



# 紀土

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。

蔵元：山本典正氏



### 紀土 純米

<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しい紀土定番純米。

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

開封後冷



### 紀土 特別純米 カラクチキッド

<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。冷やがおすすですが燗もOK。

720ml 1,155 円 (税抜 1,050 円)  
1800ml 2,310 円 (税抜 2,100 円)

冷暗所



### 紀土 純米吟醸

<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。

720ml 1,243 円 (税抜 1,130 円)  
1800ml 2,486 円 (税抜 2,260 円)

開封後冷



### 紀土 純米大吟醸 精米歩合 五十

<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。

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

開封後冷



### 赤 紀土

<麹：五百万石 50% 掛：赤米 100%・五百万石 55%>  
純米吟醸をベースに赤米を使用した色鮮やかなお酒。まろやかさと軽やかさを両立 杏のような甘味が特徴。

720ml 1,650 円 (税抜 1,500 円)  
1800ml 3,300 円 (税抜 3,000 円)

要冷蔵



### 紀土 純米大吟醸 Sparkling

<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。

720ml 2,090 円 (税抜 1,900 円)

要冷蔵



# KOYOI

足立農醸 [兵庫]

陸奥八仙で修行し経験を積み独立。自ら田を耕しお米を栽培。大阪府に醸造場用地を取得予定。現在は陸奥八仙にて委託醸造。

## 足立農場『KOYOI』 スポット酒のみ

陸奥八仙で修行し経験を積み、自身で酒蔵設立を目指す若者「足立洋二」氏の醸す『KOYOI』。大阪府高槻市に醸造場用地を取得予定でいずれは自社で製造、世界に羽ばたく日本酒を製造する夢を持つ足立氏。

現在は兵庫にて自身が栽培したお米で陸奥八仙にて製造しています。やや高額酒になりますが満足感を得ていただける仕上がり。長い目で見て頂けたら幸いです。



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

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

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。

「佐香錦」は島根県の酒米



### 出雲富士 純米

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

1800ml 2,728 円 (税抜 2,480 円)

要冷蔵



### 出雲富士 特別純米

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

1800ml 2,948 円 (税抜 2,680 円)

要冷蔵



### 出雲富士 純米吟醸 超辛口 青ラベル

<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。

1800ml 3,179 円 (税抜 2,890 円)

要冷蔵



### 出雲富士 純米吟醸 赤ラベル

<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。

1800ml 3,278 円 (税抜 2,980 円)

要冷蔵



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

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

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

開封後冷



### 本 紀土 純米大吟醸

<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。

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

開封後冷



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」。