

＜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・純米大吟醸・本醸造などをブレンド。毎年異なる味わいながらも、軽快で綺麗な口当たり、飲み飽きしないバランス良さはさすが上喜元。コストパフォーマンスの良さも魅力の一つ。今年の「翁」をお楽しみください。
			720	930		
山形 上喜元 お爛純米 山田錦	純米酒	65%	1800	2,100	済	蔵で熟成させてから出荷される旨口タイプ。穏やかな香りと控えめな酸味のバランス良さが特徴。冷やすとすっきりとした後味に、常温からお爛で味が膨らみ酸が際立ちます。山田錦を使用しつつも低価格帯なので、爛を気軽に楽しめる入門酒的存在。
			720	1,050		
山形 上喜元 お爛純米 もち米四段	純米酒	55%	1800	2,100	済	通常の三段仕込には出羽燦々を使用。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。香りは穏やかできれいな口当たり。温めることで広がる『もち米の香り』、『ふくらみ』、『キレ』をご賞味ください。
			720	1,050		
福島 裏口万 純米吟醸 一回火入れ	純米吟醸	60%	1800	2,727	済	初入荷商品。ロ万シリーズの中から数種類をブレンドする「裏」商品。毎回ブレンドが異なる為、その年にしか味わえない旨さが楽しめます。お見逃しなく。
			-	-		
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)。愛媛県産「しずく媛」を使用(29BY)。穏やかな香り、口当たりの柔らかさと幅のある旨味。甘さは控えめでほのかに渋い、後に残る辛さ。透明感を感じる淡麗な味わい、ぜひお食事のお供にどうぞ。
			720	1,500		
愛媛 石鎚 粕取り焼酎	粕取り焼酎	-	-	-	済	純米吟醸・純米大吟醸の酒粕を使用した焼酎。今回はAlc25%の720mlが当店初入荷。真空減圧蒸留機により、優雅で芳醇な吟香と柔らかな口当たり。食後にロックでゆったりとした時間をお過ごしください。
			720	1,350		
宮城 日高見 弥助 瓢箪ボトル	純米大吟醸	40%	-	-	上旬	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		
山形 くどき上手 純米大吟醸 伊勢錦	純米大吟醸	44 &	1800	3,500	上旬	1849年に在来種「大和」から選抜された酒米、「伊勢錦」。系統は山田錦の祖父母。兵庫県みのり農協組合員の地道な努力実り、安定した収量を確保出来ました。商品は久しぶりの蔵出荷、精米歩合44%。「芳醇・いにしへの味わい」を是非ご堪能ください。
			-	-		
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	上旬	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。
			-	-		

＜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 日輪田 山廃純米吟醸 無加圧直汲み	純米吟醸	55%	1800	3,500	8日頃	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。冷酒～ひや(5～20℃)、またはロックがおすすめです。
			720	1,800		
宮城 伯楽星 純米吟醸 雄町	純米吟醸	50%	1800	3,600	12日頃	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 浦霞 別誂大吟醸	大吟醸	40%	1800	10,000	14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	15日頃	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ず。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	16日頃	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		
青森 豊盃 純米大吟醸48 山田錦(生酒)	純米大吟醸	48%	1800	4,500	中旬	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。今年は生酒で登場(昨年までは火入れ)。詳細は分かり次第、お知らせします。
			720	2,250		
宮城 浦霞 生酏特別純米酒	特別純米	60%	1800	2,700	済	宮城県産ササニシキを使用。試験醸造を経て、浦霞流の生酏造りが出荷開始。ふくよかな香りにきれいな口当たり。酸味が心地よさを生み出し、奥行きと深みのある旨味と調和。お燗なら40～45℃がおすすめです。
			-	-		

