓を開けた瞬間、リンゴやパイナップルの様な華やかな香りが広がり八仙らしい旨味が特徴的な一本です。旨味や酸味のバランスが取れており、ハーブやスパイスをを使用した料理と組み合わせても楽しめます。

| | |
|---|---|
| 特定名称 | 特別純米 |
| 主原料米 | 青森県産米 |
| 精米歩合 | 55% / 60% |
| アルコール度数 | 16度 |

## 菊駒 純米吟醸　青森県三戸群五戸町

スムーズな飲み口ながら、純米らしい旨味をほどよく感じ、口に含むと優しい吟香が膨らみ、後味はキリッと引き締まった印象です。

| | |
|---|---|
| 特定名称 | 純米吟醸 |
| 主原料米 | 華想い |
| 精米歩合 | 50% |
| アルコール度数 | 15度 |

※掲載内容は2021年7月時点の情報です

# 岩手県

## 菊の司 純米酒 吟ぎんが仕込　岩手県盛岡市

岩手県の酒造好適米「吟ぎんが」を使用し醸した純米酒。バナナの様な果実香と爽やかな酸味が特徴の食中酒です。

| | |
|---|---|
| 特定名称 | 純米酒 |
| 主原料米 | 吟ぎんが |
| 精米歩合 | 60% |
| アルコール度数 | 15度 |

## 桜顔 南部の雫 純米大吟醸　岩手県盛岡市

岩手県産酒造好適米「吟ぎんが」を50％まで精米し、南部杜氏の伝統の技で、長期低温醗酵で醸した穏やかな果実香を有した純米大吟醸です。

| | |
|---|---|
| 特定名称 | 純米大吟醸酒 |
| 主原料米 | 吟ぎんが |
| 精米歩合 | 50% |
| アルコール度数 | 16.5度 |

## AKABU 純米酒　岩手県盛岡市

若き杜氏、古舘龍之介氏を中心に志ある社員が魂を込めて醸した日本酒です。目指すものは、妥協せず仕込みひとつひとつを大切に日々進化する酒造りです。

| | |
|---|---|
| 特定名称 | 純米酒 |
| 主原料米 | 吟ぎんが |
| 精米歩合 | 60% |
| アルコール度数 | 15度 |

## 鷲の尾 結の香　岩手県八幡平市

岩手県のオリジナル酒造好適米「結の香」を原料に、軽やかな香りと共に飲み口が優しくきれいでキレのある、岩手の瑞々しい自然を表現した純米吟醸酒です。

| | |
|---|---|
| 特定名称 | 純米吟醸酒 |
| 主原料米 | 結の香 |
| 精米歩合 | 40% |
| アルコール度数 | 16度 |

## 純米大吟醸原酒 喜平治　岩手県紫波町

県の酒米「吟ぎんが」を40%まで磨き、原酒のまま瓶詰め。気品あふれる香りの中にも重厚なお米の旨みが味わえる辛口の逸品です。

| | |
|---|---|
| 特定名称 | 純米大吟醸酒 |
| 主原料米 | 吟ぎんが |
| 精米歩合 | 40% |
| アルコール度数 | 16.5度 |

## 純米 美山錦　岩手県紫波郡

南部杜氏開祖の蔵をルーツにもち、伝統の技で醸した紫波の地酒です。純米吟醸酒と純米酒しか造らない酒蔵です。

| | |
|---|---|
| 特定名称 | 純米美山錦 |
| 主原料米 | 美山錦 |
| 精米歩合 | 55% |
| アルコール度数 | 15度 |

## 純米大吟醸 吟ぎんが 堀の井　岩手県紫波町

堀の井の命名の由来は、堀米地区の井戸でお酒を仕込んだところ大変おいしいお酒ができたことに由来します。岩手県産の酒造好適米、「吟ぎんが」を100％使用した純米大吟醸酒です。
すっきりとした味わいをお楽しみください。

| | |
|---|---|
| 特定名称 | 純米大吟醸酒 |
| 主原料米 | 吟ぎんが |
| 精米歩合 | 50% |
| アルコール度数 | 15度 |

## 純米吟醸酒 鬼剣舞　岩手県北上市

鬼剣舞（おにけんばい）は岩手県北上市に伝わる郷土芸能の名称です。当商品は北上市の農家と契約栽培した米「亀の尾」を100％使用した純米吟醸酒です。

| | |
|---|---|
| 特定名称 | 純米吟醸酒 |
| 主原料米 | 亀の尾 |
| 精米歩合 | 50% |
| アルコール度数 | 16度 |

※掲載内容は2021年7月時点の情報です

## 純米酒 ヒカリノミチ　岩手県花巻市

米の味わいを十分に引き出したキレの良い純米酒です。冷酒から熱燗まで、和・洋・中華を問わずにマリアージュが楽しめるタフな酒質でもあります。

| | |
|---|---|
| 特定名称 | 純米酒 |
| 主原料米 | ひとめぼれ |
| 精米歩合 | 60% |
| アルコール度数 | 15.5度 |

## 奥州ノ龍 特別純米酒　岩手県奥州市

黄金郷奥州に輝く三日月にむかって昇る龍の如く。岩手県産酒造米「亀の尾」を使用、口当たりなめらかで旨口タイプのお酒です。インターナショナルワインチャレンジ2017年ブロンズ賞を受賞。

| | |
|---|---|
| 特定名称 | 特別純米酒 |
| 主原料米 | 亀の尾 |
| 精米歩合 | 60% |
| アルコール度数 | 15度 |

## 関山 特別純米酒　岩手県一関市

平泉中尊寺の山号から頂いた関山「かんざん」です。辛口で酸味と旨味がととのっている飲みあきしない酒。米・米麹のみでつくったお酒です。

| | |
|---|---|
| 特定名称 | 特別純米酒 |
| 主原料米 | 吟おとめ |
| 精米歩合 | 60% |
| アルコール度数 | 15度 |

## 百磐 純米吟醸 橙ラベル　岩手県一関市

口当たり優しく、甘みがありながら、スッキリとキレのある味わいです。

| | |
|---|---|
| 特定名称 | 純米吟醸 |
| 主原料米 | 吟ぎんが |
| 精米歩合 | 50% |
| アルコール度数 | 15度 |

## 特別純米酒 岩手の地酒　岩手県大船渡市

米と米麹から一心に造りだし、旨味のある個性豊かな芳醇でやや辛口の特別純米酒。

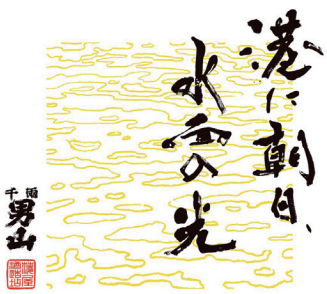
| | |
|---|---|
| 特定名称 | 特別純米酒 |
| 主原料米 | 国産米 |
| 精米歩合 | 60% |
| アルコール度数 | 15.5度 |

## 浜千鳥 純米大吟醸 吟ぎんが　岩手県釜石市

地元の大槌酒米研究会栽培の岩手県オリジナル酒造好適米「吟ぎんが」を使用。穏やかに香る果実香、くせのない甘みと酸味で調和されたお酒です。淡麗やや甘口です。

| | |
|---|---|
| 特定名称 | 純米大吟醸酒 |
| 主原料米 | 吟ぎんが |
| 精米歩合 | 50% |
| アルコール度数 | 16度 |

## 千両男山 純米酒　岩手県宮古市




米の旨みがしっかりと生きた味わいです。震災から10年の節目に"希望"をテーマに地元の若者がデザインした商品です。「港に朝日、水面の光」は「皆と」にかけ、全国からの多大なる支援に対する感謝の意を込めました。

| | |
|---|---|
| 特定名称 | 純米酒 |
| 主原料米 | 国産米 |
| 精米歩合 | 60% |
| アルコール度数 | 16.5度 |

## 龍泉八重桜 純米大吟醸 結の香　岩手県下閉伊郡

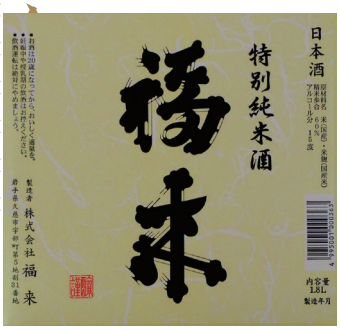
岩手の酒造好適米「結の香」。酒造りへの熱い想い、南部杜氏の技が一つになって、そのまま純米大吟醸「結の香」となりました。優しい口当たりと旨みの後のスッキリさは仕込み水の良さが感じられます。

| | |
|---|---|
| 特定名称 | 純米大吟醸酒 |
| 主原料米 | 結の香 |
| 精米歩合 | 40% |
| アルコール度数 | 16度 |

※掲載内容は2021年7月時点の情報です

東北ハウス
TOHOKU HOUSE
－東北・新潟－

## 特別純米 酒福来　岩手県久慈市




飲む人・売る人・造る人に福が来るようにと命名しました。岩手県産オリジナル酒造好適米「ぎんおとめ」を60%に精米して仕込んだ純米酒。米の旨み、豊かな味わいが生きています。

| | |
|---|---|
| 特定名称 | 特別純米酒 |
| 主原料米 | ぎんおとめ |
| 精米歩合 | 60% |
| アルコール度数 | 15.3度 |

## 南部美人 特別純米酒　岩手県二戸市

岩手県二戸市で栽培された岩手県オリジナルの酒造好適米「ぎんおとめ」で造ったお酒で、冷やから燗酒まで幅広い温度帯で楽しむ事ができる正に食中酒に最適なお酒となっております。IWC2017において「Champion Sake」を受賞しています。

| | |
|---|---|
| 特定名称 | 特別純米酒 |
| 主原料米 | ぎんおとめ |
| 精米歩合 | 55% |
| アルコール度数 | 15度 |

※掲載内容は2021年7月時点の情報です

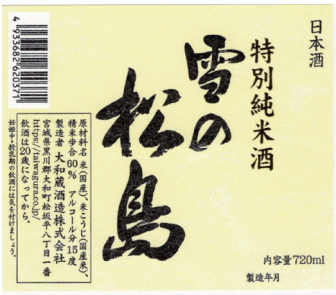
# 宮 城 県

## 超辛口純米酒 鳳陽　宮城県富谷市

キレ味冴える爽やかな味わい。きりっと引締まった喉越しの良い超辛口の純米酒です。

| | |
|---|---|
| 特定名称 | 純米酒 |
| 主原料米 | 国産米 |
| 精米歩合 | 60% |
| アルコール度数 | 15度 |

## 雪の松島 特別純米酒　宮城県黒川郡




厳選された宮城県産の良質米を高精白し、吟醸仕込と同様、低温長期醗酵で丁寧にじっくり醸した特別純米酒。穏やかな香りとふくらみのある味わい、純米酒らしいしっかりとした旨味があり、キレとともに余韻が残り、また口にしたくなる酒です。燗もおススメです。

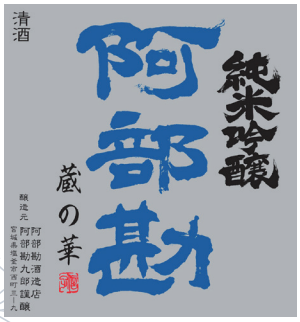
| | |
|---|---|
| 特定名称 | 特別純米酒 |
| 主原料米 | 宮城県産米 |
| 精米歩合 | 60% |
| アルコール度数 | 15.5度 |

## 純米吟醸 浦霞No.12　宮城県塩釜市

昭和40年頃に浦霞の吟醸醪から分離され、のちに日本醸造協会に登録された「きょうかい12号酵母」を使用しました。爽やかな香りと心地良い酸味、後味のキレの良さが特長の純米吟醸酒です。

| | |
|---|---|
| 特定名称 | 純米吟醸酒 |
| 主原料米 | 蔵の華 |
| 精米歩合 | 55% |
| アルコール度数 | 15.0～15.9度 |

## 阿部勘 純米吟醸 蔵の華　宮城県塩竈市




創業以来地元の海の幸を引き立てるお酒を目指して酒造りを行っております。宮城県産米を使用したスッキリとした飲み口のお酒です。

| | |
|---|---|
| 特定名称 | 純米吟醸酒 |
| 主原料米 | 蔵の華 |
| 精米歩合 | 55% |
| アルコール度数 | 15度 |

## 一ノ蔵 特別純米酒辛口　宮城県大崎市

米に由来する旨味と熟成による柔らかさが調和した深い味わい。冷やからお燗まで飲用温度も幅広く、飲み飽きしない一ノ蔵のスタンダード純米酒。和食の多くの肴と相性が良く、ソフトでクリーンな味わいが後味を際立たせます。

| | |
|---|---|
| 特定名称 | 特別純米酒 |
| 主原料米 | ササニシキ、蔵の華 |
| 精米歩合 | 55% |
| アルコール度数 | 15度 |

## 真鶴 純米吟醸　宮城県加美郡

宮城県産「美山錦」(みやぎの環境にやさしい農産物認証)を50%にまで磨き上げ、蔵人の技術の粋を結集し醸造された純米吟醸酒。穏やかな含み香、やわらかで豊かな風味が特徴です。

| | |
|---|---|
| 特定名称 | 純米吟醸酒 |
| 主原料米 | 美山錦 |
| 精米歩合 | 50% |
| アルコール度数 | 15.5度 |

