

新酒・冬の限定酒 第2弾!



2024年も続々と新酒が登場! フレッシュな香味の新酒はもちろん、意欲的な挑戦のお酒、数百本だけの希少なお酒など、いろいろな新酒、しぼりたてが揃いました。再入荷した新酒と合わせてご紹介させていただきます。



※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ございます。

久保田 (くぼた) 千寿吟醸生原酒



若々しくスッキリした飲み口ながら、原酒の濃い味わい。辛口で清涼感のある生原酒。

原料米	五百万石	日本酒度	+5
精米歩合	50-55%	酸度	1.4
アルコール	19度	アミノ酸度	
他	要冷蔵		

新潟・朝日酒造 1830ml 3,380円 (税込3,718) 720ml 1,550円 (税込1,705)

みやさか 美山錦 純米吟醸 しぼりたて生原酒



フレッシュで優しい甘さとバランスの良い酸味。心地よいフルーティーな余韻。

原料米	美山錦	日本酒度	+0.6
精米歩合	55%	酸度	1.9
アルコール	15度	アミノ酸度	0.8
他	要冷蔵		

長野・宮坂醸造 1800ml 3,000円 (税込3,300) 720ml 1,800円 (税込1,980)

天寶一 (てんぼういち) 山田錦 純米吟醸 直汲み 生



フレッシュな香りと、スッキリと綺麗な旨み。心地よいガス感と、辛口のキレ。

原料米	山田錦	日本酒度	
精米歩合	50-55%	酸度	
アルコール	16度	アミノ酸度	
他	要冷蔵		

広島・大寶一 1800ml 3,000円 (税込3,300)

七田 (しちだ) 純米 七割五分磨き 山田錦 無濾過生



ライチのようなやや華やかな香りから、米のフレッシュな旨みへ。しっかりした酸味と苦み。

原料米	山田錦	日本酒度	+4.8
精米歩合	75%	酸度	2.3
アルコール	17度	アミノ酸度	
他	要冷蔵		

佐賀・天山酒造 1800ml 2,850円 (税込3,135) 720ml 1,425円 (税込1,577)

鳴海 (なるか) 潮騒 純米ふさがね うすにごり生原酒



圧倒的に強い、レモンのような酸味。爽やかな旨みと長めの余韻。

原料米	ふさがね	日本酒度	-2
精米歩合	77%	酸度	4.5
アルコール	14度	アミノ酸度	0.8
他	要冷蔵		

千葉・東灘醸造 1800ml 3,000円 (税込3,300)

理八 (りはち) 純米吟醸 901号 生酒



ふわっと香りが広がり、柔らかな米の甘味があとに続きます。軽やかな辛さと爽やかな余韻。

原料米	山田錦 (または緑の雫)、春雫	日本酒度	+1
精米歩合	50-60%	酸度	1.8
アルコール	15度	アミノ酸度	
他	要冷蔵		

鳥根・田部竹下酒造 1800ml 3,400円 (税込3,740) 720ml 1,700円 (税込1,870)

帰山 (きざん) 裏帰山 超辛口 純米吟醸



少しの果実味と軽やかな旨み。キレのある超辛口の後味。

原料米	山恵錦	日本酒度	+10
精米歩合	55%	酸度	1.5
アルコール	15度	アミノ酸度	
他			

長野・千曲錦酒造 1800ml 3,000円 (税込3,300) 720ml 1,600円 (税込1,760)

古伊万里前 (こいまりさき) inicio (いにしお) <再入荷>



少しの果実味から、酸味が主体の爽やかな旨さが広がる。フレッシュで辛口の余韻。

原料米	雄山錦	日本酒度	
精米歩合	55%	酸度	
アルコール	15度	アミノ酸度	
他	inicioはスペイン語で始まる、スタート		

佐賀・古伊万里酒造 1800ml 3,200円 (税込3,520) 720ml 1,600円 (税込1,760)

東北泉 (とうほくいずみ) 新酒 純米 しぼりたて



バナナやメロンのようなフレッシュな芳香。みずみずしく優しい甘味、旨味の生酒。

原料米	出羽燦々	日本酒度	+4
精米歩合	55%	酸度	1.6
アルコール	16.2度	アミノ酸度	0.8
他	要冷蔵、金沢酵母		

山形・高橋酒造店 1800ml 3,000円 (税込3,300) 720ml 1,500円 (税込1,650)

手取川 (てどりがわ) Sparkling dot



山廃造りの瓶内二次発酵のスパークリング。優しい酸味でスッキリと爽やかな味わい。

原料米	石川門	日本酒度	
精米歩合	60%	酸度	
アルコール	13度	アミノ酸度	
他	要冷蔵、開栓注意		

石川・吉田酒造店 720ml 2,000円 (税込2,200)

