

＜長野＞ ^{たなれらい} **七笑 純米吟醸 ひやおろし** (1.8/ 3200円 3520円)
 本物の土産酒のイメージから完全に吟醸蔵へとスタイルを変え、当店でも多くのファンが愛用 1600円 1760円
 を持つ七笑のひやおろし！今年も美味しいですよ。リンゴやメロ、マスカットなどフルーツを想わせる上品な甘みのある味わい。さらやかでとても飲みやすく美味しい！私(店主)はフルーティすぎるのは苦手ですが、これはバランスよくとても美味しいです！

＜群馬＞ ^{おせ} **尾瀬の雪どけ 純米吟醸 ひやおろし** (10月上旬) (1.8/ 3450円 3795円)
 ちうもフアのみの「ザ・フルーティ」がオセユキの秋に「ひやおろし」です。 720円 1725円 1878円
 リンゴや洋梨を想わせるフルーティな香りと、秋らしく少し落ち着いた、ジューシーなやわらかな味わいは、熟成によりさらやかさが70わりととも飲みやすく危険なお酒です。辛口は苦手という方にもオススメ！

＜岐阜＞ **醴泉 ひやおろし 純米吟醸 山田錦** (1.8/ 4000円 4400円)
 少々高めな価格ですが、原料米の岐阜県東濃産の山田錦(義侠 初産同様の最高 720円 2000円 2200円
 ランクの米)を50%まで用いて、吟醸米の少量を仕込んで、お味は、吟醸の価格です。仕込み水も名水百選水を使用しており、とてもきれいで透明感のあるさらやかなで、品格のある辛口で、日本料理やお寿司などと是非楽しんで頂きたい、オススメの一本です！

＜高知＞ ^{びじう} **美丈夫 純米吟醸 秋酒** (1.8/ 3181円 3500円)
 この善年とともお気に入りの美丈夫さんの秋酒(ひやおろし)です。きれいで爽やかな 720円 1590円 1749円
 香りと旨味は柑橘系やパイナップルを想わせる風味があり、美丈夫らしいきれいな酸もとても心地よく、さらさらと飲ませてしまう辛口です。やはり高知のお酒なので、魚のタタキと合わせてみて下さい。うちは酒好きにはたまらないうべです！

＜静岡＞ ^{はつ} **初亀 純米吟醸 秋上がり** (1.8/ 4000円 4400円)
 天徳・醴泉と並び当店三大癒し酒のひとつが初亀さん。その秋に「ジューシー」な 720円 2000円 2200円
 お酒です。初亀らしい、きれいで、さらやか、優しい中にも辛さを覚える品の良い味わいです。柔らかい酸もほんのり感じられ、美味しいお料理が合々になる味です。旨みが増す秋の食卓と共にじっくりゆっくり楽しんで下さい。オススメ！

＜愛知＞ ^{ちうちん} **長珍 ひやおろし 純米吟醸 生詰原酒** (1.8/ 4100円 4510円)
 しっかりのコクがありながら、スーッと切れる良い辛口の味が毎年安定していて素晴らしい 720円 2300円 2530円
 店もお気に入りのお酒です。ひと夏の冷蔵庫で熟成されてから出荷するのですが、お酒自体がしっかりと造られているので、まだ少し若さを覚えるかもしれませんが、すぐに飲んで、キレよくシャープな辛さと旨さを同時に感じ、美味しいです。自宅の冷蔵庫で熟成させ、味に深みと旨みが増え、柔らかな面取りとします。長珍らしい味の旨さをじっくり感じながら、きれいな酸が味を引き締め、絶妙なバランスで旨辛を感じられます。冷酒～常温～熱燗まで幅広く楽しめます。お料理とぜひ！

＜愛知＞ ^{ゆめ} **蓬萊泉 夢蓮 特別純米 ひやおろし** (1.8/ 3150円 3465円)
 蓬萊泉の地産、奥三河の酒米を50%まで用いて造った純米酒を年間通して15℃前後の 720円 1550円 1705円
 トンネル内で貯蔵・熟成させたひやおろしです。優しい味わいで、香りはフルーティではなく、穏やかで、秋の食卓に寄り添うやさしい味。

