

若松屋酒店 2024年 秋の酒・ひやおろしのご案内



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。

久保田 (くぼた) 千寿 秋あがり 吟醸原酒

程良くコクがあり、味わい深く濃い旨さ。原酒の力強い味わいと、しっかりとした辛さ。

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			

新潟・朝日酒造 720ml 1,600円 (税込1,760)

作 (ざく) 純米吟醸 ひやおろし

夏を越してまろやかになった酸味。涼やかで落ち着いた旨みを楽しめます。

原料米	山田錦	日本酒度	
精米歩合	55%	酸度	
アルコール	15度	アミノ酸度	
他			

三重・清水清三郎商店 750ml 2,200円 (税込2,420)

陸奥八仙 (むつはっせん) 緑ラベル ひやおろし 特別純米

落ち着いたフルーティーな味わい。やわらかな旨味と、軽快な酸味の余韻。

原料米	青森県産米	日本酒度	+1
精米歩合	55-60%	酸度	1.5
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) 720ml 1,800円 (税込1,980)

真澄 (ますみ) 山廃 純米吟醸 ひやおろし

秋の美酒と呼ぶのにふさわしい、優しい甘味と酸味が調和した、丸みのある味わい

原料米	美山錦、他	日本酒度	+0.7前後
精米歩合	55%	酸度	1.8前後
アルコール	15度	アミノ酸度	
他	山廃、7号酵母、要冷蔵		

長野・宮坂醸造 1800ml 3,300円 (税込3,630)

繁樹 (しげます) 特別純米 ひやおろし

穏やかな米の香りと米の旨み。ぬる爛で酸味が解き放たれ、爛上がりします。

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	17度	アミノ酸度	
他	要冷蔵 9号酵母 生詰		

福岡・高橋商店 1800ml 2,273円 (税込2,500) 720ml 1,136円 (税込1,249)

越乃景虎 (こしのかげとら) ひやおろし 純米原酒 生詰

純米タイプにリニューアルし大好評。豊かな米の旨みを、程よい熟成で楽しめます。

原料米	五百万石他	日本酒度	+3
精米歩合	65%	酸度	
アルコール	17度台	アミノ酸度	
他	要冷蔵		

新潟・諸橋酒造 1800ml 2,600円 (税込2,860) 720ml 1,305円 (税込1,435)

鶴齢 (かくれい) 特別純米 ひやおろし 山田錦55%

熟成によってしっかりと引き出した円熟感のある旨み。酸味と旨みが心地よく調和。

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	1回火入れ		

新潟・青木酒造 1800ml 3,500円 (税込3,850) 720ml 1,740円 (税込1,914)

善吉 (ぜんきち) 特別純米

果実のような米の甘さから、ややジューシーな旨さが広がる。余韻はやや辛くシャープに。

原料米	美山錦	日本酒度	
精米歩合	59%	酸度	
アルコール	16度	アミノ酸度	
他			

長野・中善酒造店 1800ml 3,150円 (税込3,465) 720ml 1,750円 (税込1,925)

仙介 (せんすけ) 特別純米 秋あがり

少しの果実味を帯びたスッキリ辛口の秋酒。綺麗な米の旨みが酸味と共に広がります。

原料米	山田錦、五百万石	日本酒度	+5
精米歩合	65%	酸度	2.3
アルコール	15度	アミノ酸度	1.0
他	要冷蔵		

兵庫・泉酒造 1800ml 3,000円 (税込3,300) 720ml 1,550円 (税込1,705)

英勲 (えいくん) 秋上り 純米酒

綺麗で穏やかな旨さの純米秋上がり。常温、ぬる爛で。

原料米	京都産米	日本酒度	+1
精米歩合	60%	酸度	1.5
アルコール	15度	アミノ酸度	
他	要冷蔵		

京都・齊藤酒造 1800ml 2,500円 (税込2,750)

