



# やっぱり爛酒！



寒い季節はお爛が恋しい季節。お爛に合わないお酒は無いと言われますが、中でも若松屋一押しの爛上り酒をご紹介します。ご不明な点はスタッフまでお問い合わせください。

※ラベルや商品詳細変更になる可能性があります。

若松屋酒店 / 03-3938-7209

## 久保田 (くぼた) 紅寿 純米吟醸



柔らかく広がるやや濃いめの米の旨み。  
辛口の綺麗な味わい。

原料米	五百万石、新潟県産米	日本酒度	+2
精米歩合	55%	酸度	1.1
アルコール	15度	アミノ酸度	
推奨温度	37~42度 (ぬる爛)		

新潟・朝日酒造 1800ml 3,525円 (税込3,877) 720ml 1,610円 (税込1,771)

## 米百俵 (こめひゃっぴょう) 純米酒



米の旨みと程よいコクのある、辛口の純米酒。  
昔ながらの純米酒の味わいでキレも良い。

原料米	たかね錦	日本酒度	+3
精米歩合	57%	酸度	
アルコール	15-16度	アミノ酸度	
推奨温度	37~42度 (ぬる爛)		

新潟・杉倉酒造 1800ml 2,700円 (税込2,970)

## 悦蔵 (えつぞう) 生酏造り 一ツ火 特別純米



生酏由来のしっかりとした酸味。太めの旨みの  
辛口の酒で爛にするとシャープに。

原料米	兵庫特A山田錦	日本酒度	+3
精米歩合	70%	酸度	1.9
アルコール	16.0~16.9度	アミノ酸度	
推奨温度	40~45度 (ぬる爛~上爛)		

兵庫・日鷹 1800ml 3,000円 (税込3,300) 720ml 1,500円 (税込1,650)

## 菱屋 (ひしや) 別撰純米酒



じわっと染みるやわらかなお米の甘さと旨さ。  
辛さの余韻と軽快感のあるキレ。

原料米	華吹雪	日本酒度	+3
精米歩合	55%	酸度	1.5
アルコール	16.3度	アミノ酸度	1.4
推奨温度			

岩手・菱屋酒造店 1800ml 2,808円 (税込3,088) 720ml 1,382円 (税込1,520)

## みやさか 美山錦 純米吟醸



リンゴ酸のモダンな味わいと、すっきり綺麗な  
味わい。甘味と酸味のモダンな味わい。

原料米	美山錦	日本酒度	-1.7
精米歩合	55%	酸度	1.8
アルコール	15度	アミノ酸度	
推奨温度	40~45度 (ぬる爛~上爛)		

長野・宮坂醸造 1800ml 2,600円 (税込2,860) 720ml 1,560円 (税込1,716)

## 日高見 (ひたかみ) 超辛口 純米酒



程よい米の旨みとコクがある、キレのある辛  
口。魚料理に合わせるための純米酒。

原料米	ひとめぼれ	日本酒度	+11
精米歩合	60%	酸度	1.7
アルコール	15度	アミノ酸度	
推奨温度	37°C~42°C (ぬる爛)		

宮城・平孝酒造 1800ml 2,500円 (税込2,750) 720ml 1,250円 (税込1,375)

## 黒牛 (くろうし) 純米酒



米の旨みのある力強い辛口の純米酒。やや酸が  
あり、旨みにシャープな印象を与える。

原料米	山田錦、他	日本酒度	+4
精米歩合	55-60%	酸度	1.6
アルコール	15.6度	アミノ酸度	
推奨温度	40~45度 (ぬる爛~上爛)		

和歌山・名手酒造店 1800ml 2,550円 (税込2,805) 720ml 1,230円 (税込1,353)

## 千代むすび (ちよむすび) 純米辛口 じゅんから



魚の味を引き立て、熱燗にして美味しい酒。  
しっかりとした米の旨みの超辛口。

原料米	五百万石	日本酒度	+15
精米歩合	56%	酸度	
アルコール	16-17度	アミノ酸度	
推奨温度	40~45度 (ぬる爛~上爛)		

