

【 本日の日本酒 】

新潟県

かく かれい
鶴齢

純米酒～青木酒造～

2月焼鳥國よし＆ホップデュベル全スタッフで新潟県南魚沼にある青木酒造さんへ酒造り見学へ行って来ました！年通して安定したお米の旨さを感じる優しい味わい。柔らかさの中に凜としたものがあり一本筋の通ったお酒。冷やから燗まで。

小(115ml) 850

大(230ml) 1700

秋田県

あら まさ エクリュ

新政 生成 Ecru (エクリュ) ～新政酒造～

秋田生まれの酒米「酒こまち」を「扁平精米」という独特な精米方法を採用しており、「酒こまち」特有の、まさに寒冷地の雪解け水を思わせる清らかなテイストが感じられます。人気の新政酒造のエクリュ、生成りのようななめらかで美しい味わいをぜひお愉しみください。

小 1150

大 2300

愛知県

なべ しま

鍋島 純米吟醸 五百万石 ～富千代酒造～

孤高の天才杜氏「飯盛直喜」が佐賀から全国に名を馳せる酒を！という思いから作られた「鍋島」。酒米五百万石を使用したこのお酒はミネラル分をたっぷりと含み爽やかな香り、果実的な酸味とキレが両立したスマートな美味しさ。鍋島純米吟醸シリーズでも、一番ドライにみずみずしさを感じる爽やかな美味しさ。

小 1250

大 2500

福島県

がっき まさ むね

楽器政宗 別撰 中取り ～宮泉銘醸～

福島の酒造好適米、夢の香を60%精米で仕込んだ特別本醸造の醪を絞って、流れて出てくるお酒の中から「味わいのバランスが良い」とされている「中取り」の部分だけを瓶詰めして仕上げたお酒です。蔵の特徴であるお馴染みの「ガス感」とともに甘さと酸のバランスのとれた味わいをお楽しみ下さい。

小 980

大 1960

奈良県

かぜ の もり

風の森 アルファTYPE5 ～油長酒造～

TYPE5のテーマは「燗SAKEの探求」。「燗SAKEの探求」では、日本酒の多種多様な味わいの変化を風の森しさを残した上で楽しんでもらいたいと蔵元が考えて造り出した唯一無二の燗酒です。甘み、引き締まった酸味、ゆるく、しかし力強く広がる厚みのある燗酒とはなっていますが、冷酒、常温、燗とどの温度帯も抜群の旨さです。

小 1250

大 2500

広島県

たけ つる

竹鶴 雄町純米 酸味一体 ～竹鶴酒造～

酸味一体、この言葉を表現するにふさわしい味わいの純米酒です。竹鶴のお酒は基本的に酸が高いのですが、この雄町純米は特に酸味が際立った味わいになりますもちろんただ酸が強いだけではなく、ベースにある竹鶴らしい濃醇な旨みがあってこそその絶妙なバランスの味わいが特徴で熟成による円やかな口当たりと落ち着きがでた酸味、そして凝縮感のある旨みが印象に残る味わいを造り出しています。

小 980

大 1960