

日本酒

日本特有の製法で醸造された醸造酒。主に米と麴と水を主な原料とする清酒です。当店では蔵元直取引を主軸にし、蔵元・造り手・蔵の風景をお客様にもお届けできればと、熱い想いを込めてお酒を取り扱いしております。

- ◆ 多様な種類のこだわりのお酒を豊富に取扱いしております。
- ◆ カタログ掲載商品は定番商品です。季節限定・スポット酒も随時入荷しております。
- ◆ 「すっきり・辛口」「コクのあるお燗向き」などのフレーズで的確にご提案いたします。

日本酒のガイド

商品名

商品画像

原料米と精米歩合

「麴」は麴米、「掛」は掛米です。それぞれの原料米と精米歩合(%)。麴、掛の表記がない商品は、共に同じ原料米・精米歩合です。

商品説明

保管方法

要冷蔵
冷蔵庫で冷やして保管してください。

開封後冷
常温で保管も可能です。開封後は冷蔵をおすすめします。

冷暗所
直射日光を避けた冷暗所で保管できます。

商品本体価格

消費税込の価格です。
() 内は税抜価格です。
2022年12月現在
酒類の消費税は10%です。

お酒の容量

720ml 1,243円(税抜1,130円)

1800ml 2,486円(税抜2,260円)

お酒の味わい

色のついているアイコンが味わいを表しています。

人気 酒の秋山・人気商品

CP コストパフォーマンスの高い商品

お燗 お燗に向く商品。

■ 主な日本酒のお米の種類

酒造好適米	一般米
<p>酒造り向きのお米を酒造好適米と言います。近年は各県がオリジナル米の開発をしています。</p>	<p>食用米で仕込まれる場合もあります。亀の尾、松山三井、オオセトなど。</p>
<p>やまだにしき 山田錦</p> <p>主な産地 兵庫・福岡・徳島 大粒の心白米であり、蛋白の含量が少ない。吸水性、消化性が良く良質の麴ができるため、50%以下の高度精白に耐え山田錦で作られる酒が一番多いです。KING OF 酒米でしょう。</p>	
<p>おまち 雄町</p> <p>主な産地 岡山 吟醸造りに適し、味わいはまるい。熟成にも向いている酒米です。</p>	
<p>ごひやくまんごく 五百万石</p> <p>主な産地 新潟・富山・福井 雪国で栽培されるお米。スツッキリと爽やかな酒が仕上がるとされています。</p>	
<p>みやまにしき 美山錦</p> <p>主な産地 長野・山形・秋田 美しい山の頂の雪のような心白ある酒造好適米の意にちなみ命名されたやわらかさが特徴。</p>	
<p>あいやま 愛山</p> <p>主な産地 兵庫 兵庫県のごく一部の生産者のみで作られる幻の米「愛山」。心白が大きく、大らかでふくよかな幅のある味わいに。山田錦と並ぶ高級品種米です。</p>	
<p>はったんにしき 八反錦</p> <p>主な産地 広島 広島県を代表する酒造好適米です。厚味がありしっかりした旨みと爽やかな酸が出やすいです。</p>	
<p>かめのお 亀の尾</p> <p>主な産地 山形・宮城 漫画「夏子の酒」でモデルになった米です。熟成向きのお米と言われています。</p>	

■ 日本酒の特定呼称表

※こじ米の使用割合15%以上。
※醸造アルコールの使用量は白米重量の10%以下に制限されています。

精米歩合	特定名称	使用原料	要件
50%以下	大吟醸酒	米・米こじ・醸造アルコール	吟醸造り、固有の香味、色沢が特に良好
	純米大吟醸酒	米・米こじ	吟醸造り、固有の香味、色沢が特に良好
60%以下	吟醸酒	米・米こじ・醸造アルコール	吟醸造り、固有の香味、色沢が良好
	純米吟醸酒	米・米こじ	吟醸造り、固有の香味、色沢が良好
60%以下 または 特別な製法	特別本醸造酒	米・米こじ・醸造アルコール	香味、色沢が特に良好
	特別純米酒	米・米こじ	香味、色沢が特に良好
70%以下	本醸造酒	米・米こじ・醸造アルコール	香味、色沢が良好
	純米酒	米・米こじ	香味、色沢が良好
規定なし	普通酒	米・米こじ	香味、色沢が良好
	普通酒	米・米こじ・醸造アルコールの他に、糖類、酸味料、アミノ酸塩等が少しでも含まれていたり、アルコールの添加量が白米1tあたり100%アルコールが116ℓを超えるもの、麴歩合が15%より低いものは普通酒となります。	

精米歩合	玄米の重量に対する白米重量の割合。精米歩合60%の場合、60%が削って残った仕込みに使う白米で40%がぬか。
麴米・掛米	『麴米』は米麴造りに使うお米のことで、『掛米』は仕込む際に蒸して酒母、醪に加えるお米です。
米麴・麴菌	蒸したお米に麴菌を加え繁殖させたもの。日本酒は一般的に、黄麴という古くから使われている麴菌を使います。近年では主に焼酎造りに使う白麴を使ったお酒も増えてきました。(新政の玉座猫など) 泡盛・焼酎造りに使う黒麴を用いる珍しい日本酒も最近では販売されています。
心白	米の中心部分の白く不透明に見える部分。酒造好適米は、食用米に比べて粒も心白も大きいです。心白の大部分はデンプンでタンパク質や脂肪分が少なく、麴菌の菌糸が中に入り込みやすいのが特徴。
扁平精米	通常は球状に精米しますが、扁平精米という米の形に添って精米する方法もあります。心白を多く残すことが出来ますが、特殊な技術と時間が必要となります。
アルコール添加	さとうきびの糖蜜や穀類を発酵し蒸溜した『醸造アルコール』を添加した日本酒。大吟醸・吟醸・本醸造・普通酒など純米と表記がないお酒はアルコール添加したお酒で略してアル添酒とも呼ばれます。醸造アルコールは日本酒の香味を調整するために使われます。
吟醸造り	吟味して醸造することをいい、伝統的に、よりよく精米した白米を低温でゆっくり発酵させ、かすの割合を高めて、特有な芳香(吟香)を有するように醸造することをいいます。