## 黄金澤 純米吟醸　宮城県遠田郡

宮城県産「美山錦」を使用した純米吟醸酒。上品に香り、口に含むとやわらかな甘みと穏やかな酸がひろがります。冷やしてまたは常温で、お食事とともにスッキリとした旨味をお楽しみ下さい。

| | |
|---|---|
| 特定名称 | 純米吟醸酒 |
| 主原料米 | 美山錦 |
| 精米歩合 | 50% |
| アルコール度数 | 15度以上16度未満 |

## 宮寒梅 純米大吟醸　宮城県大崎市

豊かな香りは華が舞うよう。米の旨みをふんだんにたたえ、爽やかなキレが後味となっておとずれます。

| | |
|---|---|
| 特定名称 | 純米大吟醸 |
| 主原料米 | 美山錦 |
| 精米歩合 | 45% |
| アルコール度数 | 15度 |

※掲載内容は2021年7月時点の情報です

# 東北・新潟の酒と食体験（日本酒の展示）

東北ハウス
TOHOKU HOUSE
－東北・新潟－

## 天上夢幻 純米大吟醸　宮城県加美郡

コクと旨味が調和した味わいは、口に含むと華やかな香りが広がり、後味は流れるような余韻が心地よい純米大吟醸です。

| | |
|---|---|
| 特定名称 | 純米大吟醸酒 |
| 主原料米 | 山田錦 |
| 精米歩合 | 40% |
| アルコール度数 | 15度 |

## 栗駒山 特別純米酒　宮城県栗原市

しっかりとした酸味と味に幅があり、すっきりとした爽やかな香りが特徴のバランスの良いお酒です。食中酒におすすめの一本ですので、ぜひお料理とともにお楽しみください。

| | |
|---|---|
| 特定名称 | 特別純米酒 |
| 主原料米 | ササニシキ |
| 精米歩合 | 55% |
| アルコール度数 | 15度 |

## 綿屋 特別純米酒 美山錦　宮城県栗原市

長野県産美山錦を100%使用した特別純米酒です。香りが穏やかで、酸味と旨みのバランスが良い、キレのある味わい。和洋食から中華料理までオールマイティに合う「食中酒」です。

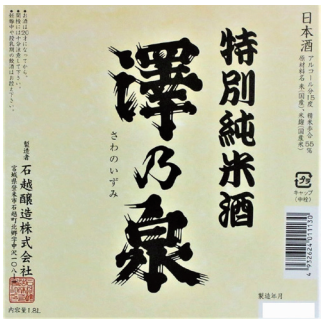
| | |
|---|---|
| 特定名称 | 特別純米酒 |
| 主原料米 | 美山錦 |
| 精米歩合 | 55% |
| アルコール度数 | 15度 |

## 萩の鶴 純米吟醸　宮城県栗原市

良質な「美山錦」を磨き、極寒の環境の中、南部流の技と蔵人の情熱が醸した、スッキリとした華やかな香りとやさしい味わいが楽しめる逸品です。

| | |
|---|---|
| 特定名称 | 純米吟醸酒 |
| 主原料米 | 美山錦 |
| 精米歩合 | 50% |
| アルコール度数 | 15度 |

## 澤乃泉 特別純米酒　宮城県登米市




吟味した宮城県産の米を使用し、深みのある味わいが楽しめるバランスの取れたお酒です。

| | |
|---|---|
| 特定名称 | 特別純米酒 |
| 主原料米 | 蔵の華 |
| 精米歩合 | 55% |
| アルコール度数 | 15.2度 |

## 水鳥記 特別純米酒 夏酒　宮城県気仙沼市

宮城県産「蔵の華」100%使用の特別純米酒。甘い香りと夏らしく澄んだすっきりした味わい。

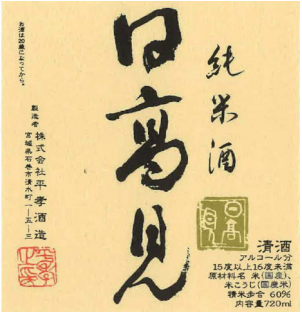
| | |
|---|---|
| 特定名称 | 特別純米酒 |
| 主原料米 | 蔵の華 |
| 精米歩合 | 55% |
| アルコール度数 | 16度 |

## 蒼天伝 特別純米酒　宮城県気仙沼市

酒造好適米の特徴を活かしながら、低温発酵で丁寧に醸した特別純米酒。爽やかな柑橘系の香りがほのかに感じられ、なめらかな飲み口で優しい甘味とスッキリとした後味が特徴。飲みあきしない逸品です。

| | |
|---|---|
| 特定名称 | 特別純米酒 |
| 主原料米 | 宮城県産 蔵の華 |
| 精米歩合 | 55% |
| アルコール度数 | 16度 |

## 日高見　宮城県石巻市




香りも味も強すぎず、ふくよかな旨みとキレがあるお酒に仕上げており、冷蔵から常温、熱燗と飲み方で違う味わいをもっております。当蔵のキャッチフレーズにある「魚でやるなら日高見だっちゃ！！」のとおり魚介類や鮨と一緒にお楽しみ下さい。

| | |
|---|---|
| 特定名称 | 純米酒 |
| 主原料米 | 宮城県産 ひとめぼれ |
| 精米歩合 | 60% |
| アルコール度数 | 15.5度 |

※掲載内容は2021年7月時点の情報です

東北ハウス
TOHOKU HOUSE
－東北・新潟－

## 春陽墨廼江 特別純米酒　宮城県石巻市

穏やかな香りと、上品な米の旨みが調和したキレの良い純米酒です。幅広い温度帯でお楽しみいただけます。

| | |
|---|---|
| 特定名称 | 特別純米酒 |
| 主原料米 | 国産米 |
| 精米歩合 | 60% |
| アルコール度数 | 15度 |

## 乾坤一 特別純米 HEAVEN&EARTH　宮城県柴田郡

常に新たな一歩を―。その想いから杜氏と若き蔵元が一から造りあげた特別純米酒。地元で食されてきた「ササニシキ」を、華やかな香りと上品な甘味、そして繊細な酸で表現した一本。氷を浮かべたり、ライムを絞ったりと、様々なアレンジもお楽しみいただけます。

| | |
|---|---|
| 特定名称 | 特別純米酒 |
| 主原料米 | ササニシキ |
| 精米歩合 | 55% |
| アルコール度数 | 16度 |

## 特別純米酒 蔵王　宮城県白石市

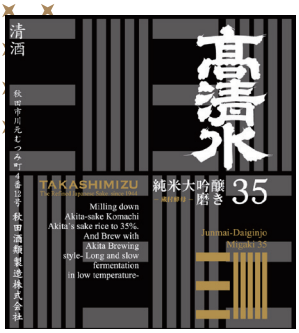
『盃を重ねるほどに旨くなる酒』をコンセプトにした、蔵王酒造で最もスタンダードな特別純米酒です。「美山錦」を使用し、爽やかな香りと程よい米の旨味、体にすっと馴染むキレの良さが、気付けば盃を空にしている一品です。

| | |
|---|---|
| 特定名称 | 特別純米酒 |
| 主原料米 | 美山錦 |
| 精米歩合 | 55% |
| アルコール度数 | 15度 |

※掲載内容は2021年7月時点の情報です

# 秋田県

## 純米大吟醸蔵付酵母仕込み磨き35　秋田県秋田市




御所野蔵の仕込み室に祀った神棚に宿る酵母を分離してオリジナル蔵付酵母となりました。原料米は吟醸酒用に開発した「秋田酒こまち」を使用。高精白にしやすい特長を生かし35%まで磨き、全国新酒鑑評会連続金賞受賞杜氏「加藤均」が醸しました。

| | |
|---|---|
| 特定名称 | 純米大吟醸 |
| 主原料米 | 秋田酒こまち |
| 精米歩合 | 35% |
| アルコール度数 | 15.5度 |

## 太平山 純米吟醸 澄月　秋田県潟上市

秋田県産秋田酒こまちを使用した純米吟醸酒。果物を思わせる香りがうっすらと立ち、酸味を中核とした爽快な飲み口が特徴です。International Wine Challengeなど数々の世界大会で優秀な成績を収めました。

| | |
|---|---|
| 特定名称 | 純米吟醸 |
| 主原料米 | 秋田酒こまち |
| 精米歩合 | 55% |
| アルコール度数 | 15度 |

## チトセザカリ純米吟醸：絹色 秋田酒こまち×AKITA雪国酵母　秋田県鹿角市

米は「秋田酒こまち」、酵母はAKITA雪国酵母と原材料はすべて秋田県産。
華やかにふくらんだ吟醸香が長く続き、味わいもまろやかで飲みやすいお酒です。

| | |
|---|---|
| 特定名称 | 純米吟醸 |
| 主原料米 | 秋田酒こまち |
| 精米歩合 | 55% |
| アルコール度数 | 15.6度 |

## 純米 だびょん　秋田県能代市

秋田県産「華吹雪」70%精米の純米酒。しっかりとお米の味を感じられながらもフルーティーな味わいに仕上がっています。冷で飲むと、メロンのような香りを感じられ、熱燗にすると、日本酒の香りや味が楽しめる一品になっております。温度の変化で様々な味わいを魅せてくれるお酒です。

| | |
|---|---|
| 特定名称 | 純米 |
| 主原料米 | 華吹雪 |
| 精米歩合 | 70% |
| アルコール度数 | 15.5% |

## 秋田美人 吟醸酒　秋田県由利本荘市

香り程よく、麗しい色合いで飲み口のすっきりした辛口タイプです。

| | |
|---|---|
| 特定名称 | 吟醸 |
| 主原料米 | 美山錦 |
| 精米歩合 | 55% |
| アルコール度数 | 15.5度 |

## 雪の茅舎 純米吟醸　秋田県由利本荘市

こだわりの契約栽培米、蔵内の湧水、自社培養酵母を使用して酒造りを行っております。オーガニック環境で醸されるこのお酒は、爽やかな甘味ある香りと米の旨味、繊細な酸味のバランスがとれたスッキリとした飲み口が特徴の無濾過原酒です。

| | |
|---|---|
| 特定名称 | 純米吟醸 |
| 主原料米 | 秋田酒こまち |
| 精米歩合 | 55% |
| アルコール度数 | 16度 |

## 純米大吟醸　鳥海山　秋田県由利本荘市

『この地で出来る最高の酒を目指して』酒造りを行っています。中でもこの酒は地元で採れた「美山錦」を使用し、豊富な鳥海山の伏流水と相性も良く、柔らかさが特徴。また、「なでしこの花」の酵母を使用し、洋ナシや青リンゴに似た華やかな香りも感じられます。

| | |
|---|---|
| 特定名称 | 純米大吟醸 |
| 主原料米 | 美山錦 |
| 精米歩合 | 50% |
| アルコール度数 | 15度 |

## 飛良泉 山廃純米酒　秋田県にかほ市

山廃特有の乳酸系の香りと、ふくよかな味わいの中に酸味が際立つ、「飛良泉」の看板商品です。

| | |
|---|---|
| 特定名称 | 特別純米酒 |
| 主原料米 | 秋田酒こまち、美山錦 |
| 精米歩合 | 60% |
| アルコール度数 | 15度 |

※掲載内容は2021年7月時点の情報です

# 東北・新潟の酒と食体験（日本酒の展示）

東北ハウス
TOHOKU HOUSE
－東北・新潟－

## 特撰 出羽の冨士 特別本醸造　秋田県由利本荘市

当社が得意とするアル添酒のスタンダード。大吟醸に迫る精米歩合と、程よいアル添により、スッキリと飲みやすい口当たりに。冷や・常温・燗のいずれでも美味しく召し上がれます。また、コストパフォーマンスも絶大です。

| | |
|---|---|
| 特定名称 | 特別本醸造 |
| 主原料米 | 美山錦 |
| 精米歩合 | 55% |
| アルコール度数 | 16度 |

## 秋田犬ラベル純米吟醸原酒 F1501　秋田県大仙市

秋田流花酵母「AK-1」を使用した、爽やかな吟醸香とまろやかな米の旨味が特徴の純米吟醸酒です。やや辛口の味わいは、料理との相性も抜群です。

| | |
|---|---|
| 特定名称 | 純米吟醸酒 |
| 主原料米 | ぎんさん |
| 精米歩合 | 60% |
| アルコール度数 | 16度 |

## 秀よし 純米吟醸酒 松声　秋田県大仙市

お米由来の吟醸の香りがスーッと鼻を通り抜けていき、優しい口当たりとともに、爽やかな旨みが口中に広がります。スッキリとしたのど越しの後に、のどの奥からふわっと広がる旨さの余韻をお楽しみ下さい。

| | |
|---|---|
| 特定名称 | 純米吟醸酒 |
| 主原料米 | 秋田酒こまち |
| 精米歩合 | 50% |
| アルコール度数 | 15度 |

## 阿櫻 特別純米 中取り限定品　秋田県横手市

主に高級酒などで使用される部分で安定した良質の酒が取れる中取り部分のみを使用。この貴重な部分を惜しげもなく商品化。スッキリとしたきれいな口当たりで、フレッシュで爽快な香り、口に含むとジューシーな米の旨みとキレのあるのど越しが特徴です。

| | |
|---|---|
| 特定名称 | 特別純米酒 |
| 主原料米 | 秋田酒こまち |
| 精米歩合 | 60% |
| アルコール度数 | 17度 |

