

本日の日本酒紹介

月桂冠・鳳麟純米大吟醸:月桂冠(京都・伏見区) 日本酒度+2

「モンドセレクション」で「最高金賞」を2006年から連続受賞。華やかな吟醸香となめらかな味わいが特徴。

月桂冠・山田錦大吟醸・京都限定袋搾り:月桂冠(京都・伏見区) 日本酒度+4

京都限定300本の限定酒。昔ながらの袋搾りでぼたぼたと垂れ落ちる原酒を瓶詰めした最高級酒。

聚楽第・純米大吟醸:佐々木酒造^{*}(京都・上京区) 日本酒度+3.5 ^{*}俳優 佐々木蔵之介の実家

ロンドン「インターナショナルワインチャレンジ2009」のSAKE部門・金賞を受賞。やや辛口。

玉川・純米吟醸 無濾過生原酒:木下酒造(京都・丹後市) 日本酒度+3

キリッとした辛さがある。米の旨味があり、果実のような爽やかさもある。

英勲・古都千年 純米大吟醸:齊藤酒造(京都・伏見区) 日本酒度+3.5

酒造技術の粋を結集して上品な味と香りに造り上げた純米大吟醸酒の逸品。

英勲・大吟醸 一吟:齊藤酒造(京都・伏見区) 日本酒度+4

英勲の酒造りに対する情熱と最高の技で作りに上げた究極の酒。淡麗さと吟醸香が優雅さを引き出した純米大吟醸酒。

白嶺・酒呑童子 香田 特別純米:白嶺酒造(京都・宮津市) 日本酒度±0

香田とは丹後山田錦の産地名。十分な吟醸香と、キリッとした爽やかな酸味が特徴。

玉乃光・純米大吟醸 備前雄町:玉乃光酒造(京都・伏見区) 日本酒度+3.5

まぼろしの酒米、玉乃光酒造がその再興に協力した最高酒造好適米・備前雄町米を100%使用。

月の桂・大極上中汲にごり酒 本醸造:増田徳兵衛商店(京都・伏見区) 日本酒度-1.5

元祖「米のシャンパン」。フルーティーな香り、爽やかな酸味、心地よい喉ごし。熱殺菌しない本物の活性にごり酒。

喜楽長・天保正一:喜多酒造(滋賀・東近江市八日市) 日本酒度+1

日本酒の持つコクが上品な甘みで表現されている純米大吟醸。強さの中に絶妙なまろやかさとコクをもたらせてある。

浪乃音^{こしんしゅ}・純米大吟醸 古壺新酒 愛山 生:浪乃音酒造(滋賀・大津市堅田) 日本酒度±0

播州産の愛山米を使用。甘さと酸味がバランス良く構成されているお酒。

大治郎・純米吟醸:畑酒造(滋賀・東近江市八日市) 日本酒度+3.5

「大治郎」の特徴である力強い酸を中心に、旨みがぎゅっと凝縮された濃醇・旨口タイプ。

御代栄・しばったそのまま 垂れ口 一番酒:北島酒造(滋賀・湖南市) 日本酒度-1

原酒独特のとろりと甘くふくよかな旨味と、うっとりするような後口が印象的。ちっともクセがなくて口当たりが良い純米酒。

七本槍・天地の唄 純米吟醸 斗瓶 玉栄:富田酒造(滋賀・伊香郡木ノ本) 日本酒度+4

北大路魯山人が富田酒造に逗留中に愛飲したお酒。コクがありキレもよい、落ち着いた味わいの通好みの辛口。

不老泉・三年熟成 山麩純米:上原酒造(滋賀・高島市新旭) 日本酒度+5

山麩らしい強い酸味、味が濃いにもかかわらずキレがよく、非常にバランスがいい濃醇な味わい。