仙介 (せんすけ) 特別純米 しぼりたて無濾過生原酒



瓜やメロンのような少しの甘味から、爽やかな辛口に。スッキリとしたフレッシュな辛口。

原料米	山田錦、Hyogo Sake 85	日本酒度	+2~+3
精米歩合	65%	酸度	1.7~1.9
アルコール	16度	アミノ酸度	1~1.2
他	要冷蔵		

兵庫・永酒造 1800ml 3,150円 (税込3,465) 720ml 1,600円 (税込1,760)

仙介 (せんすけ) 純米吟醸 おりがらみ 無濾過生原酒



洋梨やスイカのような爽やかな香り。軽やかな甘味から、心地よい辛口の旨みが広がります。

原料米	山田錦	日本酒度	-1~±0
精米歩合	60%	酸度	1.4~1.6
アルコール	16度	アミノ酸度	1~1.2
他	要冷蔵		

兵庫・泉酒造 1800ml 3,350円 (税込3,685)

陸奥八仙 (むつはっせん) 赤ラベル 特別純米 生原酒



フレッシュな濃い甘味と、軽快な酸味。余韻はやや辛口で爽やかに。

原料米	青森県産米	日本酒度	-3
精米歩合	55-60%	酸度	1.4
アルコール	16度	アミノ酸度	
他	要冷蔵		

青森・八戸酒造 1800ml 3,200円 (税込3,520)

琥泉 (こせん) 純米吟醸 おりがらみ無濾過生原酒



少しのガス感をまとったさわやかなオリの旨さ。あと味は辛くシャープな印象に。

原料米		日本酒度	
精米歩合	60%	酸度	
アルコール	16度	アミノ酸度	
他	要冷蔵		

兵庫・泉酒造 1800ml 3,050円 (税込3,355) 720ml 1,550円 (税込1,705)

帰山 (きざん) Extra Edition 直汲み 純米大吟醸 生原酒



番外編と銘打った、新登場の限定酒。爽やかな香りと酸味の、綺麗な味わい。

原料米	山田錦	日本酒度	±0
精米歩合	49%	酸度	1.5
アルコール	16度	アミノ酸度	1.0
他	要冷蔵		

長野・千曲錦酒造 1800ml 3,000円 (税込3,300) 720ml 1,600円 (税込1,760)

初孫 (はつまご) 純米大吟醸 生原酒 翠華



華やかな吟醸香でやや軽快でフレッシュな飲み口。優しい甘味と綺麗な旨み。

原料米	出羽燦々 100%	日本酒度	+2
精米歩合	50%	酸度	1.6
アルコール	17.5度	アミノ酸度	
他	生原酒、生酛造り		

山形・東北銘醸 1800ml 3,100円 (税込3,410) 720ml 1,550円 (税込1,705)

花芽実 (かがみ) 特別純米 にごり生原酒



うすいにごりをまとった米の甘味と旨み。細やかなガスで余韻まで軽快に。

原料米	神の穂	日本酒度	-2
精米歩合	60%	酸度	2.2
アルコール	16.3度	アミノ酸度	0.7
他	要冷蔵、開栓注意(振らずに開栓)		

三重・大田酒造 1800ml 3,080円 (税込3,388)

浦霞 (うらかすみ) しぼりたて 純米生原酒



フレッシュ感と純米酒ならではのコク。ほど良い酸味と旨味が心地良い味わいに。

原料米	まなむすめ	日本酒度	±0
精米歩合	65%	酸度	1.3
アルコール	17度	アミノ酸度	
他	要冷蔵		

宮城・佐浦 1800ml 2,940円 (税込3,234) 720ml 1,440円 (税込1,584)

綾菊 (あやきく) さぬきオリブ 純米生原酒



柔らかく心地よい甘味から、フレッシュな酸味。ややシャープな酸味で引き締まった余韻。

原料米	オオセト	日本酒度	-1.5
精米歩合	60%	酸度	2.3
アルコール	17度	アミノ酸度	
他	さぬきオリブ酵母		

香川・綾菊酒造 720ml 1,530円 (税込1,683)

主基のさと (すきのさと) 特別純米 無濾過生原酒



バナナのようにやや甘さを感じる香り。酸味を纏った濃い旨さとややビターな余韻。

原料米	オオセト	日本酒度	+1.5
精米歩合	55-60%	酸度	1.9
アルコール	17度	アミノ酸度	
他	要冷蔵		

香川・綾菊酒造 1800ml 2,900円 (税込3,190)