## 純米酒田从 減農薬米仕込み　秋田県横手市

秋田県産米で醸した純米酒。3年の熟成を経てふくよかな味わいでどのような料理にも合い、お燗にするとより一層味わい深くなり燗冷ましになっても味崩れなく最後まで美味しくいただけます。

| | |
|---|---|
| 特定名称 | 純米酒 |
| 主原料米 | 非公開 |
| 精米歩合 | 70% |
| アルコール度数 | 15度 |

## 天の戸 純米吟醸　秋田県横手市

全量「美山錦」を使用し蔵内に湧き出る湧水で仕込んだ純米吟醸酒です。柔らかく膨らみのある味わいに仕上がっております。

| | |
|---|---|
| 特定名称 | 純米吟醸 |
| 主原料米 | 美山錦 |
| 精米歩合 | 50% |
| アルコール度数 | 16.4度 |

## 純米大吟醸 まんさくの花　秋田県横手市

ふくよかな芳香と優しくすっきりとした味わいのお酒です。中辛口ながらもお酒の甘みをお愉しみ頂ける、飲む人をほっとさせられるようなお酒を目指した、バランスの良い純米大吟醸です。

| | |
|---|---|
| 特定名称 | 純米大吟醸 |
| 主原料米 | 山田錦、吟の精 |
| 精米歩合 | 45% |
| アルコール度数 | 15度 |

## 無濾過 純吟 720ml　秋田県湯沢市

さわやかな口当たりと、みずみずしい香りの純米吟醸無濾過。二種類の酵母が香りと味のバランスを醸し出しています。後に残らないスッキリとした飲み口は料理との相性が良く、食中酒としてもお薦めです。

| | |
|---|---|
| 特定名称 | 純米吟醸 |
| 主原料米 | 秋田酒こまち |
| 精米歩合 | 50% |
| アルコール度数 | 16度 |

※掲載内容は2021年7月時点の情報です

東北ハウス
TOHOKU HOUSE
－東北・新潟－

## 香り爛漫 純米吟醸　秋田県湯沢市

オール秋田産にこだわり原料は秋田県酒造好適米「秋田酒こまち」を100%使用。酵母も秋田県が開発した「こまち酵母スペシャル」。華やかなでフルーティな香りと日本酒の旨味が広がる純米吟醸酒。ワイングラスで更に美味しさがアップします。

| | |
|---|---|
| 特定名称 | 純米吟醸 |
| 主原料米 | 秋田酒こまち |
| 精米歩合 | 60% |
| アルコール度数 | 15.6度 |

## 福小町 純米吟醸　秋田県湯沢市

香味のバランスが良好で、フルーティーかつなめらかな味わいで、食中酒として冷したり、ぬるい燗までいろいろな温度帯を楽しめる純米吟醸酒です。パリで開催されるコンクール「Kura Master」では2018年「プラチナ賞」を受賞。※専用カートン箱入

| | |
|---|---|
| 特定名称 | 純米吟醸酒 |
| 主原料米 | 秋田県産酒造好適米 |
| 精米歩合 | 55% |
| アルコール度数 | 15.5度 |

## 一滴千両 純米大吟醸　秋田県湯沢市

原料米に秋田県産「秋田酒こまち」を100%使用し、精米歩合50%まで磨き上げました。仕込み水・割り水ともに「秋田の天然水」を使用した、秋田づくしの純米大吟醸酒です。華やかでふくよかな香り、ふくらみのある上品な旨味が特長です。

| | |
|---|---|
| 特定名称 | 純米大吟醸酒 |
| 主原料米 | 秋田酒こまち |
| 精米歩合 | 50% |
| アルコール度数 | 15度 |

## 福八 純米大吟醸（搾り）　秋田県山本郡

世界自然遺産である白神山地の麓で作られたお酒です。酒米「秋田酒こまち」を白神の湧水で栽培し、秋田杉を使ったこだわりの杉樽で仕込みます。長い年月をかけて湧き出た名水は、口当たりが柔らかい日本一の軟水。Made in白神にとことん拘った純米大吟醸酒。

| | |
|---|---|
| 特定名称 | 純米大吟醸 |
| 主原料米 | 秋田酒こまち |
| 精米歩合 | 29.8% |
| アルコール度数 | 15度 |

※掲載内容は2021年7月時点の情報です

# 山 形 県

## 秀鳳 純米吟醸 出羽の里　山形県山形市

山形県が開発した酒造好適米「出羽の里」を精米歩合55%まで磨いた純米吟醸です。ほんのり甘く、透き通るような味わいのお酒です。

| | |
|---|---|
| 特定名称 | 純米吟醸 |
| 主原料米 | 出羽の里 |
| 精米歩合 | 55% |
| アルコール度数 | 17度 |

## 出羽桜 純米大吟醸 一路　山形県天童市

毎年ロンドンで開催されるIWCのSAKE部門で最高賞「チャンピオン・サケ」に輝くなど、海外でも高い評価を受けている「一路」。フルーティーな香りとスムーズな飲み口は、日本酒に親しみがない方にもおすすめです。

| | |
|---|---|
| 特定名称 | 純米大吟醸 |
| 主原料米 | 山田錦 |
| 精米歩合 | 45% |
| アルコール度数 | 15度 |

## 純米吟醸原酒 虎屋　山形県寒河江市

落ち着いた吟醸香と口当たりまろやかでやさしい味わいの日本酒です。冷やはもちろんですが、常温からややぬる燗でも口中に旨さが広がります。

| | |
|---|---|
| 特定名称 | 純米吟醸酒 |
| 主原料米 | 出羽燦々 |
| 精米歩合 | 55% |
| アルコール度数 | 17度 |

## 出羽の里三十六人衆　山形県酒田市

山形県で開発された酒造好適米「出羽の里」で醸したお酒です。お酒の原料米としてはこれまでの常識を覆すお米です。精米歩合が65%で、すっきりした香り高いお酒となりました。純米酒で一クラス上の味わいをどうぞ。

| | |
|---|---|
| 特定名称 | 純米酒 |
| 主原料米 | 出羽の里 |
| 精米歩合 | 65% |
| アルコール度数 | 15度 |

## 澤正宗 純米吟醸 出羽の里　山形県寒河江市

山形県産米酒造好適米「出羽の里」を100%使用し、吟醸仕込みを行い皆様に米本来のやわらかい味わいをお楽しみいただける純米吟醸酒です。山形セレクション認定酒です。

| | |
|---|---|
| 特定名称 | 純米吟醸 |
| 主原料米 | 出羽の里 |
| 精米歩合 | 60% |
| アルコール度数 | 15度 |

## 雪女神 純米大吟醸 あら玉　山形県西村山郡

「雪女神」は（純米）大吟醸に適した山形県オリジナルの酒米です。このお酒は雪女神の特徴を引き出し、きれいですっきりとした味わい、爽やかな甘みと上品で華やかな香りがあり、香味バランスの良さが特徴です。

| | |
|---|---|
| 特定名称 | 純米大吟醸 |
| 主原料米 | 雪女神 |
| 精米歩合 | 40% |
| アルコール度数 | 15度 |

## 純米吟醸 朝日川亀の尾　山形県西村山郡

山形県原産の米、「亀の尾」を使った、精米歩合50%の純米吟醸無濾過原酒です。

| | |
|---|---|
| 特定名称 | 純米吟醸 |
| 主原料米 | 亀の尾 |
| 精米歩合 | 50% |
| アルコール度数 | 17度 |

## 銀嶺月山純米吟醸 月山の雪　山形県寒河江市

米どころ、みちのく山形の「農」の文化が育んだ蔵人も米作りに携わる酒造好適米「出羽燦々」を50%まで大切に自家精米し、日本名水百選の「月山の伏流水」で醸した純米吟醸酒です。まろやかできめ細かな口当たりと優雅な香りをお楽しみいただけます。

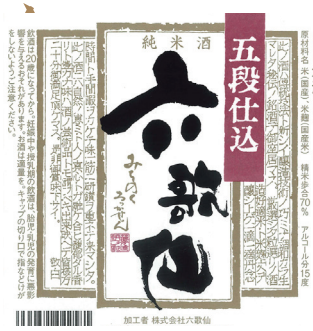
| | |
|---|---|
| 特定名称 | 純米吟醸 |
| 主原料米 | 出羽燦々 |
| 精米歩合 | 50% |
| アルコール度数 | 15度 |

※掲載内容は2021年7月時点の情報です

# 東北・新潟の酒と食体験（日本酒の展示）

東北ハウス
TOHOKU HOUSE
－東北・新潟－

## 六歌仙 五段仕込み純米　山形県東根市




江戸時代に飲まれていたお酒を文献を紐解いて現代風にアレンジして醸した純米酒。米の豊潤な味わいとすっきりとした透明感ある旨味は飲み頃の温度帯を選ばない、お料理との相性抜群な食中酒として納得のいく美味しさです。

| | |
|---|---|
| 特定名称 | 純米酒 |
| 主原料米 | 出羽きらり |
| 精米歩合 | 70% |
| アルコール度数 | 15度 |

## 初孫 出羽の里 純米酒　山形県酒田市

山形オリジナル酒米「出羽の里」100%使用。口当たりはなめらかで、心地よい酸味がふっくらとしてやさしい旨さを引き出します。料理との相性が幅広く、きれいな後味が特長です。IWC2018純米の部でゴールドメダルを受賞しました（山形トロフィー受賞）。

| | |
|---|---|
| 特定名称 | 純米酒 |
| 主原料米 | 出羽の里 |
| 精米歩合 | 55% |
| アルコール度数 | 16度 |

## 清泉川 純米吟醸 美味宙水　山形県酒田市

山形県産「出羽キラリ」を55%まで精米した純米吟醸。洋ナシのような香りと辛口らしいキレのある味わいが楽しめます。お刺身や焼き魚はもちろん、ローストビーフなどの肉料理にも合いますので食中酒にピッタリです。冷やして飲むのがおすすめです。

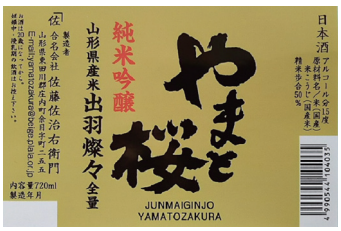
| | |
|---|---|
| 特定名称 | 純米吟醸 |
| 主原料米 | 出羽キラリ |
| 精米歩合 | 55% |
| アルコール度数 | 15度 |

## 東北泉 純米吟醸 出羽燦々　山形県飽海郡

山形県産の酒造好適米、「出羽燦々」を使用した純米吟醸です。香り控えめで食中酒として楽しめます。

| | |
|---|---|
| 特定名称 | 純米吟醸 |
| 主原料米 | 出羽燦々 |
| 精米歩合 | 50% |
| アルコール度数 | 16.5度 |

## 純米吟醸 やまと桜 出羽燦々　山形県東田川群




山形県オリジナルの酒米「出羽燦々」と、酵母、水で造った、柔らかくて巾のある純米吟醸酒。地理的表示GI「山形」の認定を受けたお酒です。

| | |
|---|---|
| 特定名称 | 純米吟醸酒 |
| 主原料米 | 出羽燦々 |
| 精米歩合 | 50% |
| アルコール度数 | 15.6度 |

## 特別純米「和田来」出羽の里　山形県鶴岡市

山形県産酒造好適米「出羽の里」を60%精白した特別純米酒。低タンパク米である「出羽の里」ならではのスッキリとした味わいと高香気性酵母を使用することでフルーティーな白ワインタイプの日本酒です。山形セレクション認定品。

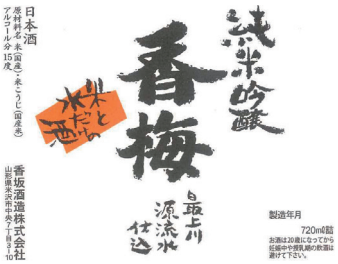
| | |
|---|---|
| 特定名称 | 特別純米酒 |
| 主原料米 | 米・米麹 |
| 精米歩合 | 60% |
| アルコール度数 | 15.6度 |

## 小国桜川 小国米出羽の里 純米吟醸　山形県西置賜郡

山形県開発の酒米「出羽の里」を地元小国町の若手農家の井上氏が栽培し、地元育ちの蔵人が地元の酒米、水、空気、で仕込んだ純米吟醸。やわらかくまろやかな喉越しは日本酒入門者にもおすすめです。

| | |
|---|---|
| 特定名称 | 純米吟醸酒 |
| 主原料米 | 出羽の里 |
| 精米歩合 | 50% |
| アルコール度数 | 14度 |

## 純米吟醸　香梅　山形県米沢市




「上杉の城下町米沢」の地酒。米、酵母、米麹、すべて山形県産の純正山形酒。雪の中、寒仕込みで醸した純米吟醸酒は、米の旨味がやわらかく、フルーティーな香りが広がり、辛口の切れ味があるバランスの良い純米吟醸酒です。

| | |
|---|---|
| 特定名称 | 純米吟醸 |
| 主原料米 | 出羽燦々 |
| 精米歩合 | 50% |
| アルコール度数 | 15度 |

※掲載内容は2021年7月時点の情報です

# 東北・新潟の酒と食体験（日本酒の展示）

東北ハウス
TOHOKU HOUSE
－東北・新潟－

## Faucon 純米大吟醸 雪女神38 生貯蔵　山形県米沢市

世界に誇れる山形の酒造好適米「雪女神」を38%まで磨いた純米大吟醸 生貯蔵。華やかなカリンのような果実香、ライラック、セルフィーユなどのハーブ香が調和。上品な甘みと酸味が心地よく口中に広がり、キレのある後味が印象的な浜田を代表する日本酒です。

| | |
|---|---|
| 特定名称 | 純米大吟醸 |
| 主原料米 | 雪女神 |
| 精米歩合 | 38% |
| アルコール度数 | 15度 |

## 純米吟醸DEWA33 杉勇　山形県遊佐町

山形県のDEWA33規格に合格した品質の純米吟醸です。軽快な口当たりとフルーティーな香り、スッキリと切れの良さと味が特徴です。

| | |
|---|---|
| 特定名称 | 純米吟醸 |
| 主原料米 | 出羽燦々 |
| 精米歩合 | 50% |
| アルコール度数 | 15度 |

## 特別純米酒 銀樽平　山形県東置賜郡

酸・アミノ酸のバランスのとれた口中感覚（のみごたえ）があり、ササニシキ米特有の押味のある旨口酒。吉野杉の甲付樽を用いた樽酒で、清酒の色は山吹色を呈しています。活性炭濾過せず。蔵人らが栽培する特別栽培米を全量で使用しています。

| | |
|---|---|
| 特定名称 | 特別純米酒 |
| 主原料米 | ササニシキ |
| 精米歩合 | 60% |
| アルコール度数 | 15.3度 |

