



若松屋酒店

# 2019年 夏酒！第一弾



**夏酒**とは？… 暑い夏の時期に適した、**冷やしてスッキリ美味しいお酒**です  
 蔵からは、**夏の時期限定**で出荷されますので、在庫数に限りがあります  
 夏のお料理と一緒に、**キンキンに冷やして**、または氷を浮かべてお楽しみください

※数量限定商品のため、品切れの際はご了承下さい。 ※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。

**八海山 特別純米 原酒**

フルーティーな上立ち香、含みは柔らかい  
 度数を感じさせない、まろやかな味わい

原料米	五百万石他	日本酒度	
精米歩合	55%	酸度	
アルコール	17.5度	アミノ酸度	
他	要冷蔵		

新潟・八海醸造 1800ml 3,090 +税 / 720ml 1,540 +税

**黒牛 純米 中取り 生原酒**

山田錦の旨みと、原酒の力強さ、雑味の少なさが特徴。カツオなど、お刺身と一緒に。

原料米	山田錦	日本酒度	+4
精米歩合	50-60%	酸度	1.8
アルコール	18.5度	アミノ酸度	
他	要冷蔵		

和歌山・名手酒造 1800ml 2,850 +税 / 720ml 1,420 +税

**東北泉 純米吟醸 出羽燦々**

金柑のような甘味を感じる香りに、穏やかな旨み広がる。弱い酸と辛さが引き締めます

原料米	出羽燦々	日本酒度	+1
精米歩合	50%	酸度	1.4
アルコール	16.5度	アミノ酸度	
他			

秋田・高橋酒造店 1800ml 2,900 +税 / 720ml 1,570 +税

**神亀 純米生酒ライト**

神亀の旨みを、夏向けにややライトに仕上げました。15度前後で夏の涼やかな食事と

原料米	山田錦	日本酒度	
精米歩合	55%	酸度	
アルコール	16度	アミノ酸度	
他	要冷蔵		

埼玉・神亀酒造 1800ml 3,182 +税 / 720ml 1,592 +税

**姿 純米吟醸 ひとつごち 無濾過生原酒**

スマートでフレッシュな味わい。マスカットや目トンのような甘味と旨み。爽やかな余韻

原料米	ひとつごち	日本酒度	+2
精米歩合	55%	酸度	1.6
アルコール	17.8度	アミノ酸度	
他	要冷蔵		

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

**七賢 夏純吟**

青リンゴのような爽やかな香りと、果実味。米の旨みと、スッキリとした後味。

原料米	夢山水	日本酒度	
精米歩合	57%	酸度	
アルコール	15度	アミノ酸度	
他	要冷蔵		

山梨・山梨銘醸 1800ml 2,700 +税 / 720ml 1,350 +税

**繁樹 切り絵ラベル 純米吟醸 生々**

綺麗で品の良い吟醸香と心地よい甘味。山田錦の旨みがしっかりあり、綺麗な余韻とキレ

原料米	山田錦	日本酒度	
精米歩合	55%	酸度	
アルコール	16度	アミノ酸度	
他	要冷蔵 一升はBY29、BY30で選べます		

福岡・高橋商店 1800ml 3,200 +税 / 720ml 1,600 +税

**繁樹 夏に夢る雪 (なつにみるゆき) 純米大吟醸**

雪に溶けるような爽やかな香味  
 甘さを抑えた、爽やかなにごり酒

原料米	夢一献	日本酒度	+2
精米歩合	50%	酸度	1.4
アルコール	16-17度	アミノ酸度	
他	ロックもお勧め		

福岡・高橋商店 1800ml 2,450 +税 / 720ml 1,225 +税

**三千櫻 純米 夏のにごり**

スッキリとした甘味と酸味のにごり酒。微発砲で飲み口がとても爽やか。

原料米	きたしずく	日本酒度	-4
精米歩合	45%	酸度	1.8
アルコール	14度	アミノ酸度	
他	要冷蔵		

岐阜・三千櫻酒造 1800ml 3,300 +税 / 720ml 1,650 +税

**美丈夫 夏酒 特別純米酒**

フレッシュな酸味と旨み、辛口でスッキリとキレが良く爽やかな飲み口の純米酒

原料米	松山三井	日本酒度	+4
精米歩合	60%	酸度	1.6
アルコール	15度	アミノ酸度	1.0
他	要冷蔵		

高知・濱川商店 1800ml 2,350 +税 / 720ml 1,150 +税

**真澄 純米吟醸 生酒**

軽やかで口あたり柔らかい生酒。口に含むと優しい旨みが溢れます。今年から純吟醸に

原料米	ひとつごち、美山錦	日本酒度	
精米歩合	55%	酸度	
アルコール	14度	アミノ酸度	
他	要冷蔵、7号酵母		

長野・宮坂醸造 1800ml 2,740 +税 / 720ml 1,370 +税

**みやさか 美山錦 生原酒 純米吟醸 (通年酒)**

凝縮感のある甘みとボディ。美山錦らしい硬質な味わい (昨年夏酒から通年酒になりました。)