七田 (しちだ) 純米吟醸 雄山錦50 無濾過生



柑橘系を思わせる香りと、新酒らしいピチピチとしたガス感。

原料米	雄山錦	日本酒度	-0.7
精米歩合	50%	酸度	1.6
アルコール	16度	アミノ酸度	
他	要冷蔵		

佐賀・大山酒造 1800ml 3,650円 (税込4,015)

桂月 (けいげつ) CEL24 純米大吟醸50 しぼりたて生酒



パイナップルのような甘い芳香。酵母「CEL24 (セル24) 由来の、フルーティーな甘さと酸味。

原料米	吟之夢、山田錦	日本酒度	-4
精米歩合	50%	酸度	1.4
アルコール	15度	アミノ酸度	1.0
他	CEL24酵母 要冷蔵		

高知・土佐酒造 720ml 1,700円 (税込1,870)

山本 (やまもと) 純米吟醸 生原酒 六号酵母



酵母の違いを楽しむ飲み比べシリーズ。香り、味わいの違いを飲み比べてください

原料米	吟の穂、秋田酒こまち	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	0.6
他	要冷蔵		

秋田・山本酒造店 1800ml 3,255円 (税込3,580)

山本 (やまもと) 純米吟醸 生原酒 七号酵母



酵母の違いを楽しむ飲み比べシリーズ。香り、味わいの違いを飲み比べてください

原料米	吟の穂、秋田酒こまち	日本酒度	+2
精米歩合	55%	酸度	1.7
アルコール	16度	アミノ酸度	0.7
他	要冷蔵		

秋田・山本酒造店 1800ml 3,255円 (税込3,580) 720ml 1,628円 (税込1,790)

智則 (ともりの) 純米吟醸 中取り 無濾過生原酒



フレッシュで綺麗なお米の旨さ。少しの甘味を直汲み由来のプチプチとした食感と共に。

原料米	佐香錦	日本酒度	+1
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、不定期入荷		

島根・吉田酒造 1800ml 3,600円 (税込3,960)

日本の酒の専門店

若松屋酒店

板橋区高島5-53-2
9:30~19:00 水曜休
03-3938-7209

SNSでもお酒情報配信中です！



[若松屋酒店]で検索ください。

HPではこのリストの最新版をご覧ください。

<https://wakamatsuya.saketen.com/menu/>



上部のPDF



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が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

米鶴 (よねつる) 生もと純米



お米の柔らかなあ甘味と、生もと造り由来の酸味。適度に飲みごたえのある辛口生もと。

原料米	出羽の里、他	日本酒度	
精米歩合	65%	酸度	
アルコール	15度	アミノ酸度	
推奨温度	ぬる爛～上爛がお勧め。		

山形・米鶴酒造 1800ml 2,454円 (税込2,699) 720ml 1,182円 (税込1,300)

国権 (こっけん) 辛口純米酒 俺の出番



スッキリとした飲み口で後味も軽快。辛口の味わいでぬるめの爛もお勧めです。

原料米	夢の香	日本酒度	+6
精米歩合	60-80%	酸度	1.4
アルコール	15度	アミノ酸度	1.2
推奨温度	40～40度 (ぬる爛～上爛)		

福島・国権酒造 1800ml 3,000円 (税込3,300) 720ml 1,600円 (税込1,740)

悦蔵 (えつぞう) 生酛造り 一ツ火 特別純米



生酛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・白鷹 1800ml 3,000円 (税込3,300) 720ml 1,500円 (税込1,650)

仙介 (せんすけ) 特別純米



少しの甘味とシャープな酸味が特徴の、やや軽快な辛口の純米酒。爛で滑らかに。

原料米	山田錦、五百万石	日本酒度	+2.5
精米歩合	65%	酸度	1.8
アルコール	15度	アミノ酸度	1.1
推奨温度	37～42度 (ぬる爛)		

兵庫・泉酒造 1800ml 2,750円 (税込3,025) 720ml 1,400円 (税込1,540)

喜久泉 (きくいずみ) 吟冠 吟醸酒



田酒の蔵の吟醸酒。米由来の穏やかで上品な香り。爽やかですっきりと瑞々しい味わい。

原料米	華吹雪	日本酒度	+2
精米歩合	55%	酸度	1.4
アルコール	15.5度	アミノ酸度	
推奨温度	37～42度 (ぬる爛)		

青森・西田酒造店 1800ml 2,600円 (税込2,860)

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	40～45度 (ぬる爛～上爛)		

