



佐久乃花

佐久の花酒造 株式会社 [長野]

信州・佐久に花咲く銘酒。

フルーティーなタイプが多く、のどろしが良く爽やかな、五味バランスを備えた美酒。ひとごちを主流に仕込の違いを大事にして醸しています。

※2024年春頃に価格改定予定です。



佐久の花 辛口本醸造

<ひとごち 59%>
すっきりした軽やかな旨味の辛口酒。晩酌用や飲み放題用に最適です。



1800ml 2,145 円 (税抜 1,950 円)

冷暗所



佐久の花 辛口吟醸

<ひとごち 59%>
香りとキレの良い軽快な味わい。日頃の晩酌酒に申し分無い美酒です。



1800ml 2,420 円 (税抜 2,200 円)

開封後冷



佐久の花 辛口吟醸 生

<ひとごち 59%>
香り良く滑らかで豊かな旨味。すっきりしたドライなキレ バランスの良さ◎。



1800ml 2,860 円 (税抜 2,600 円)

要冷蔵



佐久の花 辛口純米

<ひとごち 59%>
しっかりした旨味とキレ良い本格派の酒質。幅広い温度帯で楽しめる辛口食中酒です。



1800ml 2,860 円 (税抜 2,600 円)

開封後冷



佐久の花 生もと 純米 14度

<ひとごち 59%>
しっかりしたクラシカルな生もと特有の旨味。度数低めで軽やかに味わえる常温～燗向き酒。



1800ml 2,420 円 (税抜 2,200 円)

開封後冷



佐久の花 純米吟醸 生

<ひとごち 59%>
品の良い香りとふくよかな味わい。佐久乃花の基準酒の純吟生酒。



1800ml 3,245 円 (税抜 2,950 円)

要冷蔵



佐久の花 純米吟醸 spec d 生

<ひとごち 59%>
華やかな香りと爽やかな甘味。後引きの良さが心地良く感じます。



720ml 1,815 円 (税抜 1,650 円)
1800ml 3,245 円 (税抜 2,950 円)

要冷蔵



原料処理 (洗米) の様子 汲み掛け作業 瓶燗火入れ・急冷機

互

互 / 福無量

沓掛酒造 株式会社 [長野]

若き蔵元杜氏が醸す挑戦酒。

城下町上田の老舗蔵が送り出す限定流通酒。長野県産米と上田の菅平水系の水での酒造りを中心に行っています。インパクトのある旨みとジューシーな酸で飲み手を魅了します。



互 純米吟醸

<ひとごち 55%>
甘酸の効いた柔らかな旨味。爽快に飲める互の通年定番酒です。



720ml 1,639 円 (税抜 1,490 円)
1800ml 3,047 円 (税抜 2,770 円)

要冷蔵



槽口 (ふなち)



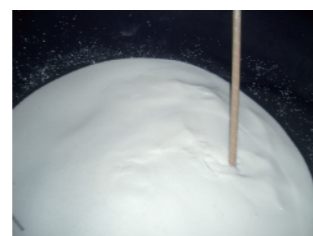
福無量 普通酒 超辛口 +18

<麴：美山錦 70% 掛：長野県産米 70%>
コクのある旨味と軽さを感じます。超辛口の後切れ。日常酒に最適です。



1800ml 1,958 円 (税抜 1,780 円)

冷暗所



もろみの様子



蔵元杜氏 沓掛氏



十六代九郎右衛門

株式会社 湯川酒造店 [長野]

日本で最も星に近い酒蔵。

日本一標高の高い位置にある蔵元。16代目夫婦により、杜氏や酒造技術者を外部から招かず、蔵元夫婦が技術者として酒を醸すスタイルになりました。



十六代九郎右衛門 山廃 特別純米 雄町

<雄町 55%>
山廃仕込と雄町の好相性を改めて感じる一本。絶妙なバランスを発揮。冷やでも燗でも。



720ml 1,947 円 (税抜 1,770 円)
1800ml 3,894 円 (税抜 3,540 円)

要冷蔵



十六代九郎右衛門 純米吟醸 美山錦

<美山錦 55%>
厚味のある濃密な旨味。酸とほのかな苦がバランスを整えています。



1800ml 3,498 円 (税抜 3,180 円)

要冷蔵



十六代九郎右衛門 純米吟醸 山田錦

<山田錦 麴：40% 掛：55%>
クリーンな旨味が爽やかに広がります。素晴らしい完成度を誇る上質な食中美酒。



1800ml 4,136 円 (税抜 3,760 円)

要冷蔵



蔵見学 youtube



仕込み中のタンク



湯川慎一氏ご来店



蔵元・湯川尚子氏と杜氏・湯川慎一氏

毎年ロンドンで開催される IWC (インターナショナルワインチャレンジ) 2023 の S A K E 部門でチャンピオン・サケを『純米吟醸 美山錦』で受賞！純米吟醸の部では 342 点中・第 1 位という素晴らしい評価を得ました。

スポットで活性酒を入荷することがあります。

活性にごり酒の開栓方法

到着後、すぐに冷蔵庫にお入れください。

滓 (にごり部分) を沈ませたまま開栓まで冷蔵庫に安置。開栓前に振らないようにお気を付けてください。開栓には 20 分から 30 分ほど要すお酒もあります。

1.8L

王冠の場合 (720ml も王冠の場合はこの方法)



王冠を包む金属を取らないでください。
金属の上からアイスピックを刺します。ピックを少しずつ上にずらし、ガスを抜き、滓があがってきたらピックを下へを繰り返します。ふらなくても滓は自動的に混ざります。

慌ててピックを抜き取ると穴から吹き出しますので落ち着くまでは外さないようにしてください。
ピックの上げ下ろしを繰り返し、内容物の上昇が落ち着いたらピックを外しゆっくり王冠を取ります。

720ml

スクリーキャップの場合



720ml はスクリーキャップの商品が主流です。(王冠の商品は 1.8L と同じ方法で開栓) スクリューキャップの場合は、極少し回すとガス抜きが始まります。

首まで内容物があがってきたら、きっちりキャップを閉め直します。

ガス感が強い場合一瞬で上がってきます。キャップの隙間から噴き出す場合があるので、一気に回さないように気をつけてください。

内容物が下がってきたら、また少し回して閉める作業を内容物の上昇が落ち着くまで繰り返してください。