紀土（きっど）

平和酒造 株式会社 [和歌山]

紀州の風土を醸す美酒。

紀土立ち上げ１０年で若手を、西日本を代表する銘酒に急成長を遂げました。
柔らかな旨味と香りの良さが特徴です。コストパフォーマンス最上位の美酒。

紀土 純米　開封後冷

＜麹：五百万石 50%　掛：国産米 60%＞
クリーミーな含み香と柔らかな旨味と酸。
冷やでもお燗でも美味な紀土定番純米。

香り　コク　キレ　人気　CP　お燗

720ml　1,045 円（税抜　950 円）
1800ml　2,090 円（税抜 1,900 円）

紀土 純米吟醸　開封後冷

＜麹：山田錦 50%　掛：五百万石 55%＞
瑞々しさのある香り 軽快な優しい甘味。
柔らかな酸が効果的で心地良い後味を演出。

香り　コク　キレ　人気　CP　お燗

720ml　1,265 円（税抜 1,150 円）
1800ml　2,530 円（税抜 2,300 円）

紀土 純米大吟醸 Sparkling　要冷蔵

＜山田錦 50%＞
華やかな香りときめ細やかな気泡。
爽やかな甘味 完成度高い活性清酒。

香り　コク　キレ　人気　CP　お燗

360ml　1,100 円（税抜 1,000 円）
720ml　2,090 円（税抜 1,900 円）

紀土 純米吟醸 カラクチキッド　冷暗所

＜麹：五百万石 50%　掛：国産米 55%＞
綺麗な香りと爽やかで軽い旨味とキレの良さ。
冷やがおすすめですが燗もＯＫ。

香り　コク　キレ　人気　CP　お燗

720ml　1,265 円（税抜 1,150 円）
1800ml　2,530 円（税抜 2,300 円）

紀土 純米大吟醸 精米歩合 五十　開封後冷

＜山田錦 50%＞
華やかで上品な香り。
穏やかに広がる甘味と優しい余韻。

香り　コク　キレ　人気　CP　お燗

720ml　1,540 円（税抜 1,400 円）
1800ml　3,080 円（税抜 2,800 円）

商品紹介 youtube

蔵元：山本典正氏

自社田栽培の山田錦

杜氏・柴田英道氏

蔵内は清潔感溢れる環境

『本 紀土 低アルコールシリーズ (13 度)』

「本紀土」の「本」は本ワサビや本マグロのように本質という意味。
飲み口が軽やかでありながら本格的な味わいを実現しています。
「本紀土」はアルコール度数を低くすることで、紀土らしく
柔らかくて清らかな 和歌山の水の特徴を活かしています。

本 紀土 純米吟醸　開封後冷

＜五百万石 麹：50%　掛：55%＞
ナチュラルで清らかな酒質の低アル原酒。
ライトタイプでも満足感を得れる食中酒。

香り　コク　キレ　人気　CP　お燗

720ml　1,408 円（税抜 1,280 円）
1800ml　2,816 円（税抜 2,560 円）

本 紀土 純米酒　開封後冷

＜五百万石 60%＞
自然体の旨味と酸＋軽快な飲み口。
スムーズに杯を重ねられる食中酒。

香り　コク　キレ　人気　CP　お燗

720ml　1,265 円（税抜 1,150 円）
1800ml　2,530 円（税抜 2,300 円）

本 紀土 純米大吟醸　開封後冷

＜山田錦 50%＞
フルーティーな香りが上品に立ちます。
杯が進むとても軽やかな甘味が特徴。

香り　コク　キレ　人気　CP　お燗

720ml　1,705 円（税抜 1,550 円）
1800ml　3,410 円（税抜 3,100 円）

MIYOI（みよい）

足立農醸 [大阪]

陸奥八仙で修行し経験を積み独立。
大阪高槻で自ら田を耕しお米を栽培。
海外での酒造りを見据えて挑戦中。

足立農醸『MIYOI』スポット酒のみ

陸奥八仙で修行し経験を積み、
自身で大阪府高槻市に酒蔵設立。
”足立洋二”氏の醸すクラフトサケ『MIYOI』。
世界に羽ばたく日本酒を製造する
夢に向かいスタート。

日本酒の醸造技術はそのままに、
副原料をモロミに溶け込ませる事で
一風変わった新感覚サケを醸造。

陸奥八仙の駒井兄弟とイベントにて。
真ん中が足立洋二氏。

大典白菊（たいてんしらぎく）

白菊酒造
株式会社 [岡山]

岡山県産米で旨口酒を醸す、
綺麗な酒質の酒蔵。

白に統一された仕込みタンク

蔵元・渡辺秀造氏

幻の 酒米とされる
「造酒錦（みきにしき）」と、
酒米「白菊」を蘇らせて
酒造りに使用しています。

スポット酒のみ

岡山県の酒米を使用した
純米吟醸五十五 直汲み生や、
旬の季節酒を入荷致します。

出雲富士（いずもふじ）

富士酒造 合資会社 [島根]

出雲を醸す縁結びの酒。

若き熱き蔵元・今岡稔晶杜氏が醸す、
まっとうで穏やかな純米酒。
近年注目蔵で酒質の向上が著しいです。
全商品無濾過原酒。

商品紹介 youtube

「佐香錦」は島根県の酒米

出雲富士 純米　要冷蔵

＜山田錦 70%＞
山田錦の旨味をしっかり感じます。
透明感があり後切れの良い素晴らしい酒質。

香り　コク　キレ　人気　CP　お燗

1800ml　2,728 円（税抜 2,480 円）

出雲富士 特別純米　要冷蔵

＜佐香錦 60%＞
柔らかなコク味と酸のバランス。
冷や～ぬる燗でおすすめの食中美酒。

香り　コク　キレ　人気　CP　お燗

1800ml　2,948 円（税抜 2,680 円）

出雲富士 純米吟醸 超辛口 青ラベル　要冷蔵

＜佐香錦 55%＞
旨味がありながら鋭いキレを感じます。
幅広い料理に合わせられるハイグレード超辛。

香り　コク　キレ　人気　CP　お燗

1800ml　3,179 円（税抜 2,890 円）

出雲富士 純米吟醸 赤ラベル　要冷蔵

＜山田錦 50%＞
爽やかな香りと旨味の極上バランス。
繊細な味付けの料理に最適な食中酒。

香り　コク　キレ　人気　CP　お燗

1800ml　3,278 円（税抜 2,980 円）

蔵元杜氏・今岡稔晶氏

富士酒造に代々伝わる昔ながらの木槽（きぶね）

契約栽培の佐香錦の田圃

蔵の近くの老舗蕎麦店『羽根屋』。
日本三大そばのひとつ、
郷土料理「出雲そば」。