

720ml 入賞酒コース

10月

黄金井酒造株式会社

神奈川県

●創業：1818年 笑顔と感動を from NANASAWA

神奈川県厚木市七沢の地で東丹沢山系の名水を仕込み水として、日本酒造りをしています。大吟醸をはじめとした吟醸酒部門では、国内外の審査会において受賞の機会が増えています。品質の高いお酒を通して、お客様に笑顔と感動をお届けしています。



杜氏 飯塚 栄治 46歳（酒造歴19年）

——商品特徴—— 熟れたリンゴやパイナップルを想起させる爽やかなフルーティアロマとすっきりとなめらかな酒質が特長です。そのままでも十分に美味しく飲めますが、白身魚のムニエル、あさりやホタテの酒蒸しなど、素材の味を活かした料理との相性は抜群です。全国新酒鑑評会6年連続入賞酒の味わいを是非お楽しみください。



盛升 大吟醸

720ml 3,810円（税別）

原料米	兵庫県産山田錦100%	精米歩合	40%
日本酒度	+3	酸度	1.2
アミ/酸度	1	アルコール度	15度

7月

株式会社DHC酒造

新潟県

●創業：1908年 明治41年の創業以来、時代、世代を超えた本質的な旨さを追求しています。

酒米として有名な五百万石をはじめ新潟県が16年もの歳月をかけて研究開発し、ようやく完成した越淡麗と新潟県産米のみを使用したお酒造りにこだわっています。また、造ったお酒は全て瓶に詰め氷冷庫にて熟成させます。



杜氏 武生 公則 51歳（酒造歴25年）

——商品特徴—— 地元農家との契約栽培越淡麗を贅沢に35%まで磨き、丹精込めて醸したお酒です。数量限定。今年の全国新酒鑑評会へ出品した大吟醸を、贅沢に原酒のままお楽しみいただけます。



越乃梅里
大吟醸原酒 越淡麗 磨き35%

720ml 5,000円（税別）

原料米	越淡麗	精米歩合	35%
日本酒度	+1	酸度	1.4
アミ/酸度	0.6	アルコール度	18度

11月

人気酒造株式会社

福島県

●創業：2007年 2007年創業の若い酒蔵ですが、伝統的な製法とモダンな味わいを目指して日々新しい酒造りに挑戦しています。

人気酒造は年間を通して酒造りをし、鮮度の高い商品が特長です。伝統的な製法と道具で手造りし、モダンな味わいを目指していますので、カジュアル大吟醸・スパークリング日本酒・ワイングラスで飲む日本酒・吟醸の燗酒などの現代の食生活に合った日本酒を、四季醸造により最もおいしい時期に提供します。



杜氏 高橋 康 34歳（酒造歴14年）

——商品特徴—— 吟醸だけしか造らない、手造りだけでしか造らない蔵を代表する、究極の日本酒。令和二年全国新酒鑑評会入賞。（※本年は決審中止に伴い、金賞酒は選定されていません。）この入賞酒は、膨らみがあって新鮮できれいな大吟醸です。



人気一大吟醸
令和二年全国新酒鑑評会入賞酒

720ml 5,000円（税別）

原料米	山田錦	精米歩合	40%
日本酒度	+1.1	酸度	1.4
アミ/酸度	—	アルコール度	17度

2月

上閉伊酒造株式会社

岩手県

●創業：1789年 ～コメと技術の融合～"結の香"×南部杜氏"

佐々木が杜氏となり約5年が経ちましたが、その間、クマスタープラチナ賞、全米日本酒鑑評会金賞、IWC銀賞等を受賞し、本年、ついに全国新酒鑑評会入賞を果たすことができました。「遠野小町」は杜氏渾身の自信作です。また、弊社では今年から自社栽培米の育成を始めました。原料米にトコトン拘って「さらに美味しい日本酒造り」を目指してチャレンジを継続していきます。



杜氏 佐々木 勝喜 45歳（酒造歴20年）

——商品特徴—— 岩手県が約10年の歳月をかけて開発した酒造好適米「結の香」、父が山田錦、母が華想いの超サラブレッド米です。南部杜氏が低温長期醸造した結の香は、優しい吟醸香とスッキリとした口当たりですが、あと味としてコメ本来の甘みが余韻となっており、岩手のコメと南部杜氏の技術の融合をお楽しみください。



遠野小町
純米大吟醸 結の香

720ml 3,500円（税別）

原料米	結の香	精米歩合	40%
日本酒度	-3.5	酸度	1.4
アミ/酸度	0.8	アルコール度	16度

12月

株式会社木村酒造

秋田県

●創業：1615年 伝統と革新の融合で最高の一本を醸す。

創業元和元年（1615）。以来400年、雪深い名水百選の地で昔ながらの寒造り一筋の酒蔵です。小規模ですが人手を介した丁寧な寒造りを心掛けております。地元の湯沢市は名水百選「力水」に代表される良質な水に恵まれた土地で、やわらかい口当たりの芳醇なお酒を醸し続けています。



杜氏 佐藤 時習 54歳（酒造歴31年）

——商品特徴—— 極寒の季に酒米の最高峰「山田錦」を少量仕込みにて丹念に手造り醸造。香味のバランスのとれた華やかな香りとキレイな味わいをご堪能頂けます。木村酒造が醸造技術の粋を尽くして醸した珠玉の逸品です。



大吟醸 福小町
入賞酒

720ml 5,000円（税別）

原料米	兵庫県産山田錦100%	精米歩合	40%
日本酒度	+2.5	酸度	1.2
アミ/酸度	1.1	アルコール度	16.5度

3月

七笑酒造株式会社

長野県

●創業：1950年 単に甘辛に左右される事無く、酒通を満足させる「旨口」の酒造りをめざし、行っている。

山深い木曽の地で、初代より酒質の優秀性を目指し、最新の酒造技術の習得・良質な原料米を全国で探し求め、飲み飽きしないお酒造りを行っています。



杜氏 柳沢 悟 49歳（酒造歴30年）

——商品特徴—— 令和元酒造年度全国新酒鑑評会 入賞受賞酒



七笑 大吟醸
入賞受賞酒

720ml 4,000円（税別）

原料米	山田錦	精米歩合	40%
日本酒度	+4	酸度	1.1
アミ/酸度	1	アルコール度	16度