

【酒蔵】

■嘉山 純米吟醸 無濾過生原酒

◇DHC酒造（新潟県）

新潟市北区の契約農家が栽培した酒米「越淡麗（こしたんれい）」を100%使用しています。

甘みと酸味のバランスが良く、旨味をストレートに感じられるのが特徴です。

■たからやま冬の雪美酒 純米酒

◇たからやま醸造（新潟県）

フルーティーで飲みやすく口当たりの良い逸品です。

■大吟醸 特製ゴールド賀茂鶴

◇賀茂鶴酒造（広島県）

昭和33年、大吟醸の先駆けとして発売のロングセラー。穏やかな香りと芳醇な味わいの料理と楽しめる大吟醸酒です。桜の花びら型の金箔入。

■水尾 特別純米酒 金紋錦仕込

◇田中屋酒造店（長野県）

米の旨みと爽やかな酸味が調和し、透明感ある後味が広がる特別純米酒。

■直実 特別純米

◇権田酒造（埼玉県）

米の旨味もしっかり感じられる辛口の純米酒。温度帯毎に様々な表情を見せるお酒です。

■浦霞 No.12 スパークリング シルバーラベル

◇佐浦（宮城県）

果実様の穏やかな香り、ほどよい甘味と酸味があり、瓶内二次発酵による細やかな泡立ちが心地よい爽やかな味わい。

■多満自慢 純米生原酒「あらばしり」

◇石川酒造（東京都）

仕込みが始まり、一番最初にお披露目するお酒

無濾過無調整の生原酒で、お米のおいしさをたっぷり引き出した豊かな風味をお楽しみください。

■七郎兵衛 特別純米酒 秋田酒こまち六拾

◇竹浪酒造店（青森県）

ほんのり香る果実香の後に、お米の旨みがググっと押し寄せてくるコクのある甘みが特徴です。

■純米大吟醸 我山

◇鶴見酒造（愛知県）

「兵庫県産特A地区山田錦」を35%まで磨き上げ、じっくりと時間をかけて醸造することで、フルーティーでスッキリとした純米の繊細なふくよかさを最大限に引き出しています。

■雪小町 奥郡山の美酒 純米吟醸

◇渡辺酒造本店（福島県）

郡山の仕込水を使用し、低温でゆっくりと醸造しました。爽快なキレ味の辛口純米吟醸です。

■あわさけスパークリング

◇南部美人（岩手県）

心地よい吟醸香、優しい口当たりが特徴のスパークリング日本酒です。

瓶内二次発酵によるきめ細やかな泡、後味にしっかりと米の旨味が残るバランスの良いお酒です。

■山丹正宗 Jazz Brew

◇八木酒造部（愛媛県）

オンキヨーの「音楽加振技術」により、活性化された酵母で仕込んだ純米酒です。

蔵元がこよなく愛する JAZZ を聞かせることで、より香り豊かで旨味の強いお酒ができました。

■ゆきのまゆ 純米大吟醸 生酒

◇苗場酒造（新潟県）

一段仕込み・袋搾りの無濾過生原酒。巨峰やパイナップルのような香りと、ヨーグルトのような酸がキュッときいています。

■今錦 純米吟醸 美山錦

◇米澤酒造（長野県）

軽快で柔らかな酸があり、キレのいい飲み口です。

酵母、水、酒米、すべて長野県産です。

2025 年 SAKE COMPETITION 3 年連続メダル受賞。

■山法師 純米吟醸 あらばしり 生酒

◇六歌仙（山形県）

日本酒の一番搾り、搾りたてのお酒をそのまま詰めた、微発泡感、華やかな米の旨味楽しめるすっきりとしたお酒です。

■日本地酒協同組合

日本地酒協同組合は、故郷が生んだ生粋の地酒を『郷酒（さとざけ）』と名づけ、地方ならではの魅力あふれる日本酒・焼酎・リキュールを広く市場に展開すべく活動しております。

< 出品酒蔵 >

高砂酒造（北海道）、紫波酒造店（岩手県）、外池酒造店（栃木県）、晴雲酒造（埼玉県）、木戸泉酒造（千葉県）、
飯沼本家（千葉県）、加賀の井酒造（新潟県）、吉田酒造（福井県）、鳳鳴酒造（兵庫県）、神戸酒心館（兵庫県）、利守酒造（岡山県）、山岡酒造（広島県）、本家松浦酒造場（徳島県）、栄光酒造（愛媛県）、瑞鷹（熊本県）

【おつまみ】

●お酒と楽しむサラダチキン

〇amatake

岩手県産赤鶏むね肉を挽いて具材を練り込み、ロースト製法で仕立てた、お酒との相性も良いサラダチキンです。

●喜良豆腐

〇喜良豆腐

濃厚なクリームチーズのような味わいの新食感のおつまみ豆腐。
4種類の味をお楽しみいただけます

●K K 缶つま 広島県産 かき燻製油漬け

●老舗酒問屋が目利きした旨いつまみ 貝柱としらすのやわらか焼き

〇ROJI 日本橋オンラインストア