鳥取・千代むすび酒造 1800ml 2,500円 (税込2,750)

## 潟舟 (かたふね) 本醸造



穏やかに米の香りのスッキリとした甘みの優し  
い酒。徐々に旨みが伸びてきます。

原料米	越神楽、越いぶき	日本酒度	-3
精米歩合	60-65%	酸度	1.3
アルコール	16度	アミノ酸度	
推奨温度			

新潟・竹田酒造店 1800ml 1,910円 (税込2,101)

## 東北泉 (とうほくいずみ) 純米酒



軽い甘みから、米の旨みコクが広がります。少  
しの酸味を加わったキレの良い辛口の味わい。

原料米	出羽燦々	日本酒度	+3
精米歩合	60%	酸度	1.6
アルコール	15.5度	アミノ酸度	1.1
推奨温度	海の幸に合う純米酒		

山形・高橋酒造店 1800ml 2,600円 (税込2,860) 720ml 1,350円 (税込1,485)

## 諏訪泉 (すわいずみ) 純米酒 うさぎラベル 熟成二夏



優しい口当たりから、お米の旨みと熟成の旨み  
が広がります。味わいの後半は酸味と辛さ。

原料米	国産米	日本酒度	
精米歩合	70%	酸度	
アルコール	15度	アミノ酸度	
推奨温度	45~55°C (上爛~熱爛)		

鳥取・諏訪酒造 1800ml 2,820円 (税込3,102) 720ml 1,460円 (税込1,606)

## 神亀 (しんかめ) 純米酒 辛口



口にするとやわらかく、最後にすっと切れが良  
い酒。熟成による濃厚なコクと米の旨み。

原料米	酒造好適米	日本酒度	
精米歩合	60%	酸度	
アルコール	15度	アミノ酸度	
推奨温度	45~60°C (上爛~熱爛)		

埼玉・神亀酒造 1800ml 3,100円 (税込3,410)

# お燗で遊ぼう！

寒い冬、身体の芯から温まる、「お燗」がおいしい季節です。  
お燗に正解はありません。このお酒はぬる燗で、熱燗で、なんて言いながら、  
温度を上げたり下げたり、おいしい温度を探してみてください。

## 体にやさしいお燗の効用

- ✓ アルコールは体温に近い温度で吸収されます。  
冷酒は酔いを感じるまでに時間がかかりますが、  
燗酒はスムーズに吸収されるため、飲み過ぎることなく、体の調子を確認しながら飲むことができます
- ✓ 日本酒に含まれる成分によって、善玉コレステロールが増え、動脈硬化になりにくくなります
- ✓ アミノ酸や有機酸などの栄養成分の働きで、美白効果と、保湿効果が期待できます

## 温度ごとのお燗の呼び方

お燗は5℃ごとに、呼び方がかわります

30℃	日向燗 (ひなたかん)
35℃	人肌燗 (ひとしだかん)
40℃	<b>ぬる燗</b>
45℃	上燗 (じょうかん)
50℃	<b>熱燗</b> (あつかん)
55℃以上	飛び切り燗

## 家でのおいしいお燗のつけ方

専用の道具が無くても、お燗は家で簡単にできます！

用意するもの：鍋、徳利、ぐい飲み※徳利、ぐい飲みは、100円ショップのもので構いません



- 1) 鍋に多めに水を入れ、水を入れた徳利と一緒に火にかけます。鍋の水位と、徳利の水位を合わせると浮いてきません (底の深い鍋のほうが良いです)



- 2) 小さな気泡の後に、ぶくぶく水泡が出始めたら火を止めます (この時の水温は約80℃です (アルコールの沸点が78℃のため、それ以上の温度には上げません))



- 3) 徳利のお湯をぐい飲みに移し温めます。残りは捨て徳利の中身をお酒に入れ替え、火を止めたまま湯せんします (常温のお酒だと1分強で約40℃、2分弱で約50℃になります)



- 4) おいしい温度を探しながら、お燗で遊んでみてください (卓上コンロで温度を変えながら飲むのも一興です)

※やけどに十分お気を付けてください