

# 若松屋酒店 2018年 ひやおろし・秋の酒 のご案内



早春に絞られた新酒も、一年を越しちょうど良いころ合いに熟成、味ノリしてまろやかにその旨みたっぷりの味わいをもっとも引き出してお届けするのが「ひやおろし」です  
秋の味覚とも相性抜群の、今が旬のお酒です



※数量限定商品のため、品切れの際はご了承ください。 ※ラベルや商品詳細は昨年の情報で作成しているため、変更になる可能性があります。

**酔鯨** 純米吟醸 吟麗 秋あがり

しっかりした旨みとキレの良い後味で、酔鯨固有の酸味と旨みのバランスが良いお酒です

原料米	松山三井	日本酒度	+6.8
精米歩合	50%	酸度	1.55
アルコール	16度	アミノ酸度	0.95
他	要冷蔵 熊本酵母		

高知・酔鯨酒造 1800ml 2,670 +税 / 720ml 1,410 +税

**姿** 艶すがた 純米吟醸

姿らしいフレッシュ、ジューシーな味わいの角が取れ、丸く落ち着きのある旨みを纏いました

原料米	山田錦、彗星	日本酒度	+2
精米歩合	55%	酸度	1.6
アルコール	17.8	アミノ酸度	
他	要冷蔵、生詰め		

栃木・飯沼銘醸 1800ml 2,850 +税 / 720ml 1,425 +税

**東北泉** 八反錦 純米 ひやおろし

辛くて芯のある純米酒。香りと旨みのバランスも良く、お燗にも向きます

原料米	八反錦	日本酒度	+6
精米歩合	55%	酸度	1.5
アルコール	16.5度	アミノ酸度	
他	要冷蔵		

山形・高橋酒造店 1800ml 2,940 +税 / 720ml 1,500 +税

**繁枺** 特別純米 ひやおろし生詰め

穏やかな米の香りと米の旨み。ぬる燗で酸味が解き放たれ、燗上がりします。

原料米	夢一献	日本酒度	+2
精米歩合	60%	酸度	1.3
アルコール	16~17度	アミノ酸度	
他	要冷蔵 9号酵母 生詰め		

福岡・高橋商店 1800ml 2,100 +税 / 720ml 1,050 +税

**黒牛** 純米 ひやおろし

純米酒 原酒タイプのひやおろし。味がしっかりと乗った純米酒です

原料米	山田錦、他	日本酒度	+1.5
精米歩合	50-60%	酸度	1.9
アルコール	18~19度	アミノ酸度	
他	1回火入		

和歌山・名手酒造 1800ml 2,850 +税 / 720ml 1,400 +税

**三千盛** ひやおろし悠醸 純米大吟醸

深くまろやかな味わいと落ち着いた香りで、クリアな後味のお酒です

原料米	美山錦	日本酒度	+12
精米歩合	45%	酸度	
アルコール	15~16度	アミノ酸度	
他			

岐阜・三千盛 1800ml 3,500 +税 / 720ml 1,550 +税

**出羽桜** 特別純米 山廃ひやおろし

熟成によるジューシーでふくよかな、出羽桜らしいお酒です

原料米	山形県産米	日本酒度	+2
精米歩合	55%	酸度	1.6
アルコール	16度	アミノ酸度	
他	要冷蔵、7号酵母、生詰め		

山形・出羽桜酒造 1800ml 2,700 +税 / 720ml 1,350 +税

**千曲錦** ひやおろし 純米大吟醸原酒 全量山田錦

果実のような華やかな香りと、深い味わいが特徴のお酒です

原料米	山田錦	日本酒度	+1
精米歩合	49%	酸度	1.6
アルコール	16度	アミノ酸度	1.5
他	要冷蔵、協会18号酵母		

長野・千曲錦酒造 (1800mlはございません) 720ml 1,300 +税

**越乃景虎** ひやおろし 特別本醸造

辛口造りでありながら深みのある味わいと、すっきりとしたキレの良さが特徴です

原料米	五百万石他	日本酒度	+6
精米歩合	55%	酸度	
アルコール	15度台	アミノ酸度	
他	1回火入れ 要冷蔵		

新潟・諸橋酒造 1800ml 2,600 +税 / 720ml 1,300 +税

**栄光富士** 純米吟醸 無濾過生原酒 秋酒

甘味と酸味のバランスが軽快で心地よく、爽やかな旨みの秋酒（生熟酒）です

原料米	出羽の里	日本酒度	±0
精米歩合	60%	酸度	1.6
アルコール	16.5度	アミノ酸度	1.2
他	要冷蔵 本生		

山形・富士酒造 1800ml 2,500 +税 / 720ml 1,296 +税

**米百俵** ひやおろし 特別純米原酒

地元大積産の五百万石を使い、低温で丁寧に発酵させた無濾過生原酒です

原料米	五百万石	日本酒度	±0
精米歩合	57%	酸度	1.9
アルコール	18度	アミノ酸度	1.6
他	要冷蔵		

新潟・栃倉酒造 1800ml 2,600 +税 / 720ml 1,350 +税

**初孫** 香が星 純米大吟醸

優しく華やかな甘い吟醸香と、奥深く広がる艶やかな甘さと、綺麗な旨さが特徴です

原料米	出羽燦々	日本酒度	+3
精米歩合	50%	酸度	1.4
アルコール	15.5度	アミノ酸度	非公表
他	二度火入、生酛造り		

山形・東北銘醸 1800ml 2,700 +税 / 720ml 1,350 +税

### 真澄 山廃 純米吟醸 ひやおろし



香り高く、しっかりとした甘みと酸味が調和した、丸みのある味わいです

原料米	美山錦他	日本酒度	+1
精米歩合	55%	酸度	1.6
