

<酒屋はくさん 11月の入荷商品①>

価格は本体価格、別途税(8%)がかかります

品名	造り	精米歩合	容量	価格	入荷	コメント
山形 上喜元 翁(おきな)	普通酒	非公開	1800	2,000	済	瓶詰めできなかった大吟醸などをブレンド。冷やして軽い口当たりと軽快さを楽しむのもよし、常温で少しふくらみを感じるのもよし、お燗でも旨さを楽しむのもよし。飲み飽きしないバランス良さをお楽しみください。
			720	930		
栃木 大那 特別純米 生酏づくり	特別純米	55%	1800	2,800	済	美山錦×協会7号酵母を生酏づくりで丁寧に仕上げ、火入れ後に貯蔵(28BY)。綺麗な味わいの中に奥深さも感じられ、冷酒からお燗まで幅広い温度帯で楽しめます。特に旨味と酸味は、燗につけると表情を変え美味しさが増します。
			720	1,400		
宮城 宮寒梅 冬咲き燗	純米吟醸	55%	1800	2,482	済	寒梅酒造が独自に研究し造り出した燗酒専用酒。同蔵の他の商品と比べると香りは控えめ。冷～常温ではつぼみ、温めることで花開く米の旨味・優しい甘み。35～45℃くらいのぬる燗、上燗がおすすめ。
			-	-		
宮城 宮寒梅 EXTRA CLASS 三米八旨 (さんまいはっし)	純米大吟醸	35%	1800	4,000	済	今期から純米大吟醸、ラベルデザインも一新。米はすべて自社田栽培米。美山錦(麴)・ひより(酵母)・愛国(掛米)を35%まで精米。ほのかに甘さを感じる香り、口当たりは軽快かつ透明感を感じる。広がる濃醇な甘味・旨味、鋭い後味のキレをご堪能ください。
			720	2,100		
山口 瀬祭 純米大吟醸 寒造早槽48	純米大吟醸	50%	-	-	済	10月から3月までの冬期間限定商品。48の由来は「純米大吟醸 50」と「純米大吟醸 磨き三割九分」を8対2の割合でブレンドして瓶詰めしている為。爽やかと華やかさを兼ね備えたしぼりたての味わいをお楽しみください。
			720	1,570		
宮城 日高見 弥助 瓢箪ボトル	純米大吟醸	40%	-	-	済	契約栽培の山田錦を使用。繊細な甘味を持つ料理との相性を考え、香りは穏やか、柔らかく奥行きのある味わいに仕上げています。ボトルデザインは料理の匠たちの繊細なメンタル面を具現化したいという熱意の現れ。ご贈答用にもおすすめです。
			720	8,000		
宮城 日高見 純米大吟醸 Daccha	純米大吟醸	40%	1800	5,000	済	日高見の新商品。『メイド・イン宮城』がテーマ、その名の通り方言が由来。初年度の今年は県内限定販売。県外から来た方へののおもてなしとして、県外の方へのお土産として、地元宮城の食材と合わせてお楽しみください。
			-	-		
宮城 山和 純米吟醸 山田錦 pulito(プリート)	純米吟醸	50%	1800	3,600	済	山和の限定商品。岡山県産山田錦×宮城酵母。pulitoとはイタリア語で「綺麗な、澄んだ、洗練された」の意。ソムリエであるルカ・ガルディーニ氏が命名。穏やかな香り、米の柔らかかなふくらみ、上品な旨味、すっきりとした後味。とにかく旨い。お見逃しなく。
			720	1,800		
山形 くどき上手 出品大吟醸 斗びん囲い・ 秘蔵10年	大吟醸	35%	1800	4,500	済	山田錦を使用、35%まで磨いた出品大吟醸酒を10年以上、1℃程度で管理し熟成。10年の時を経て開かれる、その味わいは飲んだ方のみが知ることでできます。今回の入荷で秘蔵酒シリーズが終売となりますので、お探しの方はお早目にどうぞ。
			-	-		