米鶴 (よねつる) 純米辛口 ひやおろし

落ち着いたフルーティーな米の香り。柔らかい飲み口から、綺麗な旨みの辛口の味わいが広がります。

原料米	出羽の里、ほえぬき	日本酒度	+5
精米歩合	65%	酸度	1.6
アルコール	15度	アミノ酸度	
他	1回火入れ		

山形・米鶴酒造 1800ml 2,475円 (税込2,722)

浦霞 (うらかすみ) 純米酒 秋上がり

美味しい米の香りと味わいを楽しめる秋上がり。絶妙な酸味が後味を引き締めスッキリと。

原料米	まなむすめ	日本酒度	+1
精米歩合	65%	酸度	1.3
アルコール	16度	アミノ酸度	
他	要冷蔵、生詰め		

宮城・佐浦 720ml 1,440円 (税込1,584)

千代むすび (ちよむすび) 純米吟醸 強力50 氷温ひやおろし



強力の濃い旨みと優しい甘味。氷温熟成によってさらに旨さを増しました。

原料米	強力	日本酒度	+2
精米歩合	50%	酸度	
アルコール	16度	アミノ酸度	
他	1回火入れ(ジュール殺菌)		

鳥取・千代むすび酒造

720ml 1,750円 (税込1,925)

白鷹 (はくたか) 特別純米 赤ラベル



柔らかな飲み口に綺麗な米の旨み。適度なコクに生もと由来の酸味が加わります。

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	16-17度	アミノ酸度	1.3
他	1回火入れ		

兵庫・白鷹

1800ml 2,800円 (税込3,080) 720ml 1,400円 (税込1,540)

黒牛 (くろうし) 純米酒 あきあがり



濃い旨さのあきあがり。山田錦の旨み、味がしっかりと乗った辛口の味わいです。

原料米	山田錦	日本酒度	+7
精米歩合	50-60%	酸度	1.7
アルコール	18-19度	アミノ酸度	1.0
他	1回火入		

和歌山・名手酒造店

1800ml 3,080円 (税込3,388) 720ml 1,540円 (税込1,694)

会津中将 (あいづちゅうじょう) 純米吟醸 ひやおろし



ややフルーティーな吟醸香。落ち着いた飲み口。熟成で綺麗に濃くなった旨みと辛さ。

原料米	五百万石	日本酒度	+5
精米歩合	58%	酸度	1.6
アルコール	16度	アミノ酸度	
他	要冷蔵		

福島・鶴乃江酒造

1800ml 3,300円 (税込3,630) 720ml 1,650円 (税込1,815)

三千盛 (みちさかり) 香るつきみさけ 純米大吟醸



洗練された深い香り。口内で広がる旨みと、三千盛らしいクリアなキレ味。

原料米	美山錦	日本酒度	+12~13
精米歩合	45%	酸度	
アルコール	15-16度	アミノ酸度	
他	要冷蔵		

岐阜・三千盛

1800ml 3,750円 (税込4,125)

いづみ橋 (いづみばし) 秋とんぼ 山田錦 生酏純米酒



ふくよかがかつ爽やかな、キレのあるたっぷりとした旨み。

原料米	神奈川産 山田錦	日本酒度	+8
精米歩合	80%	酸度	1.7
アルコール	16度	アミノ酸度	
他	火入れ		

神奈川・泉橋酒造

720ml 1,800円 (税込1,980)

東北泉 (とうほくいずみ) 純米吟醸 酒未来 ひやおろし



さらりと滑らかな飲み口。お米の柔らかな甘味から、次第に辛口の旨みに変わります。

原料米	酒未来	日本酒度	+2
精米歩合	55%	酸度	1.7
アルコール	16.5度	アミノ酸度	0.8
他	要冷蔵		

山形・高橋酒造店

1800ml 3,100円 (税込3,410) 720ml 1,600円 (税込1,760)

大七 (だいしち) 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	+3
精米歩合	69%	酸度	1.4
アルコール	15度	アミノ酸度	
他	生詰 要冷蔵		