## 米鶴 超辛純米　山形県東置賜郡

日本酒愛飲家が好んで指定する純米、辛口、お手頃価格の3つのニーズを満たす、米鶴自慢の辛口純米酒。米沢牛の産地でもある米鶴の地元・高畠町では、焼肉店での採用率も高く、肉料理との相性も抜群です。日本酒GI「山形」認証商品。

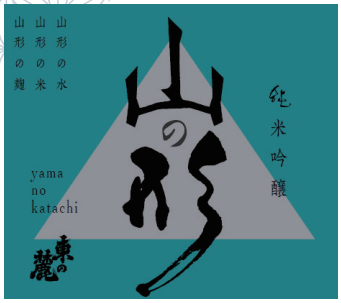
| | |
|---|---|
| 特定名称 | 純米 |
| 主原料米 | 米、米こうじ |
| 精米歩合 | 65% |
| アルコール度数 | 15度 |

## 辯天 つや姫 特別純米酒　山形県東置賜郡

山形県の誇る美味しいお米「つや姫」を使用し、スッキリとしてシャープな味わいに醸したお酒で、料理との相性が良く、食中酒としてピッタリです。キリリとつめたく冷やしても良し、ほんのり人肌くらいのお燗にしても美味しく楽しめます。

| | |
|---|---|
| 特定名称 | 特別純米酒 |
| 主原料米 | つや姫 |
| 精米歩合 | 60% |
| アルコール度数 | 15度 |

## 純米吟醸 山の形　山形県南陽市




酒米「出羽燦々」、麹菌、酵母、全て山形オリジナルの原料を使ったDEWA33認定酒。辛口のスッキリした飲み口でマスカットの様な香りの純米吟醸酒です。山形県を代表するお酒になってほしいので「山の形」と命名。

| | |
|---|---|
| 特定名称 | 純米吟醸 |
| 主原料米 | 出羽燦々 |
| 精米歩合 | 50% |
| アルコール度数 | 15度 |

## 大山 特別純米酒 十水　山形県鶴岡市

江戸時代に生まれた米と水を同じ割合（容積換算）で仕込む「十水仕込み」で醸したお酒です。通常よりも米の割合が二、三割り程多い高濃度仕込みによるジューシーな旨味と酸味が感じられる濃醇な味わいながら後味は軽快でキレも良くスムーズな印象が特徴です。

| | |
|---|---|
| 特定名称 | 特別純米 |
| 主原料米 | はえぬき |
| 精米歩合 | 60% |
| アルコール度数 | 15度 |

## 純米吟醸 花羽陽　山形県最上郡

山形県の酒造好適米「出羽燦々」で醸造しました。やわらかな味とキレの良さ、そして料理との相性とても良いのが特徴です。

| | |
|---|---|
| 特定名称 | 純米吟醸 |
| 主原料米 | 出羽燦々 |
| 精米歩合 | 50% |
| アルコール度数 | 15.3度 |

※掲載内容は2021年7月時点の情報です

## 羽陽一献 純米大吟醸 酒の華　山形県東置賜郡

大正時代に山形県の篤農家、工藤吉郎兵衛氏が開発した酒米三部作の代表銘柄「酒の華」を45％まで磨き、低温発酵で丁寧に醸した純米大吟醸の原酒です。

| | |
|---|---|
| 特定名称 | 純米大吟醸 |
| 主原料米 | 酒の華 |
| 精米歩合 | 45% |
| アルコール度数 | 16度 |

## 吾有事 純米大吟醸 雲の上　山形県鶴岡市

吾有事の中で一番ハイスペックな商品。純米大吟醸らしい優しい甘味、そしてすっきりとした酸味を特徴としています。南国を連想させるようなマンゴーやパパイヤのような吟醸香も楽しめます。

| | |
|---|---|
| 特定名称 | 純米大吟醸 |
| 主原料米 | 出羽燦々 |
| 精米歩合 | 50% |
| アルコール度数 | 15度 |

※掲載内容は2021年7月時点の情報です

# 福島県

## 大七 箕輪門　福島県二本松市

超扁平精米技術により雑味の元になる成分を徹底除去。すっきりした飲み口ながら旨味があり、自然に薫りたつ上品な芳香と、やわらかに円熟した舌ざわりの緻密さは絶品です。日本酒サービス研究会「地酒大Show」にて3度目のプラチナ賞受賞。

| | |
|---|---|
| 特定名称 | 生酛造り純米大吟醸 |
| 主原料米 | 山田錦 |
| 精米歩合 | 超扁平精米50% |
| アルコール度数 | 15度 |

## 大天狗 特別純米　福島県本宮市

大天狗特別純米は、福島県の中央部にある山と川が綺麗な街の酒米と水で、少量ずつ手作業で仕込んでいます。米の旨味と少しクリーミーな感じが赤身のお肉やチーズによく合います。少し冷やして、常温で、やや温めてお召しあがりください。

| | |
|---|---|
| 特定名称 | 特別純米 |
| 主原料米 | 夢の香 |
| 精米歩合 | 60% |
| アルコール度数 | 15度 |

## 人気ー グリーン人気 オーガニック純米吟醸　福島県二本松市

JAS有機米を60%精米し、日本、カナダCOR（同等性アメリカNOP・台湾）EUでオーガニック認証を受けた木桶仕込みの純米吟醸です。すっきり濃厚過ぎず、甘さ、辛さをバランスよく、程よい味わいを大切にした食中酒です。

| | |
|---|---|
| 特定名称 | 純米吟醸 |
| 主原料米 | コシヒカリ |
| 精米歩合 | 60% |
| アルコール度数 | 15度 |

## 純米吟醸 ふじや彦十郎　福島県郡山市

メロンやナシ、リンゴを思わせる上品な香りと、飲み飽きしない絶妙な旨味が楽しめる一品です。心地良い後味を是非、ご堪能下さい。

| | |
|---|---|
| 特定名称 | 純米吟醸酒 |
| 主原料米 | 山田錦 |
| 精米歩合 | 55% |
| アルコール度数 | 15度 |

## 雪小町 純米吟醸55　福島県郡山市

福島県産米を使用し、あぶくま山系の済んだ中硬水で仕込んだ、芳醇でキレの良い味わいの純米吟醸酒です。

| | |
|---|---|
| 特定名称 | 純米吟醸酒 |
| 主原料米 | 美山錦 |
| 精米歩合 | 55% |
| アルコール度数 | 16度 |

## 笹の川 純米酒　福島県郡山市

精米歩合60%の「美山錦」を原料米に、丹念に醸した純米酒です。ふくよかな香りと深い味わいの中にもなめらかでやわらかな飲み口が楽しいお酒です。お料理との相性もよく冷酒からぬる燗まで美味しくお楽しみいただけます。特にぬる燗がお薦めです。

| | |
|---|---|
| 特定名称 | 純米酒 |
| 主原料米 | 美山錦 |
| 精米歩合 | 60% |
| アルコール度数 | 15度 |

## にいだしぜんしゅ 燗誂　福島県郡山市

自然米100%使用の純米酒です。伝統的な生酛仕込みに加え、酵母無添加蔵付き酵母仕込みの純米酒です。蔵に伝わる独自の汲み出し4段をする事で、お米の旨味甘味を最大限に引き出しております。

| | |
|---|---|
| 特定名称 | 純米酒 |
| 主原料米 | 豊錦 |
| 精米歩合 | 80% |
| アルコール度数 | 14度 |

## 千駒 特別純米 手造り 麹塵　福島県白河市

昔ながらに手造りで丁寧に醸した、穏やかな香りとふくらみのある味わいが魅力の純米酒です。濃醇な米の旨味と香りの余韻がひろがります。パッケージは、大和カラーに女流書家金澤翔子さん揮毫の力強い文字をデザイン。心に響く酒をと願いを込めた清酒です。

| | |
|---|---|
| 特定名称 | 特別純米酒 |
| 主原料米 | 吟風 |
| 精米歩合 | 60% |
| アルコール度数 | 16度 |

※掲載内容は2021年7月時点の情報です

# 東北・新潟の酒と食体験（日本酒の展示）

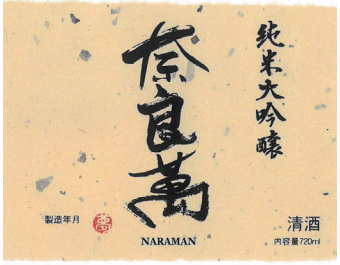
東北ハウス
TOHOKU HOUSE
－東北・新潟－

## 生粋左馬 純米吟醸　福島県白河市

百福万来の福馬、左馬が描かれた「生粋左馬純米吟醸」は、福島県産「夢の香」と、福島県オリジナルの酵母で醸したフレッシュ感あふれる純米吟醸酒です。ガス感に加え、しっかりとした甘みと旨味が口全体に優しく広がるお酒になっています。

| | |
|---|---|
| 特定名称 | 純米吟醸 |
| 主原料米 | 夢の香 |
| 精米歩合 | 50% |
| アルコール度数 | 16度 |

## 純米大吟醸 奈良萬　福島県喜多方市




香を低めにし、米の旨味を出した味わい。そのため、温度は少々上がってもバランスが崩れることなく美味しく頂けます。後味のキレが良いため、呑み飽きせず、気がつくと盃が進んでしまう味わい。お燗でも美味しく頂ける純米大吟醸。

| | |
|---|---|
| 特定名称 | 純米大吟醸 |
| 主原料米 | 五百万石 |
| 精米歩合 | 48% |
| アルコール度数 | 17度 |

## 純米辛口 弥右衛門　福島県喜多方市

当店の一番人気商品。自社田・自社栽培の福島県の酒米、「夢の香」を60%まで精米した純米辛口。辛口で食事にもよく合い、幅広いお客様におすすめです。冷酒・お燗どちらも楽しめる地元喜多方では普段飲み用としても愛されているお酒。

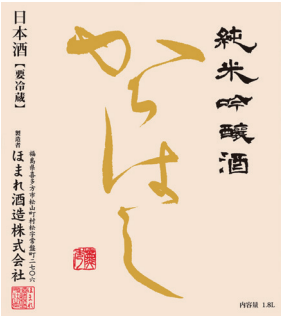
| | |
|---|---|
| 特定名称 | 純米 |
| 主原料米 | 夢の香 |
| 精米歩合 | 60% |
| アルコール度数 | 15度 |

## 大和屋善内 純米生詰　福島県喜多方市

会津産の「五百万石」を麹米に、会津産の「チヨニシキ」を掛米に使用した純米酒です。芳醇な香りと軽快な味わいが特徴です。

| | |
|---|---|
| 特定名称 | 純米酒 |
| 主原料米 | チヨニシキ |
| 精米歩合 | 60% |
| アルコール度数 | 15度 |

## 純米吟醸 からはし 夢の香　福島県喜多方市




会津産の夢の香を100%使用し、地下100mから汲み上げた喜多方名水でじっくりと仕込まれた一本。瓶火入れ1回の後、-5℃の冷蔵管理を徹底。口当たりはやわらかく、優しいながらも、後からしっかりとした旨味が感じられる中辛口。

| | |
|---|---|
| 特定名称 | 純米吟醸 |
| 主原料米 | 夢の香100% |
| 精米歩合 | 50% |
| アルコール度数 | 16度 |

## 慧眼 純米吟醸　福島県耶麻郡

アルコール分13%と低アルコールなので、女性の方でも抵抗なくお飲みいただけるソフトで軽快かつ甘口タイプのお酒です。

| | |
|---|---|
| 特定名称 | 純米吟醸 |
| 主原料米 | 五百万石 |
| 精米歩合 | 60% |
| アルコール度数 | 13度 |

## 花春 濃醇純米酒　福島県会津若松市

会津産米を自家精米で丁寧に磨き上げ、低温熟成でじっくりと造り上げた純米酒です。酸度と日本酒度の絶妙なバランスが、濃醇な「中辛口」を実現しました。

| | |
|---|---|
| 特定名称 | 純米酒 |
| 主原料米 | 会津産米 |
| 精米歩合 | 55% |
| アルコール度数 | 15度 |

## 名倉山 純米 月弓　福島県会津若松市

華やかさとふくよかさを併せ持つ、調和の取れた純米酒。IWC（インターナショナル ワインチャレンジ）純米部門第1位トロフィー受賞酒です。

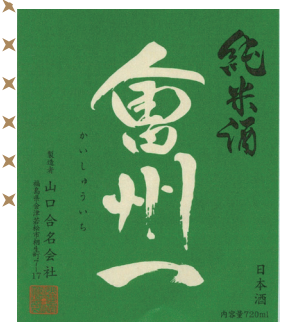
| | |
|---|---|
| 特定名称 | 純米酒 |
| 主原料米 | 夢の香 |
| 精米歩合 | 55% |
| アルコール度数 | 15度 |

