

# 日本酒

## 今月のおすすめ



### あたごのまつ ひやおろし 限定純米吟醸 冷卸 (宮城)

グラス 500円 / ボトル 3,800円

「究極の食中酒」と呼ばれる「伯楽星」の地元向け限定流通銘柄。ほのかなバナナやメロンを思わせる果実香と心地よい酸味が爽やかさを演出しながらも、ひと夏超えた適度な熟成が全体に柔らかさと味のふくらみをもたらしています！旬の魚介類全般、出汁系と合わせて。蔵は東日本大震災で全壊も、移転し更なる高みを目指している造り手です。



### 日輪田 ひわた やまはい 山麩純米 ひやおろし (宮城)

グラス 480円 / ボトル 3,600円

軽快な飲み口から広がる優しい米の旨味と、心地良い酸味が引き立てるボディバランスの良さ。味わいの軸がぶれず、輪郭がくっきり表現されているため、飲み進めても中だるみせず、つつい盃を重ねてしまいます。秋口に出荷される特別タンクで仕込んだ「ひやおろし」は、濾過・火入れのタイミングや貯蔵温度を通常のものに変え、秋に味わいのピークが来るよう調整しています。



### 浅間山 あさまやま 純米 秋あがり (群馬)

グラス 450円 / ボトル 3,400円

「秋あがり」とは、冬に搾った酒がひと夏越して秋口に美味しくなることを意味します。春先は硬かったボディも時間の経過とともに角が取れ、柔らかく丸みを帯びた旨みと心地よい優しい味わいが目を引きまします。どことなく栗を思わせる香ばしい軽やかなアタックが食欲をそそり、程よく熟成した味わいの中にも繊細なテクスチャー（質感）を感じます。秋野菜と共に。



### 中川村のたまご なかがわむら 特別純米 ひやおろし (長野)

グラス 480円 / ボトル 3,600円

蔵の立つ長野県上伊那郡中川村にて契約栽培された美山錦だけを使い、その田んぼを思い起こさせる「おたまじゃくし」(それもメス)をラベルにあしらった限定品。やわらかな舌触りからふんわりと広がる透明感のある味わいで、アクセントとなる酸味が全体のバランスを取って後味を引き締めます。きのこ料理全般に。



### 文佳人 ぶんかじん リズール liseur 純米吟醸 秋あがり (高知)

グラス 550円 / ボトル 3,800円

liseur とはフランス語で「文学を深く愛する読書人」という意。文学を愛するようにこの日本酒を深く味わっていただきたいという想いが込められています。上品なマスカット様の香りと芯の通った硬質なボディ、フィニッシュはシャープな酸が爽やかな切れを演出します。グラスの中で時間の経過と共に丸みを帯びて滑らかなる酒質の変化にも注目。