福島・大七酒造

1800ml 2,891円 (税込3,180) 720ml 1,445円 (税込1,589)

栄光富士 (えいこうふじ) 純米吟醸 無濾過生原酒 GRAVITY



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	-3
精米歩合	60%	酸度	1.7
アルコール	16.8度	アミノ酸度	0.7
他	要冷蔵 本生		

山形・富士酒造

720ml 1,500円 (税込1,650)

米百俵 (こめひゃつびょう) ひやおろし 特別純米原酒



芳醇な香り、綺麗な飲み口から、芯のある旨み。キリッと呑み口良く楽しめます。

原料米	たかね錦	日本酒度	+5
精米歩合	57%	酸度	1.7
アルコール	18度	アミノ酸度	1.1
他	要冷蔵		

新潟・枅倉酒造

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

七田 (しちだ) 純米七割五分磨き 愛山 ひやおろし



熟したブドウやバナナのような香り。柔らかな口当たりの、上品な酸味と甘み、少しの苦み。

原料米	兵庫県産 愛山	日本酒度	+0.2
精米歩合	75%	酸度	1.6
アルコール	17度	アミノ酸度	
他	要冷蔵		

佐賀・天山酒造

1800ml 2,950円 (税込3,245) 720ml 1,475円 (税込1,622)

七田 (しちだ) 純米七割五分磨き 雄町 ひやおろし



熟成したバナナのような香り。しっかりとした酸味を纏った、米の深い旨みとビターな余韻。

原料米	岡山県産 雄町	日本酒度	+4
精米歩合	75%	酸度	1.6
アルコール	17度	アミノ酸度	
他	要冷蔵		

佐賀・天山酒造

720ml 1,425円 (税込1,567)

綾菊 (あやきく) 主基のさと 特別純米 生詰原酒



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 3,200円 (税込3,520) 720ml 1,630円 (税込1,793)

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!



HPではこのリストの最新版をご覧ください。
<https://wakamatsuya.saketen.com/menu/>



[若松屋酒店]で検索ください。

上部のPDF

手取川 (てどりがわ) 山麩純米 ひやおろし 無濾過生詰



落ち着いた飲み口に、強めの酸味と辛さ。少しの果実味でより奥行きのある味わいに。

原料米	山田錦 五百万石	日本酒度	
精米歩合	60%	酸度	
アルコール	15度(原酒)	アミノ酸度	
他	生詰、要冷蔵		

石川・吉田酒造店

720ml 1,600円 (税込1,760)

姿 (すがた) 艶すがた 純米吟醸原酒



心地良い落ち着きのある甘味と酸味が、口内を艶やかに流れます。

原料米	山田錦、吟風	日本酒度	±0
精米歩合	55%	酸度	1.7
アルコール	17.0度	アミノ酸度	
他	要冷蔵、生詰め		

栃木・飯沼銘醸

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

想天坊 (そうてんぼう) じゃんげ 超辛口 純米生詰原酒



超辛口の純米生原酒を生詰め。辛さの中にお米の旨さを楽しめます。

原料米	新潟県産米	日本酒度	+15
精米歩合	65%	酸度	1.6
アルコール	17度	アミノ酸度	
他	要冷蔵		

新潟・河忠酒造

1800ml 2,290円 (税込2,519) 720ml 1,254円 (税込1,379)

想天坊 (そうてんぼう) じゃんげ 超辛口 二十度生詰



ボリュームのある力強い辛口。アルコール度数が高く、飲み口も良いため飲み過ぎに注意。

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度	アミノ酸度	
他	要冷蔵		

新潟・河忠酒造

1800ml 2,089円 (税込2,297)

谷川岳 (たにがわだけ) 純米 ひやおろし



なめらかな飲み口で、軽いタイプの辛口の純米ひやおろし。2回火入れで程よく熟成。

原料米	五百万石、他	日本酒度	±0
精米歩合	70%	酸度	1.6
アルコール	15度	アミノ酸度	1.2
他	二回火入れ、901酵母		

群馬・水井酒造

1800ml 2,300円 (税込2,530)

