

<酒屋はくさん 2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
宮城 蔵王 インスピレーション 蔵の華 特別純米酒	特別純米 生酒	50%	1800	2,800	済	宮城県産蔵の華×みやぎマイ酵母、オール宮城ブランドでの新酒生酒。Aic15%、きれいな口当たり、キリっとした酸味、喉ごしも良く食中酒として飲み飽きしないよう設計されています。
			720	1,400		
宮城 阿部勘 新酒しぼりたて 生原酒	純米吟醸 生酒	55%	1800	3,238	済	今期は麴米に「ひより」、掛米に「朝日」を使用。Aic16%台の原酒でありながらフレッシュで爽やかな香り、軽い飲み口に果実味あふれる味わい。ほのかな甘みが旨味に変化し、さらさらと流れていきます。干物や焼き魚など塩分のあるお料理との相性抜群。
			720	1,619		
宮城 乾坤一 純米吟醸原酒 超辛口 生	純米吟醸 生酒	50%	1800	3,000	済	今回の新酒は生での熟成期間を長く、通年商品よりも糖濃度を若干高く仕上げています。柔らかな口当たりには厚みのある旨味。酸味がじわじわと広がり、喉を過ぎると口中に辛さが残ります。後味のキレの良さも顕在。
			720	1,500		
宮城 萩の鶴 純米吟醸別仕込 生原酒	純米吟醸 生酒	50%	1800	3,000	済	美山錦を使用し、通常とは違う酵母を使用するので「別仕込」。鮮度を維持するためにオリをからませ瓶内の炭酸ガスを増やしています。華やか・フルーティーな香りに上品な甘味のある飲み口。2月出荷分は猫がこたつでくつろぐ限定ラベル。
			720	1,500		
宮城 伯楽星 純米大吟醸 雪華(せっか)	純米大吟醸 生酒	40%	1800	6,000	済	岡山県産雄町を使用。透明感のある澄み切った口当たりとバナナを思わせる心地よい果実香。優しい甘さを感じながら、後味は爽やかな酸味と共に消えていきます。年に一度の限定品。
			720	2,800		
山形 くどき上手 超辛口吟醸 黒・ばくれん	吟醸 生酒	55%	1800	2,300	19日頃	超辛口でおなじみ「ばくれん」の限定商品。秋田大湯村産亀の尾を使用。生酒、無濾過、高濃度Aic、時代に逆行しあえてリスクの多いジャンルに挑戦する蔵元。香りは華やか、荒々しさと丸みを感じる独特の味わいをお楽しみください。
			-	-		
宮城 浦霞 エクストラ 大吟醸	大吟醸	40%	-	-	済	山田錦を贅沢に磨き厳寒期に醸造(2016BY)、低温でじっくりと熟成。メロンやリンゴの蜜の芳醇な香りが特長で、味わいは柔らかく、ほんのりと甘美な後味。透明感のある繊細な大吟醸です。香り高く、澄み渡る味わいをワイングラスでどうぞ。
			720	3,800		
宮城 宮寒梅 純米大吟醸 自社栽培米 山田錦	純米大吟醸	40%	1800	4,000	21日頃	宮寒梅の新商品。社長自らが育てた山田錦を使用。米の品質は良かったものの、昨夏の天候不順の影響で収量が大幅に減った為、今期は極少量入荷予定。まろやかでふらみのある旨味、すっと消えていく綺麗な喉越し。お見逃しなく。
			-	-		
宮城 浦霞 春酎 (はるたけなわ)	純米吟醸 生酒	50%	-	-	23日頃	麴米は山田錦、掛米はトヨニシキを使用。若さを感じる酒質で、山菜のようなほのかな苦みを感じる食材にぴったり。かすかに感じる果実様の香り、みずみずしい味わい、ほのぼのとした酔い心地をお楽しみください。
			720	2,070		