＜京都＞ **玉川 辛口純米酒 ひやおろし** (1.8/ 3000円 3300円)
 今年より玉川ひやおろし→「玉川辛口純米ひやおろし」にリニューアルです。玉川酒の中でも 720円 1550円 1705円
 トップ3に入る辛口酒として以前よりも辛さと軽快さを前面に押し出す工夫をされているとのこと。10月～の発売が楽しみです。酒質は正統派のひやおろし(無濾過、春先に仕込んで酒をタンクで半年以上室温で熟成させ、軽快で(といっても玉川さんですが、いかに濃いかはわかりませんが)玉川らしい奥深い酒の旨みと、ふり回して頂く辛口には仕上がっているのではと思います。

＜福井＞ ^{くずりゅう} **九頭龍 宵月 純米酒 NEW** (1.8/ 3000円 3300円)
 ひやおろし定義ではありませんが、昨年末に販売していた、秋の里産である九頭龍 720円 1600円 1760円
 の後継商品と思われるので、このコーナーにてご紹介。まだ商品が届いていないので、蔵元さんからの案内に添った説明となりますので、ご了承ください。「福井県産五百万石(65%精米)秋から冬にかけてお食事と共に楽しんで頂きたい。これからの時期に映える月の満ち欠けのように、冷酒からお燗まで様々な温度帯でお食事の楽しみを広がります。さらやかな酸と旨味が調和した、秋の新定番酒です。味わいは、完熟した甘美な梨や穀物のフルーティな香りと、優しい旨み、さらやかな辛口で、飲み飽きすることなく、さらさらと楽しんで頂きたい。(9月末～10月中旬入荷！)

酒のきまた便利 9・10月号 別冊

愛知県一宮市大志1-8-8

電話 0586(72)3398

ホームページ 酒のきまた <https://sakenokimata.jp>

メール OtOiwase@sakenokimata.jp

ブログ 酒のきまた日記 (入荷案内と営業・休業案内)

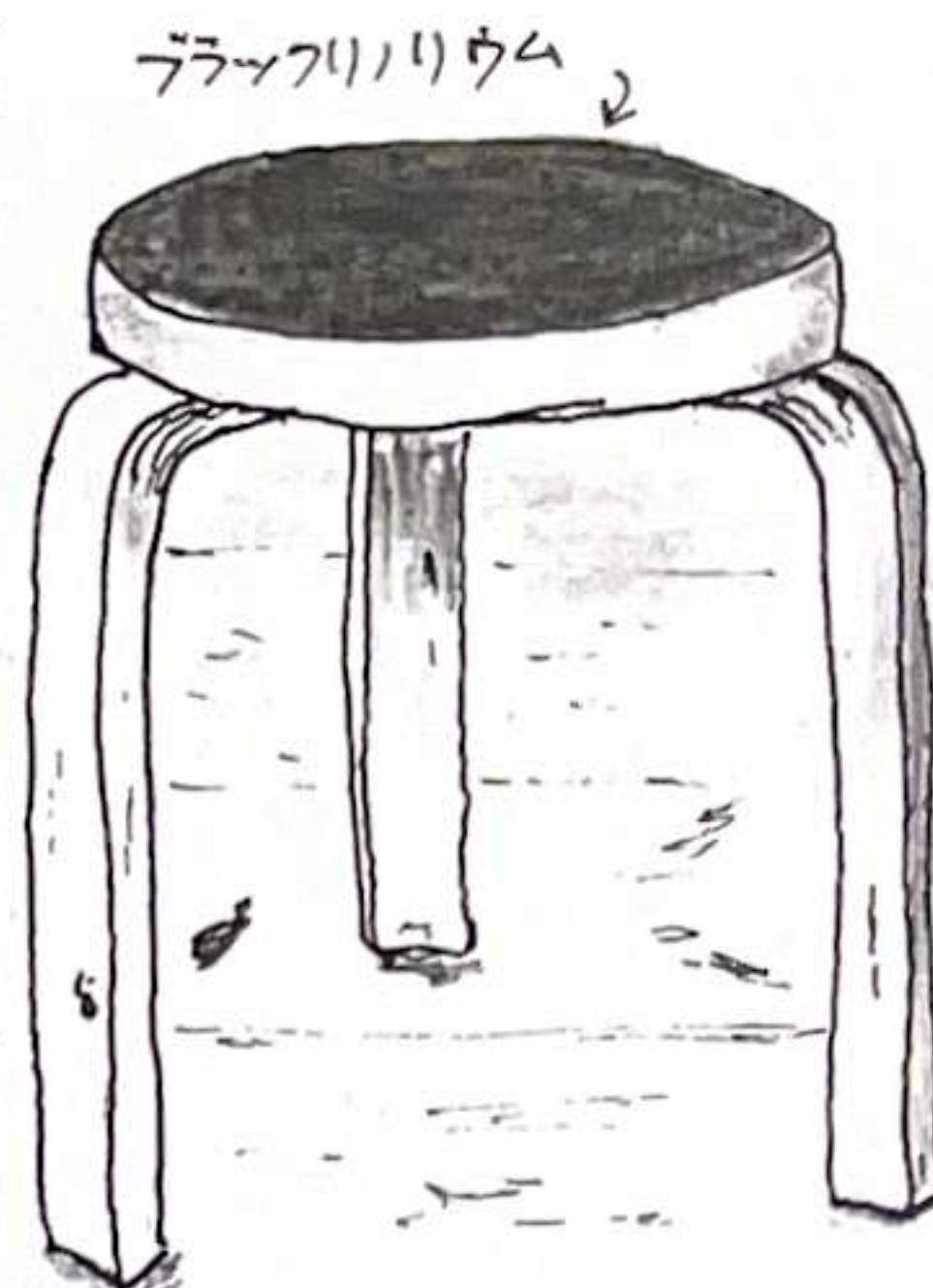
Instagram 酒のきまた (sakenokimata)

