

2017年9月のおすすめ&秋酒特集

新規取り扱い 榮万寿(SAKAEMASU)

ご縁があって、群馬県館林市の清水屋酒造様の日本酒を取り扱うこととなりました。別紙で詳しく記載しておりますのでぜひご覧ください。

※『新入荷』・『在庫あり』・『入荷予定日』の順で『50音順』にて銘柄表記しております。

入荷日は予定です。造りの状態により前後する場合がございます。

入荷日・在庫	銘柄	生産者/所在地	税抜き価格	原料米品種	特徴
新規扱い	榮万寿 純米酒 2016	清水屋酒造 群馬県	1800円/750ml	新潟県産五百万石 55%精米歩合	穏やかでソフトな旨み。綺麗な旨みはゆっくり引いてじわじわと辛口のフィニッシュへと向かいます。空気に触れて温度帯が上がるとお米の旨みの広がりを感じることができます。
新規扱い	榮万寿 純米酒 2016 群馬県東毛地区産	清水屋酒造 群馬県	1800円/750ml	群馬県産五百万石 55%精米歩合	新潟県産五百万石で造ったお酒に比べ、味わいの力強さがあります。綺麗な余韻と切れは共通していますが、骨太な骨格を感じさせます。味幅があるお酒がお好みの方におすすめ◎
新規扱い	榮万寿 純米吟醸 2016	清水屋酒造 群馬県	2400円/750ml	新潟県産五百万石 50%精米歩合	ぶどうのようなジュシーさと辛味。透明感があり甘味・辛味・酸味とバランスよく感じられます。エレガントさと味の深みを兼ね備えた逸品。
新入荷	寫樂 純米吟醸 酒未来 火入	宮泉銘醸 福島県	3530円/1800ml	酒未来 50%精米歩合	トロピカルフルーツのような伸びやかな旨みを持ちつつ、シャープな酸がメリハリのある後切れを演出します。口に含んだ瞬間は透明感のある甘・酸が広がり、そこから力強さを増しつつしっかりと切れる展開は流石と言わざるおえません。
新入荷	天青 特別純米 原酒 秋おりがらみ	熊澤酒造 神奈川県	2700円/1800ml	五百万石 60%精米歩合	毎年お米の旨みとコクが落ち着いた味わいで、秋のサンマを食べながら飲みたくなります。お燗もオススメで、旨みのふくらみと原酒らしい力強さが熱燗にして崩れません。
新入荷	山形正宗 純米吟醸 秋あがり	水戸部酒造 山形県	2800円/1800ml 1400円/720ml	山田錦 55%精米歩合	例年野太く落ち着いた旨みに、旨みの幅を持たせたまま抜群の切れで辛口のフィニッシュが期待できます。しっかりと切れる正宗らしい切れの秋酒。サンマはもちろん豚ロースなど油の乗った料理との相性も抜群。
8月27日	播州一献 純米吟醸 無濾過原酒 ひやおろし	山陽盃酒造 兵庫県	2900円/1800ml 1600円/720ml	兵庫県産北錦 55%精米歩合	ソフトでよく溶けた旨みはホットチョコのような味わいで、舌を転がる旨みはとても柔らかく引きも穏やか。透明感としなやかさを損なわず味乗り。播州一献らしさが凝縮されてます。
9月3日	山和(やまわ) 純米吟醸 ひやおろし	山和酒造店 宮城県	3000円/1800ml 1500円/720ml	美山錦 50%精米歩合	旨みの口当たりの良さは三河屋取り扱いのお酒の中でもトップクラス。山和のふっくら旨みと酸のバランス、口当たりの柔らかさは杯を重ねるごとに良さが分かる酒。
9月4日	石鎚 特別純米 ひやおろし	石鎚酒造 愛媛県	2800円/1800ml 1400円/720ml	麴米:雄町55%精米 掛米松山三井60%精米	毎年透明感のあるひやおろし。しっとりとしたお米の味わいがありますが、後口がとてきれいです。冷からぬる燗まで幅広く楽しめる辛口純米酒。
9月5日	澤の花 “満ち月” 純米吟醸	伴野酒造 長野県	2860円/1800ml 1500円/720ml	ひとごち 50%精米歩合	落ち着いたスリムな旨みとシャープでキリッとした酸の切れ。お燗にすると穀物のふっくらとした旨みとともに穏やかな辛さ。味わいがあるも、穏やかな切れの良さを期待できます。
9月5日	七田 七割五分磨き 雄町 ひやおろし	天山酒造 佐賀県	2400円/1800ml 1150円/720ml	雄町 75%精米歩合	旨味系ひやおろしと言えば七田。口に含むと豊かな旨みをストレートに感じる事ができ、ボリュームがありながら切れが良いのも特長。値段も手頃なのが魅力的な要素の一つ。