<お知らせ>

- ・数量に限りがあるため、早期完売の場合がございます。予めご了承ください
- ・11月も店舗は休まず営業します。 ※業務用の配達休日は別途カレンダーをご覧ください
- ・最新情報はWEBサイトやfacebookをご覧ください <http://www.hakusann.com/> TEL 022-288-6152

<酒屋はくさん 11月の入荷商品②>

価格は本体価格、別途税(8%)がかかります

品名	造り	精米歩合	容量	価格	入荷	コメント
宮城 伯楽星 純米吟醸 雄町	純米吟醸	50%	1800	3,600	済	11月のみ限定出荷。パイナップルを思わせる清涼感豊かな香味が口中にフワッと広がり、綺麗な酸味が心地よい余韻を演出します。伯楽星唯一の原酒でありながら重たさを感じさせない軽快な食中酒に仕上がっています。
			720	1,900		
宮城 日輪田 山廃純米吟醸 無加圧直汲み	純米吟醸	55%	1800	3,500	済	徳島県産山田錦を使用。穏やかな香りに優しい酸味、直汲みならではのダイナミックかつフレッシュな味わいに仕上げました。にごりはなく、微量の炭酸ガスを含んでいます。しっかりと冷やしてお楽しみください。
			720	1,800		
宮城 浦霞 別誂大吟醸	大吟醸	40%	1800	10,000	16日頃	杜氏・蔵人が一丸となり、蓄積した酒造技術を駆使して丁寧な吟醸造りにて仕込み、瓶貯蔵でゆっくりと冷蔵熟成。ほどよく熟したメロンやリンゴの蜜のような芳醇な吟香と、透明感のある味わいが見事に調和しています。余韻は長め、心地よい後味。
			-	-		
宮城 浦霞 しぼりたて	本醸造	65%	1800	2,540	済	毎年恒例の浦霞(本醸造)のしぼりたて、昨年よりも早い出荷。宮城県産のまなむすめを使用。しぼりたてらしいフレッシュな香りと、ほどよく旨味ののったすっきりとした味わいを楽しめます。Alcが高く一口目のインパクトは強め、爽やかで軽快な味わい。
			720	1,220		
宮城 蒼天伝 滓がらみ しぼりたて生原酒	特別純米	60%	1800	2,500	済	新酒第一弾。米のふくよかな味わいを活かして丁寧に醸し出された生原酒。無調整らしい新鮮味のある風味と、Alcが高めでインパクトのある口当たりですが、口に含むとじわっと旨味が広がります。鍋物に合わせてどうぞ。
			720	1,250		
宮城 阿部勘 山廃純米酒	純米酒	65%	1800	2,700	済	宮城県産まなむすめを使用、平塚杜氏初の山廃酒母仕込み。「阿部勘らしさ」を表現すべく、透明感のあるまろやかな米の旨味が感じられる味わい。冷や～お燗と引用温度帯も幅広く、その日の気分温度で温度を変えるのも楽しみの一つ。
			-	-		
宮城 蔵王 純米大吟醸 K 中取り 山田錦 瓶燗火入れ	純米大吟醸	40%	1800	5,400	済	Kシリーズの最高峰。山田錦を使用。酒質が安定している中取りを瓶詰めして火入れ。秋口まで熟成させてからの出荷。優しい甘さを感じる香り、滑らかな舌触りにほのかな酸味、深み・奥行きを感じさせる落ち着いた味わいをお楽しみください。
			720	2,700		
青森 豊盃 純米大吟醸48 山田錦(火入れ)	純米大吟醸	48%	1800	4,500	済	蔵人も田植えに参加した、兵庫県産特別栽培米山田錦を使用。ほのかな吟醸香と山田錦らしいすっきりとした味わいで、食事に寄り添いながらも盃が進みます。詳細は分かり次第、お知らせします。
			720	2,250		
宮城 宮寒梅 純米吟醸45% おりがらみ	純米吟醸	45%	1800	2,760	28日頃	新米新酒第一弾。若い果実を思わせる、しぼりたてならではの新鮮で優しい香り。瑞々しく、ジュシーでありながら軽快にキレていく後味。「一杯で旨い酒」を体現しつつ、食事と合わせても旨さ引き立つ新酒です。
			720	1,500		