営業時間 午前9時~午後7時 (祝日は午前9時~午後6時)

定休日 毎週日曜日と第3・第4・第5月曜日

artek
STOOL
60

アルテック・アルトが1933年に
デザインした「スツール60」
アルテックを象徴するデザイン
のひとつがアイコン的存在



初めてお店で見た時は
何も感じませんでした。ひさか
何年も見ると、
じわじわ良さが分かって
きて今一番好きのモノ
のひとつです。

※全商品PB商品の為、品切れの際はご了承ください。

その日いろいろな入荷します

＜新潟＞
ギョトにも



黒龍 純米大吟醸 (兵庫東条産山田錦35%)

＜越前漆器塗り木箱入＞ 720ml

＜本体価格＞ 10000円

＜税込価格＞ 11000円

日本における大吟醸造りに対して間違いなくトップクラスの高品質酒を生み出す黒龍酒造の技を味わたる純米大吟醸です。
酒米の王「山田錦」の中でも特に素晴らしい兵庫東条産の山田錦を全量使用35%まで磨いて(石田屋、二た街門と同等)丁寧に醸され
ました。その味わいは決して派手ではなく、上品な香りときれいな舌触り、そして黒龍らしい透明感があり、美味しいお料理に寄り添う
辛口でとても飲みやすいです。パーティーにも最適です。大切な贈り物として、ご自分用にと是非お求めください。(18本限定)

＜特別酒＞

黒龍 大吟醸 龍五十年記念酒

＜黒塗り箱入＞ 720ml

20000円

22000円

ワインに関して造詣が深かった父の七代目黒龍酒造の水野正人氏は、ワケの熟成技術を用い、1975年「黒龍大吟醸龍」と発売。
それまで大吟醸といえば品評会用に酒蔵の技術と回る為でしたが、大吟醸龍は市販化する全国的な先駆けとなりました。
ここから黒龍＝大吟醸としてのブランド認知が広がり、今日の吟醸蔵としての黒龍酒造が確立されてきました。そして今年2025年は
「黒龍大吟醸龍」の誕生から50年の節目ということで、これまでの熟成・デザインの歴史を紡ぐ特別な龍が発表されます。以下説明文。