古伊万里前 (こいまりさき) 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。

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

佐賀・古伊万里酒造

720ml 1,700円 (税込1,870)

天寶一 (てんぼういち) 八反錦純吟 秋あがり



まろやかな飲み口に、少しの果実味と綺麗な旨み。軽快ながら奥行きのある綺麗な辛口の酒。

原料米	八反錦	日本酒度	
精米歩合	50-55%	酸度	
アルコール	15度	アミノ酸度	
他	要冷蔵、9号系酵母		

広島・大貫一

1800ml 2,900円 (税込3,190) 720ml 1,450円 (税込1,595)

初孫 (はつまご) 純米吟醸 生詰 穂の奏



葡萄のような果実の香り。ふくらみのある酸味と旨みが調和。

原料米	出羽の里 100%	日本酒度	+1
精米歩合	55%	酸度	1.3
アルコール	15.5度	アミノ酸度	
他	生詰、生醸造り		

山形・東北銘醸

1800ml 2,700円 (税込2,970)

陸奥八仙 (むつはっせん) オレンジラベル ひやおろし 純



フルーティーな飲み口に、柑橘系の果実のような酸味。酸味がありながら柔らかい余韻。

原料米	青森県産米	日本酒度	-2
精米歩合	55%	酸度	1.5
アルコール	16度	アミノ酸度	
他	要冷蔵		

青森・八戸酒造

1800ml 3,600円 (税込3,960)

武勇 (ぶゆう) アイラブユー 純米吟醸 火入



青リンゴのような軽快な甘さと旨さ。チリチリとした辛口の余韻。

原料米	山田錦	日本酒度	-1
精米歩合	60%	酸度	1.2
アルコール	15度	アミノ酸度	
他			

茨城・武勇

720ml 1,627円 (税込1,789)

米鶴 (よねつる) 生もと純米吟醸 6号酵母仕込み



山県の酒米 出羽の里の柔らかな旨みを、生醸造りの酸味が包みます。ぬる爛も◎

原料米	出羽の里	日本酒度	+2.5
精米歩合	60%	酸度	1.5
アルコール	15度	アミノ酸度	0.7
他			

山形・米鶴酒造

1800ml 2,800円 (税込3,080) 720ml 1,450円 (税込1,595)

川鶴 (かわつる) 別品川鶴 純米吟醸 山田錦 素品生原酒



少しの果実感をもった、やわらかな米の甘味。みずみずしい綺麗な旨さ。

原料米	山田錦	日本酒度	
精米歩合	58%	酸度	1.5
アルコール	16度	アミノ酸度	1.0
他	要冷蔵		

香川・川鶴酒造

1800ml 3,100円 (税込3,410) 720ml 1,650円 (税込1,815)

栄光富士 (えいこうふじ) 純米大吟醸 無濾過生原酒 黒狐



酸味が心地よくバランスの良い旨さ。ジュシーながら綺麗な飲み口。

原料米	美山錦	日本酒度	-5
精米歩合	50%	酸度	1.4
アルコール	16.5度	アミノ酸度	0.4
他	要冷蔵		

山形・富士酒造

1800ml 3,150円 (税込3,465) 720ml 1,800円 (税込1,980)

七田 (しちだ) 純米 七割五分磨き 山田錦 10月上旬入荷予定



リンゴや桃のようなやさしい香り。シャープな酸味と穏やかなお米の旨み。

原料米	兵庫県産 山田錦	日本酒度	+1.8
精米歩合	75%	酸度	1.6
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1,567)

年に1回発売の限定

今の時期だけ楽しめる時期限定のお酒。
涼しくなって温かい食事が美味しい今の季節に
ぴったりのお酒です！

みやさか 愛山 純米吟醸



愛山の持つ豊かな濃い旨みを、みやさかの代名詞である酸味でシャープな旨さに。

原料米	愛山	日本酒度	-1.5前後
精米歩合	59%	酸度	1.9前後
アルコール	15度	アミノ酸度	
他	火入れ		

長野・宮坂醸造 1800ml 3,500円 (税込3,850) 720ml 2,100円 (税込2,310)