※掲載内容は2021年7月時点の情報です

# 東北・新潟の酒と食体験（日本酒の展示）

東北ハウス
TOHOKU HOUSE
－東北・新潟－

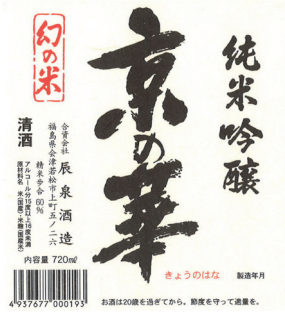
## 会州一 純米酒　福島県会津若松市




福島県会津産酒造好適米「美山錦」を100%使用した純米酒。柔らかい口当たりで、うまみがしっかり残ります。燗でも冷やでも食中酒として喜ばれます。

| | |
|---|---|
| 特定名称 | 純米酒 |
| 主原料米 | 美山錦 |
| 精米歩合 | 60% |
| アルコール度数 | 15度 |

## 京の華 純米吟醸　福島県会津若松市




国内で唯一の酒米「京の華1号」を使用。やや辛口で独特な深みのある旨味があります。穏やかな香りで料理を引き立てます。

| | |
|---|---|
| 特定名称 | 純米吟醸酒 |
| 主原料米 | 京の華 |
| 精米歩合 | 60% |
| アルコール度数 | 15度 |

## 榮川 特別純米酒　福島県耶麻郡

福島県会津産酒造好適米「美山錦」と福島県開発「うつくしま夢酵母」を使用し、穏やかな香りと純米特有のコクのある味わいを醸しだしました。

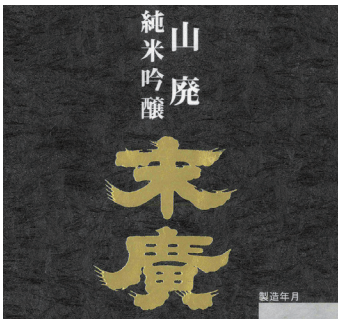
| | |
|---|---|
| 特定名称 | 特別純米酒 |
| 主原料米 | 美山錦 |
| 精米歩合 | 60% |
| アルコール度数 | 15度 |

## 純米大吟醸 ゆり　福島県会津若松市

女性杜氏が醸した純米大吟醸。地元にこだわり会津産「五百万石」を、福島県のオリジナル「うつくしま夢酵母」で仕込んだすっきりとした辛口。口当たり優しく広がり、食中酒として和食や洋食にもおすすめ。2017年日米首脳晩餐会で使用されたお酒です。

| | |
|---|---|
| 特定名称 | 純米大吟醸 |
| 主原料米 | 五百万石 |
| 精米歩合 | 50% |
| アルコール度数 | 15度 |

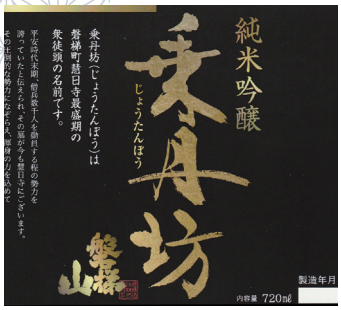
## 山廃純米吟醸末廣　福島県会津若松市




G20大阪サミット首脳夕食会使用酒。山廃仕込みの創始者、嘉儀金一郎が初めて実地の試醸を行ったのが末廣。以来末廣に伝承される山廃仕込による純米吟醸酒。瑞々しい吟醸香と米の柔らかな旨みが生かされた上品な味わい。お燗でも美味しいお酒です。

| | |
|---|---|
| 特定名称 | 純米吟醸酒 |
| 主原料米 | 五百万石 |
| 精米歩合 | 55% |
| アルコール度数 | 15.5度 |

## 乗丹坊 純米吟醸　福島県耶麻郡




原料米に磐梯町産「五百万石」を、仕込み水に磐梯山の伏流水を使用し、磐梯町出身の会津杜氏が丹念に醸造しました。原材料がすべて磐梯町由来ということで「会津磐梯ブランド」の認定を受けた「極上の逸品」です。

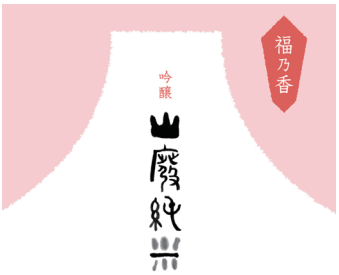
| | |
|---|---|
| 特定名称 | 純米吟醸酒 |
| 主原料米 | 五百万石 |
| 精米歩合 | 50% |
| アルコール度数 | 16度 |

## 天明 純米吟醸火入 黒ラベル　福島県河沼郡

福島県会津地方で育った「山田錦」を使用した一回火入の純米吟醸。天明定番シリーズにはない甘い酒質設計。しっかりとした旨味と酸味とのバランスの良い基軸商品になりました。

| | |
|---|---|
| 特定名称 | 純米吟醸 |
| 主原料米 | 山田錦 |
| 精米歩合 | 50% |
| アルコール度数 | 16度 |

## 山廃純米酒 國権 福乃香　福島県南会津郡




福島県が新たに開発した酒造好適米「福乃香」を掛け米に使用した山廃仕込みの純米酒です。冷やでも美味しい山廃をコンセプトに、ちょっと甘めの味わいです。

| | |
|---|---|
| 特定名称 | 山廃純米酒 |
| 主原料米 | 福乃香 |
| 精米歩合 | 60% |
| アルコール度数 | 15度 |

※掲載内容は2021年7月時点の情報です

東北ハウス
TOHOKU HOUSE
－東北・新潟－

## 開当男山 純米吟醸　福島県南会津郡

穏やかな香りで柔らかな味わいのバランスがよく爽やかな喉ごしです。

| | |
|---|---|
| 特定名称 | 純米吟醸 |
| 主原料米 | 山田錦 |
| 精米歩合 | 55% |
| アルコール度数 | 15度 |

## 又兵衛純米酒 いわき郷　福島県いわき市

福島県いわき市にある当蔵の「又兵衛純米酒いわき郷」は、燗で飲んでも冷やで飲んでも魚に合う浜通りの酒として親しまれています。しっかりとした旨味と、すっきりとした酸味で日ごろの食事の席はもちろんお土産ご贈答にもおすすめです。

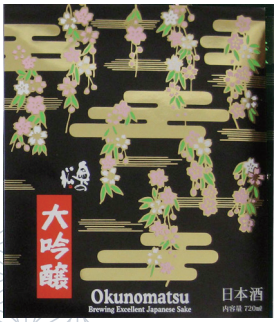
| | |
|---|---|
| 特定名称 | 純米酒 |
| 主原料米 | チヨニシキ |
| 精米歩合 | 60% |
| アルコール度数 | 15度 |

## 太平桜 夢の香 純米原酒　福島県いわき市

福島県オリジナル酒造好適米「夢の香」を使い、うつくしま夢酵母で仕込んだ純米原酒です。穏やかな香りと、純米酒らしいしっかりした味わいのお酒です。

| | |
|---|---|
| 特定名称 | 純米酒 |
| 主原料米 | 夢の香 |
| 精米歩合 | 60% |
| アルコール度数 | 15度 |

## 奥の松 大吟醸　福島県二本松市




大吟醸ならではの、淡麗できれいなのど越しとふくよかな芳香はその名の通り上品な味わい。

| | |
|---|---|
| 特定名称 | 大吟醸 |
| 主原料米 | 五百万石 |
| 精米歩合 | 50% |
| アルコール度数 | 15度 |

## 千功成 甑峯　福島県二本松市

原料米は福島県産「美山錦」55%精米を使用。純米らしいしっかりとした味の太さとスッキリとした飲み口が特徴の特別純米酒。銘柄名は二本松のシンボル安達太良山の旧称、頂上の突起が米を蒸す甑に見えることからとのこと。

| | |
|---|---|
| 特定名称 | 特別純米酒 |
| 主原料米 | 美山錦 |
| 精米歩合 | 55% |
| アルコール度数 | 15度 |

## 南郷 ひやおろし　福島県東白川郡

新秋の頃、昔は外気で冷えた酒を貯蔵庫から出してそのまま瓶詰めし、「冷卸し」と読んで珍重しました。その味を現代に再現したのど越し良くきれの良い、辛口の本醸造生詰酒です。本来春までの限定販売のところ、そのまま冷蔵保存をした物となります。

| | |
|---|---|
| 特定名称 | 本醸造酒 |
| 主原料米 | チヨニシキ |
| 精米歩合 | 60% |
| アルコール度数 | 15度 |

※掲載内容は2021年7月時点の情報です

# 新 潟 県

## 純米吟醸 大洋盛　新潟県村上市

地元産「たかね錦」を半分近くまで磨き、新潟吟醸酵母によりじっくり丁寧に醸した純米吟醸酒。程よいフルーティな香りと、とても柔らかな口当たり、自然な米の旨み、さらりと消える後味が絶妙な調和を醸し出します。

| | |
|---|---|
| 特定名称 | 純米吟醸 |
| 主原料米 | たかね錦 |
| 精米歩合 | 55% |
| アルコール度数 | 15度 |

## 〆張鶴 純 純米吟醸酒　新潟県村上市

昭和40年代に全国でもいち早く純米酒造りに取り組み、「〆張鶴 純」を発売、純米酒時代の先駆けとなっています。地元産の「五百万石」を50%精米し低温でゆっくり醗酵させました。ほんのりとした香り、まろやかで後味きれいな純米吟醸酒。

| | |
|---|---|
| 特定名称 | 純米吟醸 |
| 主原料米 | 五百万石 |
| 精米歩合 | 50% |
| アルコール度数 | 15度 |

## 王紋 大吟醸原酒 極辛19　新潟県新発田市

日本酒をもっと気軽に楽しんでいただくお酒。アルコール分19度の大吟醸原酒を炭酸水で割ると、吟醸香を楽しむ日本酒ハイボールになります。レモン果汁やお茶などで割っても楽しめます。もちろんロックやストレートで飲むのもおすすめです。

| | |
|---|---|
| 特定名称 | 大吟醸 |
| 主原料米 | こしいぶき |
| 精米歩合 | 50% |
| アルコール度数 | 19度 |

## 菊水の辛口　新潟県新発田市

その名の通り、キリリと引き締まった味わいが堪能できる一本。冴えた辛さのなかにしっかりと旨味がのっており、冬は燗で、夏は冷やでと季節に合わせて幅広くお楽しみいただけます。

| | |
|---|---|
| 特定名称 | 本醸造 |
| 主原料米 | 新潟県産米 |
| 精米歩合 | 70% |
| アルコール度数 | 15度 |

## ふじの井 紫雲の光　新潟県新発田市

ゆっくりと長期低温醗酵させた贅沢な造りのお酒です。深みのある、まろやかな味わいと気品のある香りを、お楽しみ下さい。

| | |
|---|---|
| 特定名称 | 純米吟醸 |
| 主原料米 | 五百万石 |
| 精米歩合 | 60% |
| アルコール度数 | 15度 |

## 特別純米 初花　新潟県新発田市

甘酸のバランスを大切にし、敢えて主張しすぎない個性を追求しました。押し出しは強くなくとも、食事の時間に長く付き合える酒です。通常60%のところ55%まで米を磨きました。この差が味に出ます。

| | |
|---|---|
| 特定名称 | 特別純米 |
| 主原料米 | 越淡麗 |
| 精米歩合 | 55% |
| アルコール度数 | 15度 |

## 越後桜38 大吟醸　新潟県阿賀野市

全国新酒鑑評会で金賞を受賞し続けている杜氏渾身の一品。素材と手間にこだわり、贅沢にも38%まで磨き上げた、高精白の「山田錦」を使用し醸しました。果実や花の香りを想わせる芳香さと、軽快で爽やかな味わいが特徴です。

| | |
|---|---|
| 特定名称 | 大吟醸酒 |
| 主原料米 | 山田錦 |
| 精米歩合 | 38% |
| アルコール度数 | 16度 |

## 白龍 純米吟醸　新潟県阿賀野市

地元阿賀野市の農家の方と当社でお米の旨味が出る酒造好適米「五百万石」を栽培する研究を重ねて収穫した米を使用。越後杜氏が丹精込めて醸した軽快な純米吟醸酒です。落ち着いた香りと、米のふくよかな旨みと味わいが特徴です。

| | |
|---|---|
| 特定名称 | 純米吟醸 |
| 主原料米 | 五百万石 |
| 精米歩合 | 55% |
| アルコール度数 | 15度 |

※掲載内容は2021年7月時点の情報です

# 東北・新潟の酒と食体験（日本酒の展示）

東北ハウス
TOHOKU HOUSE
－東北・新潟－

## 麒麟山 やわらか　新潟県東蒲原郡

軽快でまろやか。お米のやさしい旨味とさっぱりとした飲み口が人気の定番酒。温めると味わいがより豊かになります。

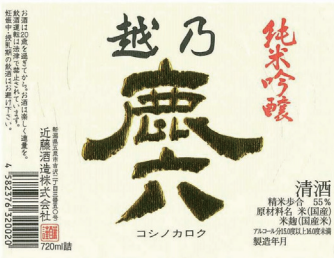
| | |
|---|---|
| 特定名称 | 純米酒 |
| 主原料米 | 五百万石 |
| 精米歩合 | 60% |
| アルコール度数 | 15度 |