<お知らせ>

三浦酒造「ん おりがらみ」は今期蔵出荷なく、販売休止となりました。予めご了承ください。

<酒屋はくさん 11月の入荷商品③>

価格は本体価格、別途税(8%)がかかります

品名	造り	精米歩合	容量	価格	入荷	コメント
山口 瀬祭 磨き二割三分 発泡にごり酒 クリスマスカートン入	純米大吟醸	23%	720	6,600	下旬	生のまま瓶詰、瓶内二次発酵。今年は360mlも入荷予定。ほのかにただよう果実様の香りと、品の良い蜂蜜のような甘味。雑味がなく、後味はドライ。天然の炭酸ガスによるきめ細かい泡が魅力ですが、開栓時の噴出しには十分ご注意ください。
			360	3,300		
山形 くどき上手 無愛想 播州山田錦 22%	純米大吟醸	22%	1800	8,000	済	今年も社長渾身のお酒「無愛想」。播州山田・小川10号・22%のスペックで、吟醸造り40年の蔵元がお届けする純米大吟醸の真骨頂。落ち着いた風格のある香り、瑞々しさと透明感を感じさせる口当たり。数量極々少量、お早目に。
			-	-		
山形 くどき上手 東北清酒鑑評会 出品酒 播州山田錦40	純米大吟醸	35%	1800	7,000	済	今年も播州山田錦を35%まで精米。昨年よりも精米歩合を上げ、技術力の向上を図るくどき上手。東北清酒鑑評会に出品したお酒を同等の酒質で、造り手の技術の高さ、お酒としての旨さを十分に堪能できる1本です。ぜひご賞味ください。
			-	-		
宮城 乾坤一 純米吟醸原酒 美山錦27BY	純米吟醸	50%	1800	3,000	済	試験的に熟成させた限定商品。2年前に造られた純米吟醸を冷蔵庫で貯蔵。香りは穏やか、綺麗で軽快な印象の中にも芯のある旨味。冷では凜とした雰囲気、燗では柔らかく円やか、ふくらむ旨さをお楽しみください(おすめはぬる燗)。
			-	-		
愛媛 石鎚 純米吟醸 しずく媛	純米吟醸	50%	1800	3,000	済	石鎚酒造の挑戦桶(チャレンジタンク)。今回は「しずく媛」を使用した純米吟醸(28BY)。今年3月に開催された愛媛県新酒鑑評会では「しずく媛の部」では堂々の1位を獲得。穏やかな香り、口当たりの柔らかさと幅のある旨味をお楽しみください。
			720	1,500		
宮城 陸前男山 戦国の アルカディア	特別純米	60%	-	-	21日頃	蒼天伝でお馴染み男山本店と松本零士氏が手掛ける『戦国のアルカディア』プロジェクトとのコラボレーション商品。香り穏やか、口当たり柔らか。ほのかな旨味が酸味と共に通り過ぎ、後味は爽やかな淡麗辛口酒。
			720	1,500		
栃木 大那 仕込み番号 初しぼり	特別純米	55%	1800	2,700	21日頃	菊の里酒造の新酒(29BY)。秋に収穫された新米の那須五百万石を低温でゆっくり仕込みました。マスカットのような香り、ピチピチとしたガス感の中に旨味を感じる爽やかな味わい。酒質向上の為、新設備を導入。今後出荷される商品の味わいにもご期待。
			720	1,400		
山形 上喜元 The Origin 渡船	純米大吟醸	50%	1800	3,600	済	酒田酒造が「The Origin of 山田錦」をテーマに醸し出す氷温貯蔵のひやおろし純米大吟醸シリーズ(28BY)。当店初入荷、極少量入荷となりますのでお探しの方はお早目に。
			-	-		
山形 上喜元 The Origin 山田穂	純米大吟醸	50%	1800	3,600	済	渡船は力強く旨味のある味わい。山田穂は繊細で喉越しよくすっきりとした味わい。
			-	-		