<酒屋はくさん 11月のおすすめ(ひやおろし)>

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 ひやおろし	特別純米	60%	1800	2,820	済	宮城県産ササニシキを使用。タンク貯蔵時に火入れし貯蔵。旨味が乗る秋に非加熱でそのまま瓶詰。熟成感があり、まろやかでふくらみのある味わい。ゆっくりと消えていく余韻をお楽しみください。要冷蔵商品。
			720	1,400		
宮城 日高見 純米山田錦 ひやおろし	純米	60%	1800	2,800	済	兵庫県産山田錦を使用。穏やかな香りと低温熟成によるまろやかな口当たり。熟成感がありつつ、ふくらみすぎず、しっかりとした酸味にキレの良さ。バランスのとれた味わいがクセになります。魚料理はもちろん、鶏肉を使った料理とも相性抜群です。
			-	-		
宮城 乾坤一 純米吟醸原酒 ひやおろし	純米吟醸	50%	1800	3,200	済	徳島産山田錦を使用。優しく華やかな香り、含むと豊潤な甘味・旨味が口いっぱいに広がります。原料米の旨味を感じつつ、半年間熟成された丸み・奥行きも感じられます。旬のはらこ、唐揚げや酢豚など味の濃いお料理との相性もお試しください。
			720	完売		
宮城 日輪田 ひやおろし 山廃純米	純米	60%	1800	2,600	済	通常商品と同じ原料米は五百万石。Alc度数、濾過と火入れのタイミング、貯蔵温度をひやおろし仕様に変更。熟成による柔らかな口当たり、ボディ感をいかしつつ、すっきりとした酸味が飲みやすさを演出。ぬるくお燗にすると香りが立ち、旨が増します。
			720	1,300		
宮城 綿屋 ひやおろし 雄町	純米原酒	60%	1800	3,300	済	綿屋のひやおろし第二弾。蔵内でじっくりと寝かせ熟成させています。穏やかな香りに雄町らしいふくらみを感じられる落ち着いた味わい、キリとした酸味が楽しめます。常温から少しぬるめに燗をつけても旨し。
			-	-		
宮城 山和 純米吟醸 ひやおろし 夜長	純米吟醸	50%	1800	3,000	済	今期も長野県産美山錦×宮城酵母。山和らしい落ち着いた爽やかな香り、丁寧に熟成させたまろやかな口当たりとゆっくりと広がる旨味。甘味と酸味のバランスが良く、ずっと消える後味。お料理の引き立て役としての存在感も十分に発揮してくれます。
			720	1,500		
宮城 男山本店 美禄(びろく) ひやおろし 秋月の露しずく	純米吟醸	50%	1800	3,241	済	今回から新たな銘柄『美禄』としてリニューアル。ラベルデザインも一新しています。雄町を使用し、米の旨味を活かしながら低温発酵させ低温管理、じっくりと熟成。穏やかな吟醸香、柔らかな口当たりに深みのある旨味。旬を迎える秋刀魚と合わせてどうぞ。
			720	1,667		
栃木 大那 特別純米 ひやおろし	特別純米	57%	1800	2,700	済	厳寒期に醸造したお酒を夏の間に調熟させ旨味の乗った状態で出荷。落ち着いた香りと濃醇な味わいが特長。常温から少し熱めの上燗では米の風味が増します。秋の味覚と相性の良い食中酒としてお楽しみください。
			720	1,350		
愛知 長珍 純米吟醸 ひやおろし原酒	純米吟醸	60%	1800	3,600	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、熟の効いたまろやかな味わい、キレのよい後味。燗をつけても旨い。
			-	-		
愛媛 石鎚 特別純米 ひやおろし	特別純米	60%	1800	完売	済	麴米に備前雄町、掛米に松山三井を使用。香りは穏やか、滑らかな舌触りにしっかりと酸味。熟成したふくらみのある米の旨みが広がりつつ軽快に抜けていく辛口純米酒。飲用温度帯が幅広いので、食材に合わせて冷やぬる燗など温度を変えるのも良し。
			720	1,350		