<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
- ・2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 2月のおすすめ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
宮城 浦霞 しぼりたて 純米	純米 生酒	65%	1800	2,700	済	宮城県産まなむすめを使用。フレッシュな新酒でありながら、まるみを感じる優しい口当たり。コクのあるふくよかな甘味と旨味が広がり、穏やかな酸味による後味のキレよし。お鍋やおでんなど温かいお料理と合わせてどうぞ。
			720	1,300		
宮城 日高見 うすにごり	吟醸 生酒	50%	1800	3,300	済	高品質な山田錦を使用。今期の山田錦は天候にも恵まれ、ふくよかで膨らみのある味わいに仕上がっています。やや華やかな香り、柔らかい口当たり広がる旨味・甘味、すっきりとした後味。
			-	-		
宮城 綿屋 特別純米生原酒 トヨニシキ	特別純米 生酒	55%	1800	3,000	済	金の井酒造の地元、一迫長崎産のトヨニシキを使用。柔らかい口当たりで、だんだんと米の旨みが出てくるコシとキレのある生原酒。後味はスッキリ、やや強く感じる酸味は食材の味を引き立て、また口の中をさっぱりとさせてくれます。
			720	1,500		
宮城 綿屋 純米吟醸 雄町55	純米吟醸	55%	1800	3,700	済	柔らかい口当たり、雄町らしいふくらみが感じられます。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、冷からぬる爛まで、幅広い温度帯でお楽しみください。
			720	1,850		
宮城 綿屋 純米吟醸 雄町55	純米吟醸	55%	1800	3,700	済	柔らかい口当たり、雄町らしいふくらみが感じられます。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、冷からぬる爛まで、幅広い温度帯でお楽しみください。
			720	1,850		
宮城 伯楽星 純米吟醸 おりがらみ生酒	純米吟醸 生酒	55%	1800	完売	済	搾ったばかりの生酒をそのまま瓶詰。甘さや香りに頼らない軽快な味わい。果実香がパツと広がっては消え、後味は柑橘系を思わせる爽やかな酸味がキレ味を演出します。わずかな苦み、渋みが食欲を増進させるまさに「究極の食中酒」。2月までの限定出荷
			720	1,500		
宮城 宮寒梅 純米吟醸45% おりがらみ	純米吟醸 生酒	45%	1800	2,760	済	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、ジューシーでありながら軽快にキれていく後味。「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。2月までの限定出荷
			720	完売		
宮城 山和 純米吟醸 無ろ過生原酒	純米吟醸 生酒	50%	1800	3,000	済	お馴染みの「ピン山」。今期も美山錦×宮城酵母の組合せ。原料米は天候不良の影響少なく安定した品質。爽やかな香り、なめらかに過ぎていく優しい米の旨味、広がった旨味はすっと消えていきます。720mlのみ当店完売
			720	完売		
山形 上喜元 にごり酒	特別純米 生酒	55%	1800	2,500	済	上喜元の中でも特に人気の高い新酒。酵母が活きたまま瓶詰めされています。果実様の香りにフレッシュな口当たり、濃厚な甘味、しかし後味は軽快で爽やか。わずかに含まれる炭酸ガスのはじける感覚がたまりません。在庫僅少
			720	1,250		

<おすすめ 常温～燗酒で楽しみたい商品>

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 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燗向けのお酒。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	こちらと同じく燗向けのひやおろし。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	-		
宮城 日輪田 山麩純米	純米	65%	1800	2,600	済	日輪田の定番商品。山麩仕込みでありながら、全体的に軽快な印象で後味はすっきり。柔らかな口当たりと、まるやかな旨味としっかりとした酸味。食事と合わせやすく、冷から常温、ぬる爛と飲用温度帯が広いのが特長です。
			720	1,300		
愛媛 石鎚 純米 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のみ販売中
			-	-		
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じ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ですが、お燗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。
			720	1,430		
山形 上喜元 お燗純米 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、お燗酒の『ふくらみ』『キレ』をご賞味ください。
			720	1,050		
山形 上喜元 お燗純米 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、常温からお燗で膨らみが出ます。幅広い飲用温度帯で楽しめるのと価格帯が魅力。
			720	1,050		
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。
			-	-		

