

〈大吟醸〉

副将軍 大吟醸

杜氏が最も力を込めて仕込む明利酒類の最高傑作。精米歩合40%まで磨き上げた山田錦を使用。独自に開発したM310酵母が造り出す爽やかな吟醸香と味が楽しめます。酸の少ないまろやかな味の吟醸。こだわりぬいて醸造された逸品。

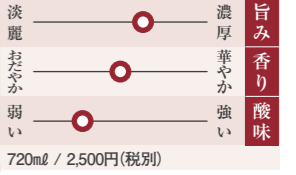


武田さん評価 スッキリした中にも美しい甘味と優しい口当たりが。程良い香りで食中酒に合います。

佐藤さん評価 フルーツで綺麗な甘みを感じ。比較的リースナブルに飲める嬉しい大吟醸です。

光園 大吟醸

水戸黄門晩年の隠居地「西山荘」がある常陸太田市で醸造した「光園」。精米歩合40%の山田錦を原料にじっくり丁寧に造りました。豊かな吟醸香とキメ細やかな淡麗辛口の味わいを、冷やで楽しみてください。



井坂さん評価 主張しすぎないが旨味も酸味もある。まろやかな口当たりで鍋料理とともに。

あおいさん評価 カラメルのような香りで骨格がしっかりとした味。しめ鯖や酢の物の酸味と合いそう。

御慶事 大吟醸

地元茨城県古河市の契約農家によってついに育てられた酒米の王様「山田錦」を40%まで精米し造った非常に贅沢な大吟醸。フルーティーな香りや深いコク、米の甘みを感じられる一品です。キレの良さも自慢。冷やまたは常温がオススメです。



武田さん評価 有名杜氏が手掛けた一本。滑らかな柔らかなさを併せ持つ非常にきれいな味わい。

あおいさん評価 柑橘系の香りとしっかりとした酸味が良いバランス。どんな料理にも合わせやすいきれいな味わい。

稲里 大吟醸 山田錦

人とのかわり合いの中で日々成長していく「米の味と香りのする、日本酒らしい日本酒」を目指している磯蔵酒造。終わらないうまさを追い求め、どこまでも届く事なき「天」のように突き抜けて...という思いから作られた大吟醸です。



武田さん評価 深いある甘味、旨味が調和。食事と共に楽しみたいバランスの取れた一本。

井坂さん評価 この20年で誰からも愛される酒蔵に変化。毎日飲める飽きない酒。

富士大観 大吟醸(瓶燗火入)

低温でゆっくりと発酵させた手造り酒です。華やかな吟醸香に、スッキリとした上質な味わい。なめらかな喉ごしを持つ優れた逸品。



井坂さん評価 森島酒造らしさが良く出ている一本。サラッとしていてスッキリと飲める大吟醸。

佐藤さん評価 シャープで飲み飽きしない、落ち着いたのちのちの酒質が安定しているのもこの蔵の魅力。

嚼梅 大吟醸

国内外の酒コンテストに出品するために造られた一品。酒造好適米を極限まで研磨し低温発酵により醸された香りやのど平酒を集めた無加圧の酒で、研ぎ澄まされた味わいと華やかな香りが楽しめます。



佐藤さん評価 大吟醸らしい品格のある酒。甘みからのスパツとしたキレの良さ特徴的です。

あおいさん評価 香りが穏やかで料理に寄り添うきれいな味わい。食中酒としてオススメ。蒸し野菜とも合いそう。

〈Super Premium〉

来福 純米大吟醸 超精米8%

米福酒造(筑西市) 米福酒造の8%まで米を磨き造った贅沢な純米大吟醸。2016年にはSAKE COMPETITION Super Premium部門第1位を受賞したお酒です。超高精米によるフルーティーでクリアな味わいと華やかな香りが特徴です。