平六醸造 (ひらろくじょうぞう) layer 洋ナシ



口内でふんわりと洋ナシが香り、酸味を主体とした旨さが広がる。

原料米	赤、赤麹、発芽玄米、洋ナシ果汁	日本酒度	
精米歩合	50-90%	酸度	
アルコール	14度	アミノ酸度	
他	要冷蔵		

岩手・平六醸造 720ml 2,000円 (税込2,200)

山本 (やまもと) 純米吟醸 フォレストグリーン



爽やかで軽やかな酸味。心地よいリズム感のある甘味と旨みのハーモニー。

原料米	美郷錦	日本酒度	±0
精米歩合	55%	酸度	1.5
アルコール	15度	アミノ酸度	1.1
他	秋田酵母No12		

秋田・山本酒造店 1800ml 3,255円 (税込3,580)

【芋焼酎】大和桜 new classic imo shochu



大和桜らしいスッキリとした辛口でスマートな味わい。若い原酒と9年古酒原酒をブレンド

原料	芋	黄金千貫	
麴	米	白麴	
アルコール	25度	蒸留方法	常圧
他	ロック、お湯割り、水割り		

鹿児島・大和桜酒造 1800ml 3,000円 (税込3,300) 720ml 1,560円 (税込1,716)

【芋焼酎】ユニコーンカラー



フルーティーで爽やかな香り。軽やかな芋の甘さから、スッキリとした旨さが広がる。

原料米	芋	ムラサキマサリ	
精米歩合	米		
アルコール	25度	蒸留方法	
他	炭酸割り、ロック		

宮崎・落合酒造場 1800ml 3,000円 (税込3,300) 720ml 1,600円 (税込1,760)

【芋焼酎】五郎 (ごろう) 新焼酎



豊かな芋の香りと、蒸留したての荒々しい香り。荒濾過による濃醇な旨み特徴。

原料米	芋	黄金千貫	
精米歩合	米	黒麴	
アルコール	25度	蒸留方法	常圧
他	ロック、炭酸割り		

鹿児島・台水酒造 1800ml 2,780円 (税込3,058) 720ml 1,450円 (税込1,595)

遊穂 (ゆうほ) 年輪 THE FIRST 純米



木が年輪を重ねるように熟成を楽しむ純米酒。少しの熟成感と心地良いなめらかな旨み。

原料米	玉栄	日本酒度	+4
精米歩合	65%	酸度	2.0
アルコール	15.8度	アミノ酸度	
他	40~50度 (ぬる燗~熱燗)		

石川・御祖酒造 1800ml 3,000円 (税込3,300) 720ml 1,627円 (税込1,789)

張鶴 (しめはりつる) 純米吟醸 越淡麗



蔵のある村上市で収穫された越淡麗で造る、上品な香りとキレの良い味わいのお酒です

原料米	新潟県村上産 越淡麗	日本酒度	
精米歩合	50%	酸度	
アルコール	16度	アミノ酸度	
他	4合は化粧箱入り		

新潟・宮尾酒造 1800ml 3,900円 (税込4,290) 720ml 2,046円 (税込2,250)

花芽実 (かがみ) 特別純米 火入れ Dawn Dew



さくらんぼや梨のようなやさしくフルーティーな香り。綺麗な果実味のある旨さ。

原料米	神の穂	日本酒度	
精米歩合	60%	酸度	2.0
アルコール	15度	アミノ酸度	
他	要冷蔵		

三重・入田酒造 1800ml 3,000円 (税込3,300) 720ml 1,600円 (税込1,760)