入荷日・在庫	銘柄	生産者/所在地	税抜き価格	原料米品種	特徴
9月5日	七田 七割五分磨き 愛山 ひやおろし	天山酒造 佐賀県	2500円/1800ml 1200円/720ml	愛山 75%精米歩合	数量限定お一人様1本 七田ファンがいつも楽しみにしているひやおろし。低精米の愛山で造るお酒はなかなか見当たりません。いつも早期完売必至のお酒です。
9月8日	木戸泉 純米 秋あがり	木戸泉酒造 千葉県	2300円/1800ml 1150円/720ml	千葉県産総の舞 65%精米歩合	千葉県産酒造好適米「総の舞」を全量使用した純米酒。ひと夏超えて味わいが深くなります。熟成酒造りの第一人者の本領発揮です。
9月上旬	乾坤一 純米吟醸 ひやおろし	大沼酒造店 宮城県	3200円/1800ml 1600円/720ml	山田錦 50%精米歩合	スリムで落ち着いたお米の旨みを感じさせる乾坤一のひやおろし。ソフトな旨みとキュートな甘味をほんのり感じさせつつ、すっきりとした後口が飲み飽きしません。
9月上旬	春霞 特別純米 ひやおろし	栗林酒造店 秋田県	3000円/1800ml	山田錦 60%精米歩合	米の旨みと酸の味わいがしっかりと感じられます。毎年ほんのりトロピカルなジュシーさと丸みのある味わいのバランスが良く、さんまやナスなど旬の食材とご一緒に。
9月上旬	超王祿 無濾過生詰 ひやおろし 26BY、27BY ※蔵の在庫状況により	王祿酒造 島根県	3250円/1800ml	麴米:山田錦60% 掛米:五百万石60%	約3年の間、じっくり寝かせられ機が熟して出される26BYのひやおろし。蔵の在庫状況により26BY完売後に、27BYが出荷となる可能性もあります。是非、王祿の凄みをお楽しみください。
9月10日	宝剣 純米吟醸 秋あがり	宝剣酒造 広島県	3200円/1800ml 1600円/720ml	広島県産八反錦 55%精米歩合	切れ味が抜群の宝剣の中でも、通常と違う火入れのタイミングに、貯蔵温度を少し高めにして熟成の丸い味わいを出しています。様々な料理に合わせられますが、白身魚では刺身、焼き煮つけなどには最高の相性。
9月11日	鶴齢 特別純米 ひやおろし	青木酒造 新潟県	3100円/1800ml 1550円/720ml	山田錦 55%精米歩合	コクのある旨みと深みの濃縮感を毎年感じられる鶴齢のひやおろし。今年で創業300年を迎えた青木酒造。鶴齢の雪室で貯蔵したお酒です。
9月13日	石鎚 純米吟醸 緑ラベル 袋吊りしずく酒 ※27BYも在庫あり	石鎚酒造 愛媛県	3500円/1800ml	麴米:山田錦50%精米 掛米松山三井60%精米	数量限定品 香り穏やかな、米のうまみと酸味が調和した食中酒。杯を重ねるたびに力強い味わいを楽しめます。定番酒『純米吟醸 緑ラベル槽搾り』との飲み比べもおすすめ！
9月13日	石鎚 純米吟醸 山田錦 中汲み 袋吊りしずく酒	石鎚酒造 愛媛県	3900円/1800ml	山田錦 50%精米	数量限定品 例年、伸びやかで明るいトーンの旨み。旨み酸味のバランスが絶妙で、後半まで旨みの心地よい余韻があります。袋吊りシリーズの中では一番のバランスタイプ。
9月13日	石鎚 純米吟醸 雄町 中汲み 袋吊りしずく酒 ※27BYも在庫あり	石鎚酒造 愛媛県	3900円/1800ml	山田錦 50%精米	数量限定品 袋吊りシリーズの中で、一番旨みのボリュームがあり、濃縮感があります。味わいの力強さと透明感の両立に魅了されます。
9月13日頃	日高見 純米山田錦 ひやおろし	平孝酒造 宮城県	2800円/1800ml	山田錦 60%精米歩合	昨年のひやおろしは、栗を連想させるふっくら豊かな旨みと伸びやかな酸と良い渋みがバランス良く混在していました。今期の日高見はクリアな味わいの傾向があります。
9月13日	白老 特別純米 ひやおろし	澤田酒造 愛知県	2800円/1800ml 1400円/720ml	若水 60%精米歩合	火入れ熟成こそ白老の本領！！しっかりしたボディで、フレッシュ感とひと夏越した仄かな熟成感がいい感じに合わさった滋味深い味わいになっています。濃い味付けの料理と相性バッチリ
9月中旬	宝剣 純米吟醸 愛山	宝剣酒造 広島県	4500円/1800ml	兵庫県産愛山 50%精米歩合	寶劍の『愛山』は憎らしいほどに絶妙の繊細な加減で旨みを出しながらも抑揚が効いています。艶っぽさがあり、とてもしなやかですりと舌の上を伝えます。柔らかく艶っぽい旨みに後キレの良さが魅惑的
9月中旬	七本鎚 無農薬純米酒 無有	富田酒造 滋賀県	3500円/1800ml 1750円/720ml	滋賀県産玉栄 60%精米歩合	限定入荷の無農薬純米 しっかりとした熟成感とお米本来の旨みと深みを特に感じさせ、特にこのお酒を好まれる七本鎚ファンも多いです。穀物から出来たお酒と実感できます。