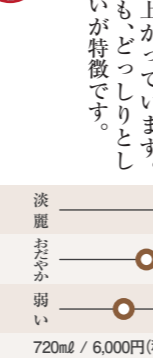


武田さん評価 フルーティーで華やか。甘味、旨味、香りが奏でるオンリーワンのハーモニー。

佐藤さん評価 存在感のある、主役になれるお酒。芳醇な甘さとワンランク上の綺麗な余韻を味わえます。

知可良 大吟醸 参年古酒

浦里酒造(つくば市) 小川酵母の発見者である小川知可良氏の名前から命名されたお酒。水温で3年間じっくり熟成させた酒に仕上がっています。優しくも、どっしりとした味わい特徴です。

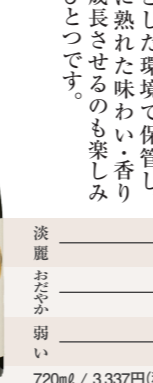


武田さん評価 酒蔵で約2年熟成させることで落ち着いた上品な香りとお酒の旨みが増しています。

あおいさん評価 少しガス感があり完熟バナナのような香りで、古酒が初めての方にも飲みやすくオススメ。

道春 純米大吟醸 道春熟成古酒

武勇(結城市) 酒蔵で約2年熟成させることで落ち着いた上品な香りとお酒の旨みが増しています。



あおいさん評価 華やかでフルーティー。フレッシュさも保っていて、古酒が初めての方にも飲みやすくオススメ。

花薫光 生々

須藤本家(笠間市) 収穫後5ヶ月以内の新米にこだわり、地元笠間市産一等米以上の米を100%使用。しっかりと深みと品格あるアーモンドやラ・フランスの様な華やかな香りが特徴。すき焼きやステーキ、ラムなどの肉料理、うなぎ料理や酢の物などの相性がピッタリです。



武田さん評価 想像を掻き立てる奥行きのある味と香り。テロワールを意識した個性ある一品です。

井坂さん評価 茨城のブルゴーニュと例えたいワインのようなフレンチに合う日本酒です。

渡舟 Premium30

府中登(石岡市) 「渡舟」の最高峰。明治・大正期の酒米「渡舟」を筑波山の麓の田んぼで復活栽培し30年になることを機に醸した直汲みの純米大吟醸。原料を30%まで磨き、ここと心地よい香りと直汲みならではのフレッシュかつ芳醇な味わいが特徴です。

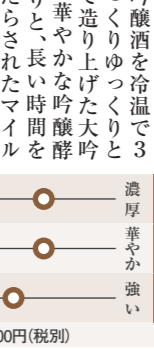


井坂さん評価 しつかりとした辛口。ハレの日に味わいたい後口が抜群に良い一本です。

あおいさん評価 もぎたての桃やメロンを思わせる香りと米の旨味。日本酒が苦手な方にもオススメ。

菊盛 純米大吟醸 古酒 月下香

森島酒造(那珂市) 鑑評会の為に特別に醸造した大吟醸酒を冷温で3年間じっくりゆつくりと寝かせて造り上げた大吟醸古酒。華やかな吟醸酵母の香りと、長い時間を経てもたらされたマイルドな深い味わい特徴です。



武田さん評価 ドライフルーティのような熟れた香りが印象的。チーズやチョコレートと合わせ食後にオススメ。

あおいさん評価 熟成酒ならではのリッチな味わい。チーズやチョコレートと合わせ食後にオススメ。

富士大観 熟成純米吟醸

森島酒造(日立市) 大谷石の仕込蔵で600日以上貯蔵し熟成。深みのある落ち着いた香りと今までにないまろやかな口あたり。味幅が広がるコクも魅力的です。常温はもちろん、45℃前後に温潤すると味わいがいっそう引き立ちます。



武田さん評価 コクのある旨味と丸みを帯びた香り。各々に幅を持たせ、バランス良く仕上げています。

佐藤さん評価 まさに古酒！という熟成感と粘り感のあるコク深い一本。お燗でも楽しめます。