帰山 (きざん) Extra Edition 三年熟成無濾過純米生原酒



なめらかな飲み口に熟したバナナのような甘味と旨味。後半は辛さと酸味が引き締めます。

原料米	美山錦	日本酒度	-6
精米歩合	65%	酸度	1.7
アルコール	17度	アミノ酸度	
他	要冷蔵		

長野・千曲錦酒造 1800ml 2,600円 (税込2,860)

【芋焼酎】竜猫 (へつついねこ) 芳醇



紫芋とオレンジ系芋を使用した、フルーティーで豊かな味わい。無濾過の濃い旨さ。

原料	芋	紫優・ジェイレッド	
麴	米	白麴	
アルコール	25度	蒸留方法	常圧
他	炭酸割り、ロックがおすすめ		

宮崎・落合酒造場 1800ml 2,500円 (税込2,750) 720ml 1,300円 (税込1,430)

【芋焼酎】蔵の師魂 (くらのしこん) いもいも



毎年秋に発売になる、芋麴仕込みでpureな芋の香り、味わいを楽しめる焼酎。

原料	芋	黄金千貫	
麴	芋	黒麴	
アルコール	25度	蒸留方法	常圧
他	ロック、お湯割り、水割り		

鹿児島・小正醸造 1800ml 3,200円 (税込3,520) 720ml 1,600円 (税込1,760)

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！



HPではこのリストの最新版をご覧ください。
<https://wakamatsuya.saketen.com/menu/>



[若松屋酒店]で検索ください。

上部のPDF

まだまだ夏酒！

スッキリ爽やかな夏酒。

一部のお酒は再入荷しています。



浦霞 (うらかすみ) 木桶仕込み 生もと純米酒 No12

生もと造り由来の心地よい酸味と旨味。キレの良いやや辛さを帯びた後味。

原料米	トヨニシキ	日本酒度	+2.5
精米歩合	70%	酸度	1.8
アルコール	15度	アミノ酸度	
他			

宮城・佐浦 720ml 1,940円 (税込2,134)

繁樹 (しげます) ヤメコトハジメ #1 吟のさとを離れて

グレープフルーツのような甘味と酸味。軽くビターでスッキリとした辛口の余韻へ。

原料米	春陽	日本酒度	-1
精米歩合	70%	酸度	1.0
アルコール	16度	アミノ酸度	
他			

福岡・高橋商店 720ml 1,782円 (税込1,960)

繁樹 (しげます) ヤメコトハジメ #3 13度の、吟のさと

ほのかに柑橘系を思わせる香り。心地よく爽やかな旨みとスッキリと軽やかな余韻。

原料米	吟のさと	日本酒度	
精米歩合	55%	酸度	
アルコール	13度	アミノ酸度	
他			

福岡・高橋商店 720ml 1,650円 (税込1,815)

裏月山縁 (うらがっさん えにし) 純米吟醸 無濾過生原酒

フルーティで爽やかな甘味と旨み。生酒らしいフレッシュな味わい。

原料米	島根県産米	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		

島根・吉田酒造 1800ml 3,000円 (税込3,300) 720ml 1,500円 (税込1,650)

鶴齢 (かくれい) 特別純米 雄町55% 生原酒

メロンのようなフルーティーな香りと甘味。雄町の濃い旨みを爽やかな酸味と一緒に。

原料米	瀬戸産 雄町	日本酒度	
精米歩合	55%	酸度	
アルコール	17度	アミノ酸度	
他	要冷蔵		

新潟・青木酒造 1800ml 3,820円 (税込4,202)

甲子 (きのえね) KINOENE LODESTAR

みずみずしく爽やかな甘味。軽快な旨みが口内を広がります。抜け良く爽やかな余韻。

原料米	山田錦、美山錦	日本酒度	-8.6
精米歩合	58%	酸度	1.7
アルコール	14度	アミノ酸度	
他	要冷蔵		

千葉・飯沼本家 720ml 1,700円 (税込1,870)

