

	1800ml	¥2,992	画像ありません	1800ml	¥3,080		1800ml	¥3,021
	720ml	¥1,496		720ml	¥1,540		720ml	¥1,618
	特定名称	純米吟醸		特定名称	純米吟醸		特定名称	純米吟醸
	使用米	雄山錦		使用米	五百万石		使用米	朝日米
	精米歩合	-		精米歩合	55%		精米歩合	60%
	度数	-		度数	16.5%		度数	15.0%
	味の特徴	穏やかな香りと、ふくらみのある米の甘み		味の特徴	マスカットを思わせる香りとピチピチと爽やかな味わい		味の特徴	洋梨を思わせる穏やかな吟醸香。フレッシュながら米の旨味がある。
〈山形県〉 上喜元 雄山錦 純米吟醸 米ラベル【生】			〈宮城県〉 墨廻江 純米吟醸 生原酒BY1号			〈奈良県〉 今西 純米吟醸 朝日 無濾過【生】		
日本酒度 - 酸度 - アミノ酸度 - 使用酵母 - 入荷予定 12月中旬			日本酒度 +5 酸度 1.7 アミノ酸度 - 使用酵母 宮城酵母 入荷予定 12月中旬			日本酒度 - 酸度 * アミノ酸度 - 使用酵母 - 入荷予定 12/21頃		
	1800ml	¥3,795		1800ml	¥4,840		1800ml	¥3,025
	720ml	-		720ml	¥2,420		720ml	¥1,518
	特定名称	純米吟醸		特定名称	純米大吟醸		特定名称	純米酒
	使用米	美郷錦		使用米	-		使用米	夢一献
	精米歩合	50%		精米歩合	50%		精米歩合	60%
	度数	16.0%		度数	15.0%		度数	14.0%
	味の特徴	しぼりたてのフレッシュな旨みと、香り高く、上品な甘み		味の特徴	-		味の特徴	スッキリと飲みやすいタイプの純米にごり酒
〈秋田県〉 花邑 純米吟醸 生 美郷錦			〈三重県〉 作 新酒			〈福岡県〉 イタリアンラベル 冬純米活性的にごり 「NeVe」		
日本酒度 -6.8 酸度 1.4 アミノ酸度 1.0 使用酵母 - 入荷予定 12/22頃			日本酒度 - 酸度 - アミノ酸度 - 使用酵母 - 入荷予定 12/22頃			日本酒度 -1 酸度 1.4 アミノ酸度 1.3 使用酵母 - 入荷予定 12/22頃		
	1800ml	¥2,750		1800ml	¥2,750		1800ml	¥4,036
	720ml	¥1,320		720ml	¥1,320		720ml	¥2,011
	特定名称	純米酒		特定名称	純米酒		特定名称	純米吟醸
	使用米	五百万石		使用米	五百万石		使用米	山田錦
	精米歩合	60%		精米歩合	60%		精米歩合	50%
	度数	16.0%		度数	16.0%		度数	17.0%
	味の特徴	マスカット様の甘い香り、純米酒の濃厚な味わいとふくよかな含み香		味の特徴	出来立てそのまま、生きた醪を瓶に詰めました。炭酸ガスのピリピリ感。		味の特徴	控えめな甘味が、若いメロンやグレープフルーツのような香りと見事調和
〈三重県〉 瀧自慢 純米しぼりたて 生酒			〈三重県〉 瀧自慢 純米にごり 生酒			〈福井県〉 若洲の酒 榊々福々 純米吟醸 しぼりたて【生】		
日本酒度 +5 酸度 1.4 アミノ酸度 - 使用酵母 三重酵母 入荷予定 12/23頃			日本酒度 +5 酸度 1.4 アミノ酸度 - 使用酵母 三重酵母 入荷予定 12/23頃			日本酒度 - 酸度 - アミノ酸度 - 使用酵母 福井酵母 入荷予定 12/23頃		
画像ありません	1800ml	¥3,520		1800ml	¥3,980	画像ありません	1800ml	¥3,080
	720ml	¥1,980		720ml	¥2,050		720ml	¥1,540
	特定名称	純米酒		特定名称	純米吟醸		特定名称	純米吟醸
	使用米	-		使用米	-		使用米	山田錦/五百万石
	精米歩合	-		精米歩合	-		精米歩合	55/60%
	度数	-		度数	16.0%		度数	15.0%
	味の特徴	-		味の特徴	ジューシーさと複雑に織り成す味わい		味の特徴	-
〈青森県〉 陸奥八仙 芳醇辛口 純米生原酒			〈富山県〉 羽根屋 純吟プリズム 究極しぼりたて			〈和歌山県〉 雑賀 純米吟醸 おりがらみ		
日本酒度 - 酸度 - アミノ酸度 - 使用酵母 - 入荷予定 12/23頃			日本酒度 - 酸度 - アミノ酸度 - 使用酵母 - 入荷予定 12/23頃			日本酒度 +8 酸度 2 アミノ酸度 1.3 使用酵母 - 入荷予定 12月中予定		

画像ありません	1800ml	¥3,036
	720ml	¥1,518
	原材料	麦
	度数	25.0%
	入荷予定	12月中予定
<宮崎県> 尾鈴山 山猿 銅釜蒸留		
味の傾向	銅製蒸留のため、凝縮感や香ばしさが 出やすく独特な甘味のある余韻がある	