＜黒龍酒造さんの案内より＞

2020年に醸造された大吟醸龍の原酒を、蔵に培われてきた低温熟成技術を用いて、さらに5年間熟成させました。
優しく香る甘やかな花の蜜をイメージさせる吟醸香が、熟成により複雑さを増し、穏やかな芳醇さに仕上がりました。
羽二重のようななめらかな口当たりは、まろやかで優しい甘味とうま味が特徴。飲みやすく広げています。そして、黒龍を代表する商品の
節目にふさわしい、黒と金を基調とした越前漆器のラベルを施した、ボトルと専用箱に収め、より洗練された特別感を表現しています。

9月～10月上旬

記念すべきこの超限定のお酒を是非この機会にお求め下さいませ。(12本限定) ※数量調整する場合もございますのでご了承ください。

＜佐賀＞

光栄菊

Anastasia Orange 純米火入

720ml

2000円

2200円

NEW

9月下旬

新商品です！光栄菊酒造初年度から強い支持がある「アスタシアグリーン」の優しい甘みと、これまでに人気「黄昏オレンジ」の
柑橘感と同時に楽しめる一本を造り出しました。また、飲んでみても「蔵」からの案内文でご紹介すると、
酸味・苦味・甘味・旨味・辛味・渋味の6つの要素が、それぞれの特徴をしっかりと表現しています。そして、黒龍を代表する商品の
節目にふさわしい、黒と金を基調とした越前漆器のラベルを施した、ボトルと専用箱に収め、より洗練された特別感を表現しています。

10月10日

光栄菊

幾望 (生原酒) 令和5BY 天然乳酸菌仕込

1.8L

3400円

3740円

10月10日

光栄菊シリーズの中でも一番甘みと旨みがたっぷりなのがこの幾望です。光栄菊らしいジューシーな
果実のバランスもよく、とてもリッチな感じがして、とても美味しいです。天然乳酸菌仕込とは、お酒を造る際に発酵の味となる酵母菌を培養
する時に、雑菌から守ってくれる乳酸菌を人工的に造られたものではなく、自然に漂っている乳酸菌を取り入れる製法で、お酒が
出来上がった時に、独特の味わいや深みが加わります。更に、今回入荷のこの幾望は、蔵内の低温冷蔵庫で一年熟成したものです。

＜岐阜＞

小左衛門

純米酒 養可ラベル

1.8L

3100円

3410円

10月上旬

ほんとに...この酒名が、飲んだみた。『お酒、これでお酒に合うかも〜』というお味。
の小左衛門さん、意欲作です。ほんとにフルーティーな香りと、さらりとしたクセのない軽快な辛さを感じる味わいで、
お酒だけでなく、色んな料理に合うような美味しさです。昨年「養可鳥」に合う鳥ラベルというお酒を扱っていましたが、それに次ぐ
ヒット酒になる予感があります。お酒の時に合わせてぜひ飲んでほしいです。

＜愛知＞ **長珍 純米60%無濾過生詰原酒**

1.8L 3600円 3960円
720ml 2100円 2310円

辛！ 10月上旬
麴米に兵庫山田錦、精米に富山五百万石米を使用し、60%まで磨いた純米生原酒を1本1本タワシで瓶に直接詰め（直汲み）一本一本丁寧に瓶詰めをしたものを冷蔵庫にて9月まで熟成・熟成させようやく出荷される年間のひかたお酒です（ひやあらしの様な製法ですね）。フレッシュ感を残しながら（開栓直後はまだ少しガス感もあり）旨味と旨味のある味わいは、しかりといて筋肉質でかなり辛口に感じます。開栓後じわじわと旨味が開いてゆきます。

＜愛知＞ **義侠 田尻農園（純米吟醸）**

720ml 4650円 5115円

とにか！ 旨い！
義侠さんと言えば、兵庫東条産特A山田錦を豊富に入手し、そのお米の特性を最大限に生かしてお酒の味わいへと昇華している酒蔵さんですが、山田錦生産者の農家さんの中でも抜き出て良質の山田錦を作られているのが「田尻農園」さんです。田尻さんの山田錦米の中でも減農薬（今年は無農薬ですが隣接する田が無農薬では無いため）、無化学肥料、無除草剤にて栽培された東条産山田錦米のみを使用して造られたのがこのお酒です。その年の米の粒の大きさや出来により製法を適宜にスペック等の表記はありませんが、味はただひたすら感動的な旨味のポテンシャルがスゴイ！甘辛さは語れない日本酒の旨さがある！