黒牛 (くろうし) 純米 雄町70

酸味を帯びた爽やかな米の香り。全体的にはスッキリと辛口の味わい。

原料米	雄町	日本酒度	
精米歩合	70%	酸度	
アルコール	14度	アミノ酸度	
他	火入れ		

和歌山・名手酒造店 1800ml 3,000円 (税込3,300)

手取川 (てどりがわ) 純米吟醸 石川門 うすにごり

甘さと酸味、そして、うすにごりの旨さが渾然一体となり口内を流れます。

原料米	石川門	日本酒度	
精米歩合	50-60%	酸度	
アルコール	13度(原酒)	アミノ酸度	
他	要冷蔵		

石川・吉田酒造店 1800ml 3,600円 (税込3,960)

姿 (すがた) ヤマタノスガタ 純米吟醸 無濾過生原酒

色々な旨みが次々と主張しながらも、全体的にはまとまりのある、柔らかで濃い味わい。

原料米	8種類	日本酒度	-1
精米歩合	55%	酸度	1.7
アルコール	17.3度	アミノ酸度	
他	要冷蔵、酒造好適米を8種類使用		

栃木・飯沼銘醸 1800ml 3,200円 (税込3,520)

主基のさと (すきのさと) 超辛口 純米酒 無濾過生原酒

酸味の効いたほのかな甘味から、ドライな辛口の余韻へ。超辛口のキレのある辛さ。

原料米	オオセト	日本酒度	+15
精米歩合	60%	酸度	1.8
アルコール	17度	アミノ酸度	
他	要冷蔵		

香川・綾菊酒造 1800ml 3,000円 (税込3,300)

天寶一 (てんぼういち) 超辛純米 千本錦 直汲み

口あたりに爽やかな甘味を感じ、そこから一気に辛口に。プチプチとしたガス感でより辛く。

原料米	千本錦	日本酒度	+10
精米歩合	60%	酸度	1.8
アルコール	16度	アミノ酸度	
他			

広島・大寶一 720ml 1,450円 (税込1,595)

帰山 (きざん) 参番 純米吟醸 生酒 <通年酒>

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 720ml 1,350円 (税込1,485)

古伊万里前 (こいまりさき) flow 純米酒

シャープな酸と、綺麗な雄町の旨み。僅かな甘味と口開け時には弱いガス感。

原料米	雄町	日本酒度	
精米歩合	65%	酸度	
アルコール	15度	アミノ酸度	
他	要冷蔵		

佐賀・古伊万里酒造 1800ml 3,000円 (税込3,300)

七田 (しちだ) 純米 七割五分磨き 春陽 <再入荷>



グレープフルーツのような爽やかな柑橘系の酸味と旨み。軽やかで軽快な飲み口。

原料米	春陽	日本酒度	+1.6
精米歩合	75%	酸度	1.6
アルコール	14度	アミノ酸度	
他	火入れ		

佐賀・大田酒造

720ml 1,475円 (税込1,622)

仙介 (せんすけ) 純米 ROCK 無濾過生原酒 <再入荷>



ラムネのようなやや濃い甘味と爽やかな酸味。ガス感も含んだ伸びやかな旨み。

原料米	山田錦	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、ロックがおすすめ		

兵庫・永酒造

720ml 1,500円 (税込1,650)

月山 (がっさん) イノベーション リンゴ酸



スッキリとした酸味の心地よい旨さ。チリチリと辛さも感じる酸味主体の余韻。

原料米	酒造好適米	日本酒度	
精米歩合	60%	酸度	
アルコール	14度	アミノ酸度	
他			

島根・吉田酒造

720ml 1,700円 (税込1,870)

南 (みなみ) カラクチTHE BOON! 純米無濾過原酒



爽やかで透明感のある辛口。軽快な吟醸香から、酸味のあるキリッとした辛口の余韻へ。

原料米	八反錦	日本酒度	+7.8
精米歩合	60%	酸度	1.65
アルコール	16度	アミノ酸度	0.9
他	要冷蔵		

高知・南酒造場

720ml 1,627円 (税込1,789)