<お知らせ>

<酒屋はくさん 11月のおすすめ商品>

価格は本体価格、別途税(8%)がかかります

品名	造り	精米歩合	容量	価格	入荷	コメント
宮城 日高見 短稈渡船	純米	60%	1800	2,800	済	純米吟醸「天竺シリーズ」の酒米を使用した純米酒が今年も入荷します。日高見特約店のみの限定流通かつ、数量完全割り当てのお酒です。 短稈渡船は山田錦の父親品種で、ふくらみのある旨、軽快な酸味で後味のキレよし。山田穂は山田錦の母親品種で、味幅がありふくよかな旨味、厚みのある酸味が後味に辛さを残します。 どちらもお燗にも適していて、45℃前後がおすすめ。広がる旨味と酸味をお楽しみください。
			-	-		
宮城 日高見 山田穂	純米	60%	1800	2,800	済	純米吟醸「天竺シリーズ」の酒米を使用した純米酒が今年も入荷します。日高見特約店のみの限定流通かつ、数量完全割り当てのお酒です。 短稈渡船は山田錦の父親品種で、ふくらみのある旨、軽快な酸味で後味のキレよし。山田穂は山田錦の母親品種で、味幅がありふくよかな旨味、厚みのある酸味が後味に辛さを残します。 どちらもお燗にも適していて、45℃前後がおすすめ。広がる旨味と酸味をお楽しみください。
			-	-		
宮城 あたごのまつ 純米吟醸ささら おりがらみ生酒	純米吟醸 生酒	55%	1800	2,900	品切れ	富山県産「五百万石」一等米を使用した新米新酒。心地よいバナナ様の香りと喉を通り抜けるフレッシュではつらつとした口当たり。一口目は渋さを感じますが、後から旨味、甘みがじんわりと広がります。21日に再入荷予定
			720	1,500		
宮城 蔵王 低アルコール 純米酒 10年古酒	純米酒	70%	-	-	済	蔵王酒造のスポット商品は10年古酒。Alc8%、日本酒度-70、酸度6.5。杏を連想させる香り。長い年月により米の旨味、酸味と甘味が円熟し、ふくらみと奥深さのある味わい。食前酒やデザート酒としてお楽しみください。 在庫僅少
			500	1,800		
愛知 長珍 純米吟醸 ひやおろし原酒	純米吟醸	60%	1800	3,580	済	ひと夏を越して熟成後、火入れをせず貯蔵タンクより1本ずつ直詰め、濾過・割水は一切なし。品格のある芳醇な香り、長珍らしいスパイシーな雰囲気をもつ旨味、熟の効いたまるやかな味わい、キレのよい後味。燗をつけても旨い。 在庫僅少
			-	-		
宮城 鶯咲 純米辛口	純米	65%	1800	2,315	済	寒梅酒造が手掛ける「鶯咲」の限定商品。生産本数が少ない為、蔵元で無くなり次第終売となります。まだ完熟していないメロンのような香り、搾りたての上品な立香。辛口仕上げによるキレのあるすっきりした喉越しが楽しめます。
			-	-		
宮城 綿屋 純米吟醸 雄町55	純米吟醸	55%	1800	3,700	済	28BYに切り替わり入荷。柔らかかな口当たりには、雄町らしいふくらみを感じられます。米の旨味を味わいつつ、すっきりとした酸味で後味爽やか。煮物やお鍋など合わせながら、冷からぬる燗まで、幅広い温度帯でお楽しみください。
			720	1,850		
宮城 綿屋 特別純米酒 綿屋百年酵母	特別純米	55%	1800	2,800	済	地元産トヨニシキ、創業100周年を記念して採取された酵母を使用。蔵での熟成を経て、香りは穏やかで落ち着いた味わい。口当たりはまるやか、旨味がゆっくりと広がり、柔らかかな酸味が食を引き立てます。 在庫は1.8Lのみ
			720	-		