<酒屋はくさん 11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 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	済	富山県産「五百万石」一等米を使用した新米新酒。バナナ様の香りと喉を通り抜けるフレッシュで澆刺とした口当たり。一口目は洪さを感じますが、ジューシーな旨味、甘味が一気に広がります。お料理と組み合わせることで、旨さが倍増します。
			720	1,500		
宮城 宮寒梅 純米吟醸45% おりがらみ	純米吟醸	45%	1800	2,760	済	新米新酒第一弾。今年は例年より1か月早い出荷。若い果実を思わせる新鮮で優しい香り。みずみずしく、ジュー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		
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、ふくよかで柔らかい印象。 山田穂は山田錦の母親品種で、かっちり硬質で芯の通った味わいです。
			-	-		
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、ふくよかで柔らかい印象。 山田穂は山田錦の母親品種で、かっちり硬質で芯の通った味わいです。
			-	-		
宮城 萩の鶴 メガネ専用 特別純米酒	特別純米	60%	1800	2,900	済	控えめながら爽やかな香り。甘味が旨味に変化し、酸味とともに口の中に広がっていきます。ほのかな酸っぱさで後味はさっぱり。飲み方のおすすめはロック。甘味・酸味を引き締めることで、盃が進みます。ぜひお試しください。『めがね拭き(白・水色)』付き。
			720	1,550		
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。
			720	1,800		
宮城 蔵王 KURA CHIC 特別純米酒 k 吟風	特別純米	55%	1800	2,500	済	北海道産吟風を使い、低温発酵・迅速な火入れ、低温貯蔵。吟風らしいすっきりとした飲み口、優しい旨味が楽しめます。軽く冷やした15℃～20℃で飲むのがおすすめです。
			720	1,275		
山形 くだき上手 超辛口吟醸 白・ばくれん	吟醸酒	55%	1800	2,500	済	山田錦の母系である播州山田穂を使用。「山田錦」とは違う優しい丸みが魅力。柔らかかな香り、かつキリっとした辛さ。毎年この時期の一回出荷ですので、お見逃しなく。
			-	-		
山形 上喜元 The Origin 渡船	純米大吟醸	50%	-	-	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(29BY)。今年は720mlのみの入荷予定。少量入荷となりますのでお探しの方はお早目に。
			720	1,800		
山形 上喜元 The Origin 山田穂	純米大吟醸	50%	-	-	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。 今年は720mlのみの入荷。
			720	1,800		

<酒屋はくさん 11月のおすすめ(焼酎)>

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 謳歌 (おうか)	芋焼酎 (タマアカネ ×黒麴)	-	1800	完売	済	原料にタマアカネ、麴米にヒノヒカリ(黒麴)を使用。以前に試験仕込みをした「玉茜」を改良し、華やかな香り、豊かな味わいに仕上げました。「喜びを分かち合う焼酎であってほしい」との願いを込めて命名。蔵出荷終了の為、在庫無くなり次第終了。
			720	1,500		
鹿児島 小牧醸造 小牧 鴨神楽	芋焼酎	-	1800	2,800	済	鹿児島県内で有機栽培された黄金千貫と合鴨米を使用。甘い香りにやさしい喉越し、旨味を楽しみつつ、すっきりとした後味。名前の由来は、先代の社長の出身地である旧入来町で栽培されていた『合鴨米』と、伝統芸能『神楽舞』。
			900	1,561		
宮崎 古澤醸造 熟成古酒 ひとり歩き	芋焼酎 (ジョイホホワイト ×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一品に比べ、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。
			-	-		
鹿児島 紫尾の露 紫月(新酒)	芋焼酎	-	1800	1,800	済	収穫シーズンにしか巡り合えない芋焼酎の紫尾の露の新酒。甘い香りと濃醇な旨味がたっぷりと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。在庫僅少
			-	-		
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 菰六(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。10月～1月までの期間限定出荷商品
			720	1,417		
宮崎 黒木本店 中々	麦焼酎	-	1800	2,045	済	黒木本店の定番であり、当店人気No.1商品。穏やかな麦の香りと広がる旨味。綺麗ですっきりとした後味はお料理との相性も良く、その味わいを引き立てます。特にソーダ割りがおすすめ。11月下旬より価格改定
			720	1,050		