アルコール	15度	アミノ酸度	
他	要冷蔵		

長野・宮城醸造 1500ml 3,020 +税 / 720ml 1,680 +税

### 若鶴 苗加屋 琳青 特別純米 ひやおろし (のうかや)



富山県産の「雄山錦」を低温でゆっくり仕込んだ特別純米酒です

原料米	雄山錦	日本酒度	±0
精米歩合	55%	酸度	非公表
アルコール	17度	アミノ酸度	非公表
他	要冷蔵		

富山・若鶴酒造 1800ml 2,400 +税

### 浦霞 純米酒 ひやおろし



ひと夏越えてほどよく熟成した、米の旨味と酸味が感じられる生詰めの純米酒です

原料米	まなむすめ	日本酒度	+1
精米歩合	65%	酸度	1.6
アルコール	16~17度	アミノ酸度	
他	要冷蔵、生詰め		

宮城・佐浦 1800ml 2,580 +税 / 720ml 1,280 +税

### 想天坊 じゃんげ 超辛口二十度生詰



伝統的な辛口原酒の生詰で、ボリュームのある力強い辛口。度数の高さに要注意

原料米	新潟県産米	日本酒度	+10
精米歩合	65%	酸度	1.4
アルコール	20-21度	アミノ酸度	
他	要冷蔵		

新潟・河忠酒造 1800ml 1,904 +税 / 720ml 953 +税

### 刈穂 純米吟醸 秋 kawasemi



口あたりは柔らかく、爽やかな飲み口。シャープな辛さが余韻を爽やかに引き締めます

原料米	秋田酒こまち	日本酒度	+4
精米歩合	50%	酸度	1.4
アルコール	15~16度	アミノ酸度	1.0
他	要冷蔵、雪国酵母使用		

秋田・秋田清酒 1800ml 3,000 +税 / 720ml 1,500 +税

### 大七 純米生酏 生詰め



生酏の王道、大七純米生酏の生詰め。まろやかで爽やかな香味のお酒です

原料米	五百万石等	日本酒度	+4
精米歩合	69%	酸度	1.4
アルコール	15度	アミノ酸度	0.7
他	生詰 要冷蔵		

福島・大七酒造 1800ml 2,778 +税 / 720ml 1,380 +税

### 天狗舞 山廃純米ひやおろし



山廃特有の酸味と旨味が調和した、豊かでキレの良い香味のお酒です

原料米	五百万石	日本酒度	+3
精米歩合	60%	酸度	非公表
アルコール	18度	アミノ酸度	非公表
他	要冷蔵		

石川・車多酒造 1800ml 2,800 +税 / 720ml 1,400 +税

### 千代むすび 純米吟醸 強力50 氷温ひやおろし



秋の味覚に合わせるならこの1本。丸くなった苦み、旨み、は玄人好みの1本です

原料米	強力	日本酒度	+5
精米歩合	50%	酸度	
アルコール	16度	アミノ酸度	
他	要冷蔵、生詰め		

鳥取・千代むすび酒造 1800ml 3,000 +税 / 720ml 1,500 +税

### 手取川 秋 純米 辛口



シャープでスマートな辛口の酒、含みでややバナナのような香りも感じる。

原料米	山田錦/五百万石	日本酒度	
精米歩合	50%/60%	酸度	
アルコール	16度	アミノ酸度	
他	生詰、要冷蔵		

石川・吉田酒造店 1800ml 2,700 +税 / 720ml 1,250 +税

### 七賢 ひやおろし 純米



落ち着きのある香りと、まろやかになった甘味と旨みの辛口の酒

原料米	ひとごち他	日本酒度	
精米歩合	70%	酸度	
アルコール	16度	アミノ酸度	
他	要冷蔵		

山梨・山梨銘醸 1800ml 2,400 +税 / 720ml 1,200 +税

### 古伊万里前 tranquilo (トランキーロ)

9月後半



しっかりとした旨み、酸味のバランスが心地よく、スッキリとした喉越しのお酒です

原料米	山田錦/佐賀の華	日本酒度	非公表
精米歩合	55%	酸度	非公表
アルコール	15度	アミノ酸度	非公表
他	要冷蔵		

佐賀/古伊万里酒造 1800ml 3,200 +税 / 720ml 1,600 +税

### 田酒 純米吟醸 山廃

9月後半



山廃仕込独特の香りを抑え、フルーティな吟醸香をまとった綺麗なうまみのある酒です

原料米	花吹雪	日本酒度	-3.6
精米歩合	50%	酸度	1.8
アルコール	15.6度	アミノ酸度	1.6
他	要冷蔵、お一組様一本まで		

青森・西田酒造店 (1800mlはございません) 720ml 1,600 +税

### かたふね 特別本醸造 ひやおろし

10月



やや甘口、熟成した「米」の旨みをそのまま生で味わえるお酒です

原料米	越淡麗他	日本酒度	-2
精米歩合	60%	酸度	1.3
アルコール	16度	アミノ酸度	1.3
他	要冷蔵		

新潟・竹田酒造店 1800ml 2,500 +税 / 720ml 1,350 +税

季節商品のため、無くなり次第終了となります、お早めにお問合せ下さい

### おいしい地酒と焼酎の店

### 若松屋酒店

〒175-0082 東京都板橋区高島平5-53-2

営業時間 9:30 ~ 19:00 水曜定休

TEL : 03-3938-7209 / FAX : 03-3975-9136

HP : 「酒 若松屋」で検索

【facebook】 【Instagram】 @若松屋酒店

