

平成 22 年 (秋) 酒門の会特撰酒 商品分析表

平成 22 年 10 月 14 日開催

品名 酒質 容量	税込小 売価格	使用 米名	精米 歩合	日本 酒度	酸 度	使用 酵母	粕 歩合	蔵元より商品のご説明
初亀 富士山 吟醸 1800ml&720ml	2520 1269	雄山錦	60	+6	1.2	静岡 NO-2		雄山錦（富山県産）は柔らかく溶け易い米ですが、限定吸水を徹底することで、雄山錦ならではの膨らみのある味わいが引き出され、初亀らしい優しいお酒に仕上がりました。
瀧自慢 特別純米 PROUD 1800ml&720ml	2580 1161	伊賀 山田錦	60	+2	1.5	蔵内 培養	30	自然豊かな赤目の滝を誇りの思う、地元農家が育てた「山田錦」を誇りに思う、瀧自慢を醸すことを誇りに思う。「PROUD」は“この一本に出会えた事を誇りに思う”そんな言葉が聞きたくてワンランク上の純米酒を目指しました。柔らかな上立ち香と口中に広がる爽やかな口当たり白眉です。
喜楽長 純米吟醸 三方良し 1800ml&720ml	2625 1181	山田錦 渡船	50 60	+5.6	1.5	自家 培養	55	能登杜氏の家修が滋賀県産の山田錦と渡船を用い精魂込めて醸しました。心地良い香りと、甘みと酸味の調和が、なめらかな味わいを醸し出しています。
正雪 大吟醸 無量寿 1800ml&720ml	2970 1337	山田錦 吟ぎんが	35 50	+4.5	1.0	自社 培養	48	本年度より掛米を岩手産吟ぎんがに変更しましたが、透明感のある味わいと独特の吟醸香は正雪ならではの仕上がります。
墨洒江 中垂れ 純米吟醸 1800ml&720ml	3150 1418	山田錦 蔵の華	50	+3	1.6	宮城 酵母		小仕込みによる長期低温もろみで醸し上げた純米吟醸の“中垂れ”です。爽やかな果実香と透明感溢れる味わいを徹底して追い求めた逸品です。
麓井 山長 きもと純米吟醸 1800ml&720ml	3150 1418	山田錦	50	+4	1.6	山形 KA		弊社の看板である「きもと」仕込みを用い、吟醸造りの基本に忠実に、質実剛健な食中酒としての純米吟醸を目指して仕込みました。ネーミングは弊社の屋号に由来します。本年より 720ml と共にラベルも一新しました。
明鏡止水 純米大吟醸 m'09 1800ml&720ml	3500 1575	山田錦 美山錦	40 45	+4	1.5	蔵内培養 酵母		醸造年度（ヴィンテージ）でサブネームを表した「純米大吟醸 m'09」華やかな香りとキレのある味わいが絶妙に演出されたそれは、正に明鏡止水の真骨頂です。
黒龍 大吟醸純米酒 愛山 720ml	2940	愛山	50	+3	1.1	蔵内保存 酵母		兵庫県特 A 地区の幻の酒米「愛山」を 50%精米し大吟醸仕込みした純米酒。熟成により春先の芳醇な香味が更に深まり、愛山の良さを十分に引き出すことが出来ました。（別売りで化粧箱もご用意しております。）