## 蒲原 純米吟醸 山田錦 生貯蔵酒　新潟県東蒲原郡

「一口目から美味しい蒲原」シリーズ。精米歩合50%の「山田錦」で手造りに拘り、酒袋で上槽した無濾過生貯蔵原酒。豊かな芳香、フルボディで口中に広がるリッチな旨味を、ワイングラスで冷がお勧めです。

| | |
|---|---|
| 特定名称 | 純米吟醸酒 |
| 主原料米 | 山田錦 |
| 精米歩合 | 50% |
| アルコール度数 | 16.5度 |

## 純米吟醸 越乃鹿六　新潟県五泉市




グルメ漫画「美味しんぼ」でエスカルゴに合うと絶賛された一品。軽やかなさわやかさが特徴です。

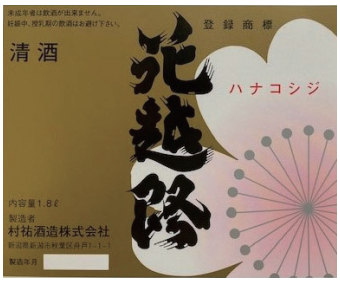
| | |
|---|---|
| 特定名称 | 純米吟醸 |
| 主原料米 | 五百万石 |
| 精米歩合 | 55% |
| アルコール度数 | 15度 |

## 越後杜氏 じゅんぎん　新潟県五泉市

地元 五泉の清良な自然が育んだ酒米「五百万石」の上質さと、仕込水「天狗の清水」のやわらかさを存分に生かしました。ほのかに梨を思わせるフルーティで軽やかな香りに、すっきりした旨みが広がる、淡麗で飲みやすい純米吟醸です。

| | |
|---|---|
| 特定名称 | 純米吟醸 |
| 主原料米 | 五百万石 |
| 精米歩合 | 55% |
| アルコール度数 | 14度 |

## 花越路 かろかろ　新潟県新潟市




口当たりの良さと柔らかさ、切れの良さが特徴。アルコール13%と軽めで体にやさしいお酒です。ぬる燗にするとやわらかい甘みと味わいがふくらんでいきます。

| | |
|---|---|
| 特定名称 | ― |
| 主原料米 | 非公開 |
| 精米歩合 | 非公開 |
| アルコール度数 | 13度 |

## 純米吟醸 今代司　新潟県新潟市

上品な吟醸香、辛口で滑らかな舌触り、そしてふくらみある味わいが特徴の純米吟醸です。全国燗酒コンテスト2016プレミアム酒部門金賞受賞。冷酒はキレの良さを楽しむことができ、お燗にすればさらにふくらむ旨味を楽しむことができます。

| | |
|---|---|
| 特定名称 | 純米吟醸 |
| 主原料米 | 五百万石 |
| 精米歩合 | 55% |
| アルコール度数 | 15度 |

## 越乃寒梅 純米吟醸 灑　新潟県新潟市

日本酒をはじめて口にする人にもお楽しみいただけるよう、米の旨味を感じやすい純米酒でありながらも、ライトで飲みやすく、飽きの来ない味わいに仕上げております。

| | |
|---|---|
| 特定名称 | 純米吟醸 |
| 主原料米 | 五百万石 |
| 精米歩合 | 55% |
| アルコール度数 | 15度 |

## 越 純米吟醸　新潟県新潟市

新潟県産「亀の尾」を100%使用した純米吟醸酒。上品な香りとすっきりとした味わいが特徴で、亀の尾ならではの香味と切れの良さがあるお酒です。

| | |
|---|---|
| 特定名称 | 純米吟醸酒 |
| 主原料米 | 亀の尾 |
| 精米歩合 | 55% |
| アルコール度数 | 15度 |

※掲載内容は2021年7月時点の情報です

# 東北・新潟の酒と食体験（日本酒の展示）

東北ハウス
TOHOKU HOUSE
－東北・新潟－

## 鶴の友 純米酒　新潟県新潟市

ふくよかな米の甘みと酸味のバランスが特徴。穏やかな香りと柔らかな口当たりでコクのあるお酒です。

| | |
|---|---|
| 特定名称 | 純米酒 |
| 主原料米 | 越淡麗 |
| 精米歩合 | 59% |
| アルコール度数 | 15度 |

## 越路吹雪 大吟醸 五百万石　新潟県新潟市

全て新潟県産の「五百万石」を使用して、時間をかけて丁寧に醸した大吟醸。柔らかな口当たりと香りの華やかな、プレミアムな日本酒です。

| | |
|---|---|
| 特定名称 | 大吟醸 |
| 主原料米 | 五百万石 |
| 精米歩合 | 50% |
| アルコール度数 | 15～16度 |

## 悠天 純米吟醸　新潟県新潟市

氷温熟成。後味がキリっとし、絶妙の味バランスがあり、さわりなく呑めて飽きることがない食中酒です。ワイングラスでおいしい日本酒アワード2020プレミアム純米部門で金賞を受賞しました。

| | |
|---|---|
| 特定名称 | 純米吟醸 |
| 主原料米 | こしいぶき |
| 精米歩合 | 50% |
| アルコール度数 | 15度 |

## 越乃八豊　純米吟醸　新潟県新潟市

新潟県産米(主に北区産)100%使用を致しまして、野積杜氏が丹精込めて醸しました。穏やかな吟醸香とバランスの取れた味わいの淡麗辛口な純米吟醸酒。

| | |
|---|---|
| 特定名称 | 純米吟醸酒 |
| 主原料米 | 五百万石 |
| 精米歩合 | 60% |
| アルコール度数 | 15～16度 |

## TAKARAYAMA米袋ラベル 新之助　新潟県新潟市

新潟県が10年以上かけてコシヒカリに変わる食米として開発した米「新之助」を100%地元農家より栽培をしてもらい、酒米を一切使用せず仕込んだお酒です。若い世代に人気のあるお酒です。

| | |
|---|---|
| 特定名称 | 純米酒 |
| 主原料米 | 新之助 |
| 精米歩合 | 非表示 |
| アルコール度数 | 15度 |

## 峰乃白梅 純米吟醸　新潟県新潟市

柔らかな口当たりから口中に広がる米の旨みが、スッキリとしたのど越しから豊かな余韻へと変化していく、芳醇旨口の味わいをお楽しみください。

| | |
|---|---|
| 特定名称 | 純米吟醸 |
| 主原料米 | 五百万石 |
| 精米歩合 | 60% |
| アルコール度数 | 15度 |

## 越後鶴亀　純米吟醸　新潟県新潟市

香りはありながらも、やや旨みのある酒質を目指しています。果物のような香り、めりはりのある酸、のびのびと育った旨味のあるお酒です。

| | |
|---|---|
| 特定名称 | 純米吟醸酒 |
| 主原料米 | 山田錦 |
| 精米歩合 | 55% |
| アルコール度数 | 15～16度 |

## サササンデー　新潟県新潟市

SASA・SUNDAY

「SAN(酸)・SUN(太陽)・SUNDAY(日曜日)」サササンデーは「酸」を活かした甘酸っぱいお酒、「太陽」の出ている昼間からでも、明日から仕事の「日曜日」でも気軽に呑める、ライトで気持ちの良い日本酒です。

| | |
|---|---|
| 特定名称 | 純米酒 |
| 主原料米 | 亀の尾 |
| 精米歩合 | 65% |
| アルコール度数 | 12度 |

※掲載内容は2021年7月時点の情報です

# 東北・新潟の酒と食体験（日本酒の展示）

東北ハウス
TOHOKU HOUSE
－東北・新潟－

## 雪の幻 山廃純米　新潟県新潟市

伝統の技術を受け継いだ山廃仕込みで丁寧に造りました。純米酒としての香りとコクを兼ね備えたやや辛口のお酒です。

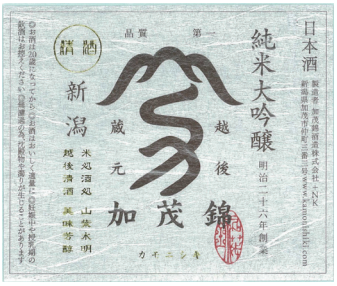
| | |
|---|---|
| 特定名称 | 純米酒 |
| 主原料米 | 五百万石 |
| 精米歩合 | 65% |
| アルコール度数 | 15度 |

## 國酒伊彌彦 純米吟醸　新潟県西蒲原郡

旨味が濃く香り豊かな、皇室献上米の特別栽培米コシヒカリ「伊彌彦米(イヤヒコマイ)」で仕込んだ、包み込むような優しい香りと味わいの純米吟醸です。

| | |
|---|---|
| 特定名称 | 純米吟醸 |
| 主原料米 | 伊彌彦米 |
| 精米歩合 | 60% |
| アルコール度数 | 16度 |

## ロゴラベル 純米大吟醸 淡麗新潟Style　新潟県新潟市




加茂錦流の淡麗辛口酒です。爽やかな吟醸香モノクロの色彩、シンプルで深みのある味わいです。

| | |
|---|---|
| 特定名称 | 純米大吟醸 |
| 主原料米 | 山田錦 |
| 精米歩合 | 40% |
| アルコール度数 | 15度 |

## 萬寿鏡 F50 辛口　新潟県加茂市

普通酒でありながら、精米歩合50%と大吟醸並みに酒米を磨いた「フツウじゃない普通酒」です。日本酒度+10以上の超辛口ですが、ただ単に辛いだけではなく、大吟醸クラスのソフトでクリアな味わいが印象的な、人気シリーズの次男坊「辛口の優等生」です。

| | |
|---|---|
| 特定名称 | 普通酒 |
| 主原料米 | 五百万石 |
| 精米歩合 | 50% |
| アルコール度数 | 15度 |

## 越乃雪椿 純米吟醸 花　新潟県加茂市

手造りにこだわり、高品質を追求する雪椿酒造が造った新潟の地酒です。厳選し、磨き抜いた米と、鮮烈な水で醸し出した純米吟醸酒。低温発酵によるきめ細やかな旨みと華やかな含み香が冴える味わいです。

| | |
|---|---|
| 特定名称 | 純米吟醸 |
| 主原料米 | 五百万石 |
| 精米歩合 | 60% |
| アルコール度数 | 15度 |

## 純米吟醸酒 福顔　新潟県三条市

酒米は地元・三条市下田江口地区で栽培された新潟独自の酒造好適米「越淡麗（こしたんれい）」を100%使用。ほのかな甘みと柔らかな酸味が絶妙のハーモニーでお肉料理や中華料理とも相性が良いです。

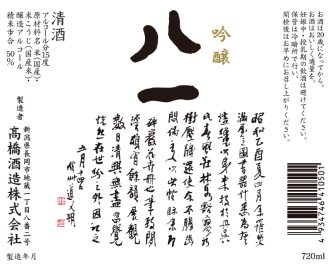
| | |
|---|---|
| 特定名称 | 純米吟醸 |
| 主原料米 | 越淡麗 |
| 精米歩合 | 55% |
| アルコール度数 | 15度 |

## 柏露 純米吟醸 特別栽培米五百万石　新潟県長岡市

柏露の蔵人が米づくりからこだわり、自ら育てた「特別栽培米五百万石」を100%使用して仕込みました。米本来の旨味を残し、口に含んだときに感じる甘味と酸味のバランスの良さ、キレの良い味わいが特徴のやや辛口酒です。食中酒としてもオススメです。

| | |
|---|---|
| 特定名称 | 純米吟醸 |
| 主原料米 | 五百万石 |
| 精米歩合 | 60% |
| アルコール度数 | 15度 |

## 八一 吟醸　新潟県長岡市




新潟県出身の文人「會津八一」を偲び、捧げる酒。穏やかな香りと優しい味わいです。

| | |
|---|---|
| 特定名称 | 吟醸 |
| 主原料米 | 国産米 |
| 精米歩合 | 50% |
| アルコール度数 | 15度 |

※掲載内容は2021年7月時点の情報です

# 東北・新潟の酒と食体験（日本酒の展示）

東北ハウス
TOHOKU HOUSE
－東北・新潟－

## 吟醸極上 吉乃川　新潟県長岡市

「吟醸蔵」吉乃川が米と水にこだわり、地元で契約栽培された「五百万石」100%で仕込んだ吟醸酒。爽やかな香りと透明感のある口当たりを感じる妥協を許さぬ杜氏の技の傑作の酒。生牡蠣、天ぷら、甘エビのお刺身、蒸蟹などとの相性も良いお酒です

| | |
|---|---|
| 特定名称 | 吟醸酒 |
| 主原料米 | 五百万石 |
| 精米歩合 | 55% |
| アルコール度数 | 15度 |

## 越後雪紅梅 四季を旅するお酒 長岡の花火　新潟県長岡市

柔らかな口あたりと淡麗な味わい。スーッと入る軽快なのみ口で、お食事を選ばずお楽しみ頂けます。ひんやり冷酒でお召し上がり下さい。

| | |
|---|---|
| 特定名称 | 純米吟醸 |
| 主原料米 | ひとごこち |
| 精米歩合 | 58% |
| アルコール度数 | 14度 |

## 越後お福正宗 純米吟醸　新潟県長岡市

このお酒は新潟県産「五百万石」米を100%使用し、雪深い長岡市で越後杜氏により寒造りにて醸した純米吟醸酒です。穏やかで清楚な香りと米由来のなめらかな旨みが広がる調和のとれた味わいです。冷やでもぬる燗でも美味しくお飲みいただけます。

| | |
|---|---|
| 特定名称 | 純米吟醸 |
| 主原料米 | 新潟県産五百万石 |
| 精米歩合 | 55% |
| アルコール度数 | 15度 |