10月中旬 **義侠 10年熟成 純米吟醸**

720ml 2800円 3080円

年に1回のみこの時期に発売される義侠熟成酒へ入門用のお酒です。義侠さんはしほりたての新酒生酒も美味しいのですが、蔵でじっくり熟成させてこつとおやかしと深みがある本格的な酒蔵の味もファンが多いので、一般の方には少し飲み辛かったり難しかったりするのでは、少し加減して飲みやすくしたこの10年熟成純米吟醸から熟成酒の世界と楽しめてほしいという

新酒 義侠 五百万石 純米生原酒 薄がらみ

1.8L 2950円 3245円

旨い！ 10月下旬 入荷
早いものでもう今年の新酒しほりたて大1坪のご案内です。そして新酒しほりたて生酒の中でも人気No.1がこの義侠の薄がらみ（うすじり）生酒です。米作りには情熱をかける富山の農協協賛が作る五百万石米を60%まで磨いて、義侠らしい旨みがあり、キレもよく又、飲みたくなるお酒です。ほんの薄がらみでうすじりにしてありフレッシュなフルーティーな味わいに美味しいです。10月下旬と11月の2回入荷する予定なので、たふしですが、ご希望の方は早めどうぞ！

芋焼酎 ＜宮崎＞ **尾鈴山 山ねこ 銅釜蒸留**

1.8L 2800円 3080円

芋焼酎 スケル
宮崎県の中腹に位置する標高1400m程の尾鈴山。その山中にある黒木本店の別蔵が、尾鈴山蒸留所です。赤い赤い森に囲まれ、清らかな水がたふし湧く素晴らしい、Dカーブの中、個性あふれる美味しい芋焼酎と生り出しています。山ねこは25年以上前からジョイホワイトという芋を使って造られている香り豊やかな芋焼酎です。この銅釜蒸留は、ウイスキー造るポットスチルという銅製の釜にて蒸留した特別仕様の、通常の山ねこより10%ほど甘みがあり、かつ旨味が強く余韻も長く楽しめます。

＜鹿児島＞ 当店でも人気の芋焼酎「夢無源氏」安田の原料芋 1回のみ

食べる さつまいも 夢無源氏の予約販売

夢無源氏は明治40年に発見され、大正時代から昭和初期までは鹿児島で広く作られていた在来品種のさつまいもです。一時は絶滅状態でしたが、鹿児島市の農家「谷山」さんの手で復活！皮は赤く中は白く甘みがあり、甘味がとても強く、ねっとりしたとても美味しい芋です。安田の芋の祖先にさつまいもです。

ご予約のみのみ だが当店の入所数に達し次第予約受付終了となります

予約受付 10月10日（金）
到着 → 11月中旬ごろ（後2週間）
価格 1kg単位（2〜3個） 648円
5kg入ダンボール箱 2376円

久しぶりに **店頭無料試飲会 行います！**

※お水等は水道水（お持ちでない方）ご自身で用意して下さいませ。

お酒の種類はとて多く、毎年新しいタイプの酒がどんどん出てきます。しかも製法、原料の違いなどバリエーションが豊富で、難解な表記も多く分かりにくく感じることが多いのです。そこで今年オススメの酒を5といくつか用意しますので、ご自身の舌で味わって頂きたいので「この酒はこんな味なんだ」という感じをつかんでもらいたいです。ご利用お待ちしております。

・日時：令和7年 10月13日（月・祝） 午前11時〜午後5時 酒のきまた店内 試飲コーナーにて

・出品予定：試して頂きたいオススメの日本酒 を中心に 焼酎、ワイン も少々出します。

・きき酒名人大会「日本酒クイズ」 きき酒に当て下さい。全問正解の方には粗品をプレゼント ※難しくはな

＜お願い＞ ① 飲酒イベントなので、未成年の方、車、自転車など運転手の方のアルコール試飲は固くお断りします！

コレ一番大事！ ② ご自分のペース、量など自己責任でお願いします。当店の判断でイヤなお客様や店に迷惑と判断した場合は直ちに退店して頂きますので、ご了承ください。