烏輪 (うりん) 緑のたいよう 純米 無濾過生原酒 <再入荷>



メロンのような軽快な甘さと、みずみずしい旨さ。軽快な酸味でややシャープな印象。

原料米	八反錦	日本酒度	
精米歩合	80%	酸度	
アルコール	17度	アミノ酸度	
他	要冷蔵		

広島・旭鳳酒造

720ml 1,800円 (税込1,980)

姿 (すがた) 純米吟醸 生酒 スパークリング (白)



シャープな炭酸と、ほのかな甘み。キレの良い飲み口の活性にごり酒。

原料米	山田錦、雄町	日本酒度	-2
精米歩合	55%	酸度	1.6
アルコール	15.5度	アミノ酸度	
他	要冷蔵、開栓注意		

栃木・飯沼銘醸

720ml 1,500円 (税込1,650)

千代むすび (ちよむすび) 純米大吟醸 強力40生 別誂え



フレッシュな青リンゴのような香り。上品かつふくよかな味わいの純米大吟醸生酒。

原料米	強力	日本酒度	+1
精米歩合	40%	酸度	
アルコール	16度	アミノ酸度	
他	要冷蔵		

鳥取・千代むすび酒造

720ml 3,500円 (税込3,850)

【芋焼酎】 裏赤江 (うらあかえ)

残りわずか



甘くフレッシュな果実のような芋の香り。甘さのある香りと、辛口の澆刺とした旨み。

原料	芋	紫優	
麴	米麴	白麴	
アルコール	25度	蒸留方法	減圧
他	炭酸割り、ロック、水割り		

宮崎・落合酒造場

720ml 1,350円 (税込1,485)

【芋焼酎】 夏焼酎 ひめあやか



甘くフルーティーな芋の香り。すっきりとキレの良い喉ごし。

原料	芋、米	黄金千貫	
麴	米麴	白麴、黄麴	
アルコール	20度	蒸留方法	減圧
他	ロック、ソーダ割りがお勧め		

鹿児島・小正醸造

720ml 1,200円 (税込1,320)

【芋焼酎】 竜猫 (へつひねこ) 別撰



花のようにフローラルな芋の香り。優しい芋の甘味と、スッキリと爽やかな飲み口。

原料	芋	ジェイレッド、紅きらら	
麴	米麴	白麴	
アルコール	25度	蒸留方法	常圧
他	炭酸割り、水割り、ロック、お湯割り		

宮崎・落合酒造場

1800ml 2,600円 (税込2,860)

【麦焼酎】 久保 (くぼ) エクボ (えくぼ)



杜氏の渾身の黄金レシピでブレンド(白麴と黒麴)された夏季限定商品。

原料	大麦、裸麦	はるか二条、はるひめぼし	
麴	大麦、裸麦	白麴、黒麴	
アルコール	25度	蒸留方法	常圧
他	ロック、水割り		

大分・大塚酒造

1800ml 2,500円 (税込2,750)

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！



HPではこのリストの最新版をご覧ください。

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



[若松屋酒店]で検索ください。

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。

鶴齢 大吟醸生詰 牧之	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。	720ml	5,460 +税
善吉 純米吟醸 山恵錦 瓶燻一回火入	ややフレッシュな甘さから、じんわりと辛口に。山恵錦らしいソリッドな辛さ。	1800ml (完売) / 720ml	1,850 +税
烏輪 赤いからず 特別純米 無濾過生原酒	爽やかな甘さと、スマートな酸味。ほのかな果実味で心地の良い旨さ。	1800ml (完売) / 720ml	1,800 +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)
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
【芋焼酎】 甑州 Journey	香ばしいピターな香りと程よい甘味の芋焼酎。伸びやかな旨みを、きりっとした飲み口で。	1800ml	3,400 +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 水曜休
03-3938-7209

SNSでもお酒情報配信中です！
[Facebook] [Instagram] [Twitter] [LINE] [YouTube]

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

[若松屋酒店]で検索ください。

上部のPDF