## 舞鶴鼓 純米　新潟県長岡市

ふんわりと甘くキレのある旨味、米の味が生きている酒です。ぬる燗にすると旨さがさらに引き立ちます。

| | |
|---|---|
| 特定名称 | 純米 |
| 主原料米 | 五百万石 |
| 精米歩合 | 48% |
| アルコール度数 | 17度 |

## 純米大吟醸 ドメーヌ 越の鶴　新潟県長岡市

丹精込めて自社栽培した「五百万石」を使用して醸された純米大吟醸です。口の中で広がる華やかな香りと、旨味が心地よく楽しめます。純米大吟醸のやわらかな旨味の広がります。

| | |
|---|---|
| 特定名称 | 純米大吟醸 |
| 主原料米 | 五百万石 |
| 精米歩合 | 50% |
| アルコール度数 | 16度 |

## 越乃景虎 超辛口本醸造　新潟県長岡市

日本酒度＋12度の超辛口でありながら、キリッとした辛さの中に旨みを感じるお酒です。冬の環境の中で、じっくりと仕込んだ本醸造は、スッキリとした喉越しと飲み飽きしない味わいが特徴です。ぬる燗、常温、冷やで美味しくお召し上がり頂けます。

| | |
|---|---|
| 特定名称 | 本醸造酒 |
| 主原料米 | 五百万石 |
| 精米歩合 | 55% |
| アルコール度数 | 15度 |

## 越乃碧 純米吟醸　新潟県長岡市

若い蔵人たちが中心となり、新しい味を追求して出来た純米吟醸酒。スッキリとした味わいの中にも、米の旨味を持たせ、心地よい酸味が特徴のお酒です。

| | |
|---|---|
| 特定名称 | 純米吟醸 |
| 主原料米 | 新潟県産米 |
| 精米歩合 | 55% |
| アルコール度数 | 17度 |

## 想天坊 高嶺錦 純米吟醸　新潟県長岡市

「高嶺錦（たかねにしき）」を全量使用し、昔ながらの手造りの技を生かした本格派のお酒です。吟醸造りならではの雑味の少ないきれいな味わいで、純米のコクと旨みを存分に堪能していただけます。

| | |
|---|---|
| 特定名称 | 純米吟醸 |
| 主原料米 | 高嶺錦 |
| 精米歩合 | 58% |
| アルコール度数 | 15度 |

※掲載内容は2021年7月時点の情報です

# 東北・新潟の酒と食体験（日本酒の展示）

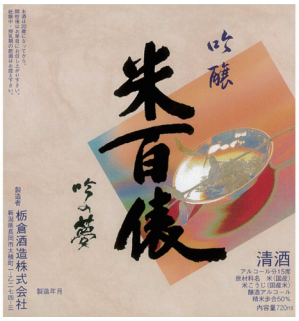
東北ハウス
TOHOKU HOUSE
－東北・新潟－

## 越後長岡藩 純米吟醸　新潟県長岡市

国内産米を60%まで磨き上げ、雪深い越後長岡（新潟県長岡市）の厳冬期、丁寧に醸した純米吟醸酒。穏やかな含み香とややコクを感じる綺麗な中口の味わいはよく冷やしてお召し上がりいただくと一段と引き立ちます。

| | |
|---|---|
| 特定名称 | 純米吟醸 |
| 主原料米 | 五百万石 |
| 精米歩合 | 60% |
| アルコール度数 | 15度 |

## 米百俵 吟醸 吟の夢　新潟県長岡市




おだやかな香りと上品な口当たりで、ほのかな米本来の甘さと旨味が感じられる綺麗で繊細な淡麗旨口酒です。香りが控えめな為、料理との相性を選ばず、料理の味をより引き立たせる食事と共に楽しめるお酒です。地元産酒米「越淡麗」を100%使用。

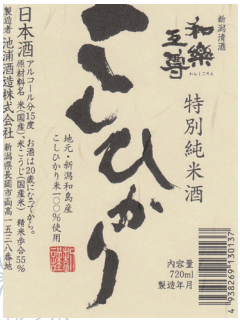
| | |
|---|---|
| 特定名称 | 吟醸酒 |
| 主原料米 | 越淡麗 |
| 精米歩合 | 50% |
| アルコール度数 | 15.6度 |

## 久保田 千寿　新潟県長岡市

「食事と合うすっきりとした味わい」を追求。低温かつ精度の高い発酵経過を心がけ、より雑味の少ないすっきり感を増しました。また、麹の働きを最大限発揮させることで、綺麗ですっきりとした淡麗な味わいはそのままに、味わいの幅も生み出しました。

| | |
|---|---|
| 特定名称 | 吟醸 |
| 主原料米 | 五百万石 |
| 精米歩合 | 麹米50%／掛米55% |
| アルコール度数 | 15度 |

## 和楽互尊 こしひかり 特別純米酒　新潟県長岡市




地元の農家の方が丹精込めて栽培し、食べてもおいしいコシヒカリ米を100%用いた純米酒です。仕込水は自社に湧く井戸水を用いています。香りよく、きれいな酸味のすっきりとした味わいのお酒です。常温か少し冷やして飲んでいただくのがお勧めです。

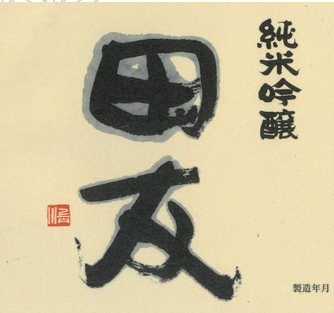
| | |
|---|---|
| 特定名称 | 特別純米酒 |
| 主原料米 | コシヒカリ |
| 精米歩合 | 55% |
| アルコール度数 | 15度 |

## 泰然 純米大吟醸　新潟県小千谷市

敢えて流行は追わず、我社の考える「日本酒らしさ」を追求して醸した純米大吟醸酒を、生原酒のまま瓶に詰め火入れすることで、そのままの味わいを閉じ込めました。淡麗辛口とは一線を画す、線の太い味わいが特徴です。

| | |
|---|---|
| 特定名称 | 純米大吟醸 |
| 主原料米 | 越淡麗 |
| 精米歩合 | 48% |
| アルコール度数 | 16度 |

## 田友 純米吟醸　新潟県小千谷市




新潟県小千谷市冬井の棚田で契約栽培した「越淡麗」を100%使用。穏やかな吟醸香とクセのないきれいなのど越しが特徴で、2杯、3杯と飲みたくなる酒質。フランスで開催されたKura Master 2020でプラチナ賞を受賞しました。

| | |
|---|---|
| 特定名称 | 純米吟醸 |
| 主原料米 | 越淡麗 |
| 精米歩合 | 55% |
| アルコール度数 | 16度 |

## 越の誉 特別純米酒 彩　新潟県柏崎市

厳選された新潟県産契約栽培米「たかね錦」使用。米の旨みが凝縮された越の誉を代表する純米酒です。すっきりと流れる喉越しの中に、特別な純米酒のほのかな香りが広がり、深い余韻も十分に感じます。冷やでも燗でも美味しさ一番の味わいです。

| | |
|---|---|
| 特定名称 | 特別純米 |
| 主原料米 | たかね錦 |
| 精米歩合 | 50～60% |
| アルコール度数 | 15度 |

## 越後高柳さわがに一回火入れ　新潟県柏崎市

全国的にも珍しい、もち米四段仕込みを行い仕込んだ純米酒。純米酒ならではの米の旨みに、さらにもち米の旨みを加えることでより芳醇でやわらかい味わいを目指しています。芳醇な味わいに重点を置く為、炭ろ過はしておりません。

| | |
|---|---|
| 特定名称 | 純米酒 |
| 主原料米 | 五百万石 |
| 精米歩合 | 60% |
| アルコール度数 | 15度 |

※掲載内容は2021年7月時点の情報です

# 東北・新潟の酒と食体験（日本酒の展示）

東北ハウス
TOHOKU HOUSE
－東北・新潟－

## 純米吟醸 緑川　新潟県魚沼市

純米吟醸 緑川は、低温でじっくり熟成された飲みやすい純米吟醸酒です。バランス良く調和した純米の旨味と吟醸の香りをお楽しみください。料理との相性が良く、どんな料理にも合わせることができるので食中酒としてお楽しみいただけます。

| | |
|---|---|
| 特定名称 | 純米吟醸 |
| 主原料米 | 五百万石 |
| 精米歩合 | 55% |
| アルコール度数 | 15.5度 |

## 純米吟醸 イットキー It's the key　新潟県魚沼市

日本酒の新しい扉を開くカギをイメージした純米吟醸酒です。通常の日本酒と比べて5倍ほど酸味と甘みが強いお酒で、今までにないほどに軽快で飲みやすい日本酒の味わいを実現しました。ワイングラスでおいしい日本酒アワード最高金賞受賞酒。

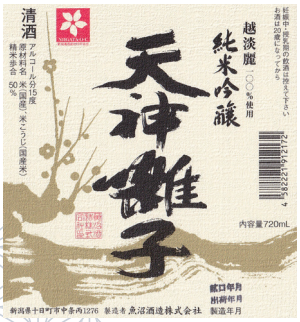
| | |
|---|---|
| 特定名称 | 純米吟醸 |
| 主原料米 | 五百万石 |
| 精米歩合 | 60% |
| アルコール度数 | 12.5度 |

## 吟醸 松乃井 越淡麗　新潟県十日町市

新潟県産、酒造好適米「越淡麗」を50%まで精米し、袋しぼりで仕上げた上品で果実のような香りと柔らかな旨みを調和させた吟醸酒です。口当りもよく女性におすすめの逸品です。

| | |
|---|---|
| 特定名称 | 吟醸 |
| 主原料米 | 越淡麗 |
| 精米歩合 | 50% |
| アルコール度数 | 15度 |

## 純米吟醸 天神囃子　新潟県十日町市




「純米吟醸 天神囃子」は、米どころ新潟県の酒米「越淡麗」100%で醸したお酒です。そのお米を50%で精米し豪雪地、十日町の厳しい寒さの中、ゆっくりと低温発酵させたお酒です。上品ななめらかな旨みの中に、一本芯の通った味わいのあるお酒です。

| | |
|---|---|
| 特定名称 | 純米吟醸酒 |
| 主原料米 | 越淡麗 |
| 精米歩合 | 50% |
| アルコール度数 | 15度 |

## 大吟醸 八海山　新潟県南魚沼市

毎年毎年、最高の酒を造りつづけることで磨いてきた蔵人の技。選び抜いた酒米を45%にまで精米し、すべて手づくりの麹と、霊峰・八海山の伏流水「雷電様の清水」で醸しました。細かくまろやかで綺麗な味わいに、ほのかに感じる上品な甘やかさが特徴です。

| | |
|---|---|
| 特定名称 | 大吟醸 |
| 主原料米 | 山田錦 |
| 精米歩合 | 45% |
| アルコール度数 | 15.5度 |

## 鶴齢 純米吟醸　新潟県南魚沼市

新潟県産「越淡麗」100%使用。米本来の味を重視しながらも、軽くソフトに仕上げ飲み飽きしない純米吟醸酒。ほのかな香りと優しいふくらみのある旨味が調和した1本です。

| | |
|---|---|
| 特定名称 | 純米吟醸 |
| 主原料米 | 越淡麗 |
| 精米歩合 | 55% |
| アルコール度数 | 15度 |

## 高千代 辛口純米 +19　新潟県南魚沼市

完全発酵にて、県内屈指の辛口酒を実現しました。酒米には「美山錦」を100%使用し、日本酒度を+19まで切った辛口好きにはおすすめの年間定番酒です。

| | |
|---|---|
| 特定名称 | 純米酒 |
| 主原料米 | 美山錦 |
| 精米歩合 | 65% |
| アルコール度数 | 17度 |

## 苗場山 純米吟醸　新潟県中魚沼郡

麹米に新潟県津南産の「五百万石」、掛け米に新潟県産「こしいぶき」を使用し、雪に覆われた蔵でゆっくりと低温発酵させた純米吟醸。米の旨味が生かされており、口当たり良く、香りが穏やかなので、どんな料理にも合わせてお召し上がりいただけます。

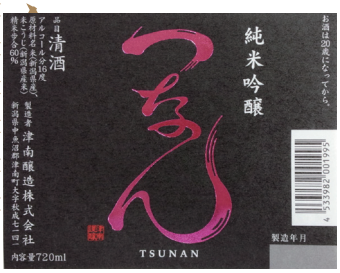
| | |
|---|---|
| 特定名称 | 純米吟醸 |
| 主原料米 | こしいぶき |
| 精米歩合 | 50% |
| アルコール度数 | 15度 |

※掲載内容は2021年7月時点の情報です

# 東北・新潟の酒と食体験（日本酒の展示）

東北ハウス
TOHOKU HOUSE
－東北・新潟－

## 純米吟醸酒 つなん　新潟県中魚沼郡




もろみの低温長期発酵。華やかさと旨味を楽しめる食中純米吟醸酒。豪雪地津南の特徴である超軟水の仕込水と津南産五百万石で丁寧に醸しました。食事とお酒が大好きな方、津南町を知っている方も知らない方も、大勢の皆様に味わって頂きたいと思っています。

| | |
|---|---|
| 特定名称 | 純米吟醸 |
| 主原料米 | 五百万石 |
| 精米歩合 | 60% |
| アルコール度数 | 16度 |

## 上善如水 純米吟醸　新潟県南魚沼郡

「みずのごとし」の名前の通り、あらゆるものと調和して、するりと喉の奥に。目指したのはシンプルで清らかなお酒です。雪どけ水のような、きれいでやわらかい味わいで誰もが飲みやすい日本酒の入門酒としておすすめです。

| | |
|---|---|
| 特定名称 | 純米吟醸 |
| 主原料米 | 五百万石 |
| 精米歩合 | 55% |
| アルコール度数 | 14.5度 |