新規取り扱い開始！！

SAKAEMASU(栄万寿)

清水屋酒造 群馬県館林市

透明感ボディのある旨み・エレガントな余韻の切れ
既に高い完成度ですが、さらなる伸びしろを十二分に
期待させる酒質。一貫した造りへのこだわり・個性。こ
れからの飛躍と期待度は無限大です。

鈴木三河屋扱いの取引ではもちろん、全国でも最小規模蔵。
37歳の蔵元杜氏渡辺氏と30歳の渋谷さんの2人態勢で酒造りを
しています。(2017年8月現在)

特別な瓶詰機を使用すること
で、ほぼ真空状態で瓶詰めされ、
冷温熟成させることで、古酒臭
のない深みのあるヴィンテージ
酒を目指しています。

新酒のヴィンテージの味わい
は、清らかでも程よいボディの
ある旨みに、綺麗な余韻の辛口
の切れは秀逸！和食のお浸し
や、お刺身との相性◎

年月を重ねれば、穀物感やシ
ルキーさの膨らみが出て、脂の
乗った焼き魚、お肉料理とも合
わせられます。



【裏面 商品紹介】

榮万寿 純米酒 2016

750ml 1,800円 (税別)

品種:新潟県産五百万石

精米歩合:55%

穏やかでソフトな旨み。綺麗な旨みはゆっくり引いてじわじわと辛口のフィニッシュへと向かいます。空気に触れて温度帯が上がるとお米の旨みの広がりをより感じるすることができます。



榮万寿 純米酒 2016 群馬県東毛地区産

750ml 1,800円 (税別)

品種:群馬県東毛地区産五百万石

精米歩合:55%

新潟県産五百万石で造ったお酒に比べ、味わいの力強さがあります。綺麗な余韻と切れは共通していますが、骨太な骨格を感じさせます。



榮万寿 純米吟醸 2016

750ml 2,400円 (税別)

品種:新潟県産五百万石

精米歩合:50%

ぶどうのようなジューシーさと辛味。透明感があり甘味・辛味・酸味とバランスよく感じられます。エレガントさと味の深みを兼ね備えた逸品



ヴァンテージ酒に関しては、スタッフまでお尋ね下さい。

【裏面 蔵紹介】

<http://www.mikawa-ya.co.jp>
株式会社 鈴木三河屋
〒107-0052 東京都港区赤坂2-18-5
E-mail: info@mikawa-ya.co.jp
Tel: 03-3583-2349
Fax: 03-3588-1188