<お知らせ>

<酒屋はくさん 11月のおすすめ商品 焼酎編>

価格は本体価格、別途税(8%)がかかります

品名	造り	精米歩合	容量	価格	入荷	コメント
宮崎 黒木本店 爆弾ハナタレ	芋焼酎	-	-	-	済	蒸留器から最初に滴り落ちる高アルコール濃度の、大変貴重な部分を集めた焼酎。Alcは44%台、香り高く芋の風味を存分に楽しめます。最初はぜひストレートで。冷凍庫でキンキンに冷やしても絶品。10月～1月までの期間限定出荷商品
			360	2,287		
宮崎 黒木本店 きろく 無濾過	芋焼酎	-	1800	2,824	済	掘りたて、蒸留したての芋焼酎が入荷します。今年もJAS認定有機圃場の無農薬栽培黄金千貫のみを使用。無濾過ならではの芋の豊かな風味が感じられます。フレッシュありながら、それでいて奥行きのある味わい。【季節限定商品】
			720	1,417		
宮崎 古澤醸造 熟成古酒 ひとり歩き	芋焼酎 (ジョイホワイト ×白麴)	-	1800	2,713	済	ひとり歩きの熟成酒。比較的軽めの味わいのレギュラー品に比べ、3年以上の熟成酒をブレンドしているので旨みと深みのある味わいになっています。お湯割りにすると優しい甘みと深いコクが楽しめます。
			-	-		
宮崎 古澤醸造 ひとり歩き 黒傳	芋焼酎 (ジョイホワイト× 黒麴)	-	1800	2,476	済	通年販売のひとり歩き(白麴)の黒麴版。この時期に1回だけ蔵元出荷。ジョイホワイトのフルーティーで華やかな香りに、黒麴・甕貯蔵ならではのまろやかな味わいとボディ感。ロックですっきりと、お湯割り(温め)でコクと奥行きをお楽しみください。
			-	-		
鹿児島 紫尾の露 紫月(新酒)	芋焼酎	-	1800	1,800	完売	収穫シーズンにしか巡り合えない芋焼酎の新酒、当店では初入荷。甘い香りと濃醇な旨味がたっぷり凝縮された味わいが楽しめます。通年商品の「紫尾の露」と同じ価格。ぜひ飲み比べてみてはいかがでしょうか。
			-	-		
鹿児島 小牧醸造 伊勢吉どん (新酒)	芋焼酎	25%	1800	1,885	済	小牧醸造の定番銘柄「伊勢吉どん」の新酒。蒸留した焼酎をすぐに割り水し、瓶詰め(限定出荷)。植物性油脂を残したまま出荷される新鮮で荒々しい味わいが楽しめます。酒質が変化しやすいのでお早目にお飲みください。
			-	-		
鹿児島 小牧醸造 一尚 Callenge 焼酎 ～Dragonfly～	芋焼酎	25%	-	-	完売	通年商品の「伊勢吉どん」と同様の製法で、麴米には米自体に香りが付いている『香り米』を使用。キャラメルポップコーンのような甘い香り、すっきりとした味わいの中にほのかな甘味も感じられます。ロックでよりすっきりと、お湯割りでふくらむ香り味わい。
			720	1,250		
鹿児島 小牧醸造 一尚 Callenge 焼酎 ～Passion～	芋焼酎	25%	-	-	完売	これまで使用経験のない品種、『栗黄金』を使用し、『一尚シルバー』と同様の製法で作った焼酎。「シルバー」の特長も感じつつ、『栗黄金』の華やかなで香ばしい香りによりすっきりとした芋の味わいが楽しめる濃醇タイプ。ロック・ソーダ割りで爽やかにどうぞ。
			720	1,250		
鹿児島 小牧醸造 一尚 Callenge 焼酎 ～Cricket song～	芋焼酎	25%	-	-	済	「伊勢吉どん」と同じ麴菌、酵母を使用し、麴米に国産の長粒米、原料の芋には『栗黄金』を使用。華やかな香りに、柔らかい味わい。おすすめはロック。旨味成分を引き締めることですっきりとした味わいが楽しめます。
			720	1,250		