## スキー正宗 復刻ラベル　新潟県上越市

戦後直後に実際に使用していたラベルを復刻。ポップな昭和初期のデザインが目を引く、地元産「五百万石」を使ったお酒です。飲み飽きせず楽しむことができる、故坂口謹一郎博士の教えの通り「うま酒」を目指して造っています。

| | |
|---|---|
| 特定名称 | 特別本醸造 |
| 主原料米 | 五百万石 |
| 精米歩合 | 60% |
| アルコール度数 | 15度 |

## 能鷹 純米大吟醸　新潟県上越市

新潟が生んだ酒米「越淡麗」を50%まで磨き、低温で丁寧に仕上げ、柔らかい口当たりで米の旨味が感じられるお酒です。常温もしくは少し冷やしていただき、白身の刺し身、おひたし、魚介のカルパッチョや酒蒸し、八宝菜などのあっさりした料理がお勧めです。

| | |
|---|---|
| 特定名称 | 純米大吟醸 |
| 主原料米 | 越淡麗 |
| 精米歩合 | 50% |
| アルコール度数 | 16度 |

## 杜氏栽培米仕込み 特別純米 妙高山　新潟県上越市

杜氏自らが米栽培から酒造りまで手掛けたこだわりの一本。膨らみのある旨みとコクが広がります。

| | |
|---|---|
| 特定名称 | 特別純米 |
| 主原料米 | 五百万石 |
| 精米歩合 | 60% |
| アルコール度数 | 15.8度 |

## 雪中梅 雪中貯蔵 純米原酒　新潟県上越市

上越産の「五百万石」で仕込んだ純米原酒を、世界有数の豪雪地帯・東頸城丘陵の雪室で熟成しました。絹のような滑らかな舌触りと喉越しが特長です。

| | |
|---|---|
| 特定名称 | 純米酒　原酒 |
| 主原料米 | 五百万石 |
| 精米歩合 | 63% |
| アルコール度数 | 17度 |

## かたふね 純米酒　新潟県上越市

芳醇旨口の「かたふね 純米酒」は、食事の味わいに負けることはなく、一方で料理の邪魔をしないので、食中酒に適しています。おすすめの温度帯は常温かぬる燗（保存は要冷蔵）。ぬる燗にすると、香りは一層花開き、米の甘みが広がります。

| | |
|---|---|
| 特定名称 | 純米 |
| 主原料米 | 越淡麗 |
| 精米歩合 | 65% |
| アルコール度数 | 16度 |

## 特別本醸造 人魚の里　新潟県上越市

越後大潟の雁子浜には、村の若者と人魚の悲恋の二人を祭る人魚塚の伝説があります。この伝説から銘酒「人魚の里」がうまれました。すっきりとした味わい、さわやかな喉ごしをお楽しみください。

| | |
|---|---|
| 特定名称 | 特別本醸造 |
| 主原料米 | 五百万石 |
| 精米歩合 | 60% |
| アルコール度数 | 15.3度 |

※掲載内容は2021年7月時点の情報です

# 東北・新潟の酒と食体験（日本酒の展示）

東北ハウス
TOHOKU HOUSE
－東北・新潟－

## 久比岐 和希水 純米　新潟県上越市

平成名水百選「大出口泉水」が流れる棚田で育った「越淡麗」を100％使用し、大出口泉水で仕込みました。名水が思い浮かぶような旨みがありながら透明感のある味わいが特長の、瓶燗冷蔵瓶熟成の純米酒です。

| | |
|---|---|
| 特定名称 | 純米 |
| 主原料米 | 越淡麗 |
| 精米歩合 | 60% |
| アルコール度数 | 15度 |

## 吟田川 特別純米　新潟県上越市

米どころ新潟県上越市で収穫された酒米、「五百万石」で仕込んだ特別純米酒です。口あたりが軽く、かすかな酸味が飲みごたえをより引き締めます。悪酔いの無い爽やかさが心情です。味の濃い食事にもよく合います。

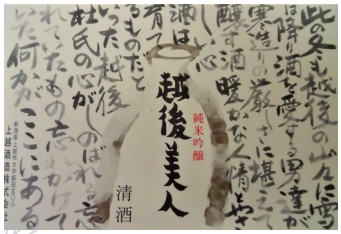
| | |
|---|---|
| 特定名称 | 特別純米 |
| 主原料米 | 五百万石 |
| 精米歩合 | 58% |
| アルコール度数 | 16度 |

## 越後屋 米ラベル 純米吟醸　新潟県上越市

スッキリ系のポスト「淡麗辛口」を目指しています。

| | |
|---|---|
| 特定名称 | 純米吟醸 |
| 主原料米 | 山田錦 |
| 精米歩合 | 60% |
| アルコール度数 | 15度 |

## 越後美人 純米吟醸　新潟県上越市




槽しぼりのやさしい味わいの、甘口でさらりとした喉ごしのお酒です。

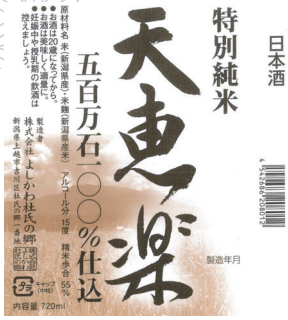
| | |
|---|---|
| 特定名称 | 純米吟醸 |
| 主原料米 | 五百万石 |
| 精米歩合 | 50% |
| アルコール度数 | 15度 |

## 越の白鳥 純米吟醸 NDラベル　新潟県上越市

透明感とほのかな吟醸香があり、口当たりは繊細で柔らかな酸味と旨味が特徴。飲み飽きしない、落ち着いた味わいのお酒です。

| | |
|---|---|
| 特定名称 | 純米吟醸 |
| 主原料米 | 五百万石 |
| 精米歩合 | 55% |
| アルコール度数 | 16度 |

## 天恵楽 特別純米　新潟県上越市




上越市吉川区産の「五百万石」を吟醸酒レベルの55％にまで削って造りました。淡麗な口あたりながらも、お米の旨みが際立っています。吉川区産「五百万石」の素晴らしさを実感していただけるお酒です。2019ロンドン酒チャレンジプラチナ賞受賞。

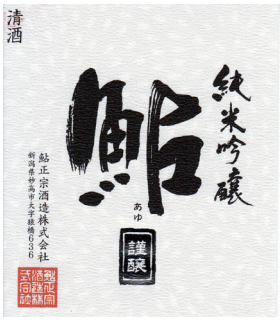
| | |
|---|---|
| 特定名称 | 特別純米 |
| 主原料米 | 五百万石 |
| 精米歩合 | 55% |
| アルコール度数 | 15度 |

## 君の井 山廃 純米吟醸　新潟県妙高市

当蔵では、蔵に生息する天然の乳酸菌を育み優良な酒母を造り上げています。これを「蔵付乳酸菌仕込」と銘打ち旨味あふれる「エレガントな山廃」を継承しています。豊かな旨味ときれいさを持ち合わせた飲み飽きしない山廃酒です。

| | |
|---|---|
| 特定名称 | 純米吟醸酒 |
| 主原料米 | 五百万石 |
| 精米歩合 | 55% |
| アルコール度数 | 15.5度 |

## 純米吟醸 銀ラベル 鮎　新潟県妙高市




甘味と深みが程よく溶けあった、心地よい味の深みが特徴です。コクがあり軽快でなめらかなタイプのお酒です。

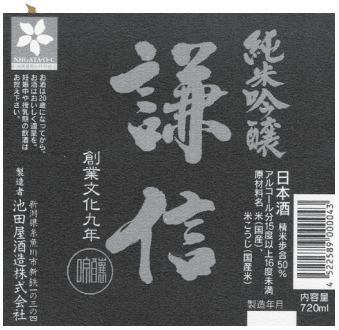
| | |
|---|---|
| 特定名称 | 純米吟醸 |
| 主原料米 | 五百万石 |
| 精米歩合 | 58% |
| アルコール度数 | 15度 |

※掲載内容は2021年7月時点の情報です

# 東北・新潟の酒と食体験（日本酒の展示）

東北ハウス
TOHOKU HOUSE
－東北・新潟－

## 謙信 純米吟醸　新潟県糸魚川市




創業1812年。蔵の位置が、上杉謙信の「塩の道美談」の塩の道に、位置していることで、日本酒「謙信」と令名しました。

| | |
|---|---|
| 特定名称 | 純米吟醸 |
| 主原料米 | 五百万石 |
| 精米歩合 | 50% |
| アルコール度数 | 15.3度 |

## 雪鶴 純米吟醸　新潟県糸魚川市

名水と云われる地元の天然湧水を仕込み水にして、丁寧な手造り生産のお酒です。香りはおだやか、やや辛口で旨味豊かな力強い味。後口のキレも良く飲み飽きせず、日々の食中酒として最適です。

| | |
|---|---|
| 特定名称 | 純米吟醸 |
| 主原料米 | 五百万石 |
| 精米歩合 | 55% |
| アルコール度数 | 15.5度 |

## 加賀の井 純米吟醸　新潟県糸魚川市

上品で落ち着いた香りと、前半の清廉で呑み飽きのしない味わい、中盤に広がるやさしい旨味、後半のキレの良さが特徴です。日本海の魚介との相性はバツグンです。冷酒で軽やかに飲むも良し、常温で食事と共に楽しむのも良しのやや辛口のお酒です。

| | |
|---|---|
| 特定名称 | 純米吟醸 |
| 主原料米 | 五百万石 |
| 精米歩合 | 55% |
| アルコール度数 | 15度 |

## 根知男山 純米吟醸　新潟県糸魚川市

自社栽培で米作りから酒造りまで一貫生産しているドメーヌ・スタイルの酒蔵です。根知谷は緩やかな傾斜地に田んぼが広がり、日当たりも風通しも良い優良農地です。社員は酒造技能者としてだけではなく、農業後継者としても着実に育っています。

| | |
|---|---|
| 特定名称 | 純米吟醸 |
| 主原料米 | 五百万石 |
| 精米歩合 | 55% |
| アルコール度数 | 15度 |

## 月不見の池 純米酒　新潟県糸魚川市

香味を大切に瓶火入れ・急冷した円やかで喉越しの良い綺麗な純米酒。「たかね錦」の旨味と含み香・コクがあり、純米仕込みのエントリーモデルでありながら全体のバランスが非常に良いキレのあるハイレベルな純米酒です。

| | |
|---|---|
| 特定名称 | 純米酒 |
| 主原料米 | たかね錦 |
| 精米歩合 | 60% |
| アルコール度数 | 15度 |

## 越真野鶴 越淡麗純米吟醸無濾過原酒　新潟県佐渡市

世界農業遺産の地である佐渡市が認証する〈朱鷺と暮らす郷づくり認証米〉制度に則って環境に優しく減農薬・減化学肥料栽培された酒米「越淡麗」を100%使用した純米吟醸を濾過と加水をせずに瓶燗火入のみをしたフルボディタイプのお酒です。

| | |
|---|---|
| 特定名称 | 純米吟醸 |
| 主原料米 | 越淡麗 |
| 精米歩合 | 55% |
| アルコール度数 | 17.5度 |

## 純米酒 至　新潟県佐渡市

佐渡産の「五百万石」を用いた、フルーティーな香りと米の旨みのある純米酒です。

| | |
|---|---|
| 特定名称 | 純米酒 |
| 主原料米 | 五百万石 |
| 精米歩合 | 60% |
| アルコール度数 | 15度 |

## 北雪 純米酒　新潟県佐渡市

新潟産の「五百万石」を100%使用した純米酒です。穏やかな香り、スッキリとした切れ味で、様々な料理に合うお酒です。冷酒はもちろん、お燗酒もおすすめです。お好みの飲み方でお楽しみください。

| | |
|---|---|
| 特定名称 | 純米酒 |
| 主原料米 | 五百万石 |
| 精米歩合 | 60% |
| アルコール度数 | 15度 |

※掲載内容は2021年7月時点の情報です

東北ハウス
TOHOKU HOUSE
－東北・新潟－

## 純米 拓　新潟県佐渡市

無農薬無化学肥料で栽培した酒米、
「たかね錦」を100%使用しています。
淡麗な味わいで、燗にしても楽しめます。

| | |
|---|---|
| 特定名称 | 純米 |
| 主原料米 | たかね錦 |
| 精米歩合 | 60% |
| アルコール度数 | 16度 |

※掲載内容は2021年7月時点の情報です

東北ハウス
TOHOKU HOUSE
－東北・新潟－

# 仙台市

## 勝山 純米吟醸 献　宮城県仙台市

穏やかで上品な香りとなめらかな飲み心地が特徴です。2019年、IWCチャンピオン酒、2015年～2016年日本最大の鑑評会「SAKE COMPETITION」純米吟醸の部で、2年連続日本一位受賞する等高い評価を得ております。

| | |
|---|---|
| 特定名称 | 純米吟醸 |
| 主原料米 | 山田錦 |
| 精米歩合 | 50% |
| アルコール度数 | 15度 |

## 森乃菊川 純米酒　宮城県仙台市

米の旨みとキレの良さに定評のある当蔵のレギュラー純米酒。辛口でスッキリとした飲み口は食中酒にもおすすめです。

| | |
|---|---|
| 特定名称 | 純米酒 |
| 主原料米 | 米(宮城県産美山錦)、米麹(国産米) |
| 精米歩合 | 60% |
| アルコール度数 | 15度 |

※掲載内容は2021年7月時点の情報です