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

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 3,630円 (税込3,993) 720ml 1,670円 (税込1,837)

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℃～42℃ (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)

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	40～45度 (ぬる爛～上爛)		

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

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)

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℃ (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)

日本の酒の専門店

若松屋酒店

板橋区高島平5-53-2
9:30～19:00 水曜休
03-3938-7209

SNSでもお酒情報配信中です！



[若松屋酒店]で検索ください。

HPではこのリストの最新版をご覧頂けます。

<https://wakamatsuya.saketen.com/menu/>



上部のPDF

他にもいろいろ季節限定酒、発売中です！



※数量限定商品のため、品切れの際はご了承下さい。

まんさくの花 巡米酒70 秋田酒こまち 純米原酒	爽やかなお米の甘味と、綺麗な旨み。後味は酸味をまとったしっかりとした辛さ。	1800ml 2,600 +税 / 720ml 1,350 +税
八海山 しばりたて原酒 越後で候 赤純大	純米大吟醸ならではのまろやかさ。洗練された旨みのしばりたて原酒。	1800ml (完売) / 720ml 2,080 +税
牧之 大吟醸	年一回発売の限定酒。華やかな吟醸香と、洗練された甘み旨みをスッキリと上品に。	1800ml 12,310 +税 / 720ml 6,090 +税
萩乃露 肉食系純米酒 オオカミ 短稈渡船直汲み生	弱めのガス感と、山田錦の親品種「短稈渡船」の特徴的な旨味。後味は酸味と少しの苦み。	1800ml 3,082 +税 / 720ml (完売)
月山 スパークリング クラウド	気泡と共に弾ける吟醸香。心地よい甘さと旨さをスッキリと楽しめます。	720ml 2,200 +税
天寶一 八反錦 純米大吟醸 直汲み 生	心地よいお米の甘味から爽やかな辛口に。少しのガス感をまとった軽快な飲み口。	1800ml 3,400 +税 / 720ml (完売)
天寶一 特別純米 八反錦 直汲み 生原酒	フレッシュな香りと、少しの果実味。綺麗な旨みに、生原酒らしい力強さとキレ。	1800ml 2,800 +税 / 720ml (完売)
月中天 無濾過純米原酒 一火	マスカットのような香りに、やさしい甘さと酸味。お燗でもおいしいやや甘めの純米酒。	1800ml (完売) / 720ml 1,580 +税
桂月 CEL24 にごり 純米大吟醸50 しばりたて	パインのような果実の香りと、白玉団子のようなお米の香り。柔らかく甘いにごりの味わい。	1800ml (完売) / 720ml 1,700 +税
古伊万里前 垂直落下式 純米吟醸	華やかなメロンのような香りに、ピュアで雑味の少ない甘酸の旨み。	1800ml 4,000 +税
古伊万里前 tranquilo 純米吟醸	綺麗な旨みと上品な甘さ。重すぎず軽すぎず、落ち着いた旨み。後味はシャープな辛口。	1800ml 3,400 +税 / 720ml (完売)
【芋焼酎】 蔵の師魂 The Orange 新焼酎	秋に獲れた芋で仕込んだ新酒。熟成期間を置かない、芋の若々しい香味をお楽しみ下さい。	1800ml 2,800 +税 / 720ml 1,650 +税
【芋焼酎】 蔵の師魂 いもいも	毎年秋に発売になる、芋麹仕込みでpureな芋の香り、味わいを楽しめる焼酎。	1800ml 3,200 +税 / 720ml (完売)
【芋焼酎】 甌州 黒纏 新焼酎	フレッシュで濃い味わい。伸びやかな芋の風味を、より濃く荒々しく楽しめます。	720ml 3,082 +税
【麦焼酎】 泰明 ほんのりお湯割り 特蒸泰明	特蒸泰明の中から、お湯割り向きで柔らかくて香ばしい麦の味わいの原酒を選抜。ラベルも〇	1800ml 2,630 +税 / 720ml 1,370 +税

【リキュール】 鳩正宗 (はとまさむね) いちごのお酒

爽やかな苺の香り。リキュールの中では甘さ控えめで、軽快な苺の風味を楽しめる日本酒。20度目以降、より爽やかにスッキリと。

アルコール	9-10度	アミノ酸度	
他			

青森・鳩正宗 720ml 1,500円 (税込1,650)

日本の酒の専門店

若松屋酒店

板橋区高島平5-53-2
9:30~19:00 水曜日
03-3938-7209

SNSでもお酒情報配信中です！

HPではこのリストの最新版をご覧頂けます。
<https://wakamatsuya.saketen.com/menu/>

上部のPDF