<お知らせ>

一尚 Callenge 焼酎～Wisdom tooth～、～Dragonfly～、～Passion～は好評につき完売となりました。

<酒屋はくさん 今月のおすすめ商品 爛酒編>

価格は本体価格、別途税(8%)がかかります

品名	造り	精米歩合	容量	価格	入荷	コメント
宮城 山和 爛純米	純米	60%	1800	2,300	済	宮城県産ひとめぼれを使用し、宮城マイ酵母をで仕込んだお爛向けのお酒。強い熟成感が出ないよう貯蔵し、山和らしい爽やかな香りとやさしい味わい。40～45℃位がおすすめですが、冷～常温でも旨いです。
			-	-		
宮城 宮寒梅 冬咲き爛	純米吟醸	55%	1800	2,482	済	寒梅酒造が独自に研究し造り出した爛酒専用酒。同蔵の他の商品と比べると香りは控えめ。冷～常温ではつぼみ、温めることで花開く米の旨味・優しい甘み。35～45℃くらいのぬる爛、上爛がおすすめ。
			-	-		
宮城 乾坤一 愛国	純米	60%	1800	2,300	済	こちらと同じく爛向けのひやおろし。8月までタンク貯蔵していたものを瓶詰め、その後米蔵にて常温保管。米の風味と愛国のかすかな甘味が感じられる常温～爛で映える味わい。例年よりもややキレの良い仕上がりです。
			720	1,150		
宮城 日輪田 山麩純米 雄町	純米	65%	1800	2,900	済	雄町らしい奥行き、ボディー感、山麩らしい心地よい酸味が食欲を刺激します。柔らかい口当たりは冷やしてすっきりと、爛につけてふくらみ旨味とじわじわと広がる辛さをお楽しみください。当店では1.8Lのみの販売中。
			720	-		
山形 上喜元 お爛純米 もち米四段	純米酒	55%	1800	2,100	済	出羽燦々をベースにし、仕込みの四段目に、自家栽培の『もち米』を使用することで、品のある甘さを体現しています。もち米の四段打ちならではの、お爛酒の『ふくらみ』『キレ』をご賞味ください。
			720	1,050		
山形 上喜元 お爛純米 山田錦	純米酒	65%	1800	2,100	済	山田錦を使用し、蔵で熟成させてから出荷される旨口タイプ。穏やかな香りと酸味のバランスのとれた味わい。冷やすとシャープに、常温からお爛で膨らみが出ます。幅広い飲用温度帯で楽しめるのと価格帯が魅力。
			720	1,050		
愛媛 石鎚 雄町	純米酒	55%	1800	2,800	済	岡山県産雄町と自家培養酵母KA-1の組み合わせ(28BYに切り替わり)。香りは穏やかで、冷やしたままではすっきりとした印象。芯の強さを感じる味わいは常温、むしろ40℃～50℃以上に温めることで、ふくらみや辛さ、旨さが増します。1.8Lのみ
			-	-		
愛知 長珍 特別純米	特別純米	60%	1800	2,600	済	小さな仕込みで丁寧にゆっくりと低温発酵させ、さらに搾ってから貯蔵タンクにて自然熟成。熟したまるやかな味わいは冷もいいですが、お爛にすることで柔らかい旨みがさらに広がり、本領を発揮。70℃くらいのアツアツでお楽しみあれ！
			-	-		
宮城 愛宕の松 別仕込本醸造	本醸造	60%	1800	2,000	済	若いバナナを思わせる香り、山田錦のシャープさと芯の強さを感じさせる味わい。後味の切れの鋭さはさすが「愛宕の松」。飲用温度帯の広さも魅力です。30℃ぐらいで口当たりがまるやかになり旨さが増します。50℃まで熱くすれば体の芯から温まります。
			-	-		

<お知らせ>