原料米	美山錦	日本酒度	
精米歩合	55%	酸度	
アルコール	16度	アミノ酸度	
他	要冷蔵、7号酵母		

長野・宮坂醸造 1800ml 2,800 +税 / 720ml 1,400 +税

**天狗舞** 超辛純米酒



辛さのある軽快な飲み口  
力強い旨みとキレの良さ

原料米	五百万石他	日本酒度	+11
精米歩合	60%	酸度	1.9
アルコール	16度	アミノ酸度	
他	火入れ		

石川・車多酒造 1800ml 2,400 +税 / 720ml 1,200 +税

**帰山** 純米吟醸 参番 生酒



印象的な「甘酸っぱい」お酒。余韻は爽やかで、はまるとクセになるタイプ

原料米	美山錦	日本酒度	-15
精米歩合	55%	酸度	3.1
アルコール	15-15.9度	アミノ酸度	
他	要冷蔵		

長野・千曲錦酒造 1800ml 2,700 +税 / 720ml 1,350 +税

**月中天** (げっちゅうてん) 無濾過純米生原酒



濃醇な甘味で、ジューシーな味わい  
舌に旨みが残り、もう一口飲みたくなる濃い酒

原料米	さぬきよいまい	日本酒度	-1
精米歩合	70%	酸度	1.7
アルコール	17-18度	アミノ酸度	
他	要冷蔵		

香川・西野金陵 1800ml 2,350 +税

**出羽桜** 微発泡 吟醸にごり とび六 本生



甘味を抑えた、ドライテイストのスパークリング日本酒。微発泡で爽やかな飲み口

原料米	山形県産米	日本酒度	-3
精米歩合	50%	酸度	1.5
アルコール	15度	アミノ酸度	
他	要冷蔵		

山形・出羽桜酒造 (1800mlはございません) 720ml 1,500 +税

**三千盛** れいじょうDRY 純米大吟醸



三千盛の代名詞でもある旨みと辛さ、に加え、爽やかで優しい酸が特徴的

原料米	美山錦他	日本酒度	+17~18
精米歩合	45%	酸度	
アルコール	14.8度	アミノ酸度	
他	要冷蔵		

岐阜・三千盛 1800ml 3,100 +税 / 720ml 1,384 +税

**三千盛** アクティブスパークリング 純米大吟醸



さわやかな香りと旨みとシュワシュワ感味の濃い料理とも好相性です

原料米	国産米	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	※大吟醸ブレンドで、わずかにアル添 要冷蔵		

岐阜・三千盛 (1800mlはございません) 720ml 1,400 +税

**千代むすび** 純米吟醸 強力50(ごうりき) 無濾過原酒生



力強い味わいの強力米。程よい酸味と、旨み、しっかりした味わいの生原酒です

原料米	強力	日本酒度	+5
精米歩合	50%	酸度	1.6
アルコール	17度	アミノ酸度	
他	要冷蔵、火入れの1年熟成もあります		

鳥取・千代むすび酒造 1800ml 3,300 +税 / 720ml 1,650 +税

**しゅわっと空** 微発泡 純米吟醸酒



さわやかな微発泡のあわ立ち  
ほのかな甘味でスッキリとした味わい

原料米	山田錦	日本酒度	+2
精米歩合	60%	酸度	
アルコール	12~13度	アミノ酸度	
他	瓶内二次発酵、要冷蔵		

鳥取・千代むすび酒造 (1800mlはございません) 720ml 1,200 +税

**米鶴** 夏純米 蛍ラベル



爽快な酸味と適度な甘味、旨み  
夏らしいラベルも魅力です

原料米	出羽の里他	日本酒度	-17
精米歩合	65%	酸度	2.3
アルコール	14度	アミノ酸度	
他	火入れ		

山形・米鶴酒造 1800ml 2,540 +税 / 720ml 1,270 +税

**嘉山** (かやま) 純米吟醸 無濾過生原酒 (通年酒)



インパクトのある甘みと酸。濃醇甘口でクセになる味わいで特に夏にお勧め

原料米	越淡麗	日本酒度	-6
精米歩合	55%	酸度	
アルコール	17度	アミノ酸度	
他	要冷蔵、都内3件のみの取り扱い		

新潟・DHC酒造 1800ml 2,770 +税 / 720ml 1,350 +税

**【夏芋焼酎】 ひめあやか 20度**



甘く芳醇な芋の香り  
すっきりとキレの良い喉ごし

原料	芋	ひめあやか (赤芋)	
麴	米	黒麴	
アルコール	20度	蒸留方法	常圧
他	ロック、ソーダ割りがお勧め		

鹿児島・小正醸造 1800ml 2,000 +税 / 720ml 1,000 +税

**【夏芋焼酎】 海柴 20度**



爽やかでフルーティーな香り  
ほっくりした甘味と優しい余韻

原料	芋	シルクスイート	
麴	米	白麴	
アルコール	20度	蒸留方法	常圧
他	ロック、ソーダ割りがお勧め		

宮崎・落合酒造場 1800ml 2,100 +税 / 720ml 1,000 +税

**【夏麦焼酎】 ふんわり涼やか特蒸泰明 19度**



麦の味わいを残しつつ、スッキリと軽快な飲み口に仕上がっています。焼き魚と一緒に

原料	麦		
麴	麦	黒麴	
アルコール	20度	蒸留方法	常圧
他	ロック、または冷ストレート		

大分・藤居醸造 1800ml 2,300 +税 / 720ml 1,150 +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

