

千福 神力生酏純米無濾過原酒 85 (720ml)

株式会社三宅本店

商品名	千福 神力生酏純米無濾過原酒 85 (720ml)
原材料名	米、米こうじ

【標準分析値】

特定名称	純米酒	アルコール度	19%
日本酒度	+5	酸度	2.3
使用米	神力	精米歩合	85%
特徴	千福原点の米「神力米」を明治・大正時代の精米歩合に近い85%で精米し、当時の主流となる仕込み方法であった「生もと造り」で、時間をかけて丁寧に仕込みました。日本酒にこだわりのある方に特に飲んで頂きたい、酒造りへの想いが詰まった一本です。		

【会社概要】

会社名	株式会社三宅本店
住所	広島県呉市本通7-9-10
代表者	代表取締役社長 三宅清嗣
電話	0823-22-1029
創業	1856年
会社紹介	<p>「千福」でお馴染みの株式会社三宅本店は、中四国・九州エリアで最大級の規模を誇る酒造メーカー。</p> <p>戦前にその品質の高さから旧海軍の全基地に納入され、それを足がかりに全国に展開する。</p> <p>呉の大空襲で灰燼に帰し、その後復興を果たした蔵を支えてきたのは、戦前から受け継がれてきた品質第一の精神。</p> <p>酒に対する深い見識を持った専門家と認められる、酒類総合研究所の「清酒の官能評価分析における専門評価者」の第1号に技術室のスタッフが認定されるなど、その精神は現在にも受け継がれている。</p> <p>全国ブランド「千福」を育ててきたのは、妥協を許さない品質へのこだわり</p>



千福 純米酒 (720ml)

株式会社三宅本店

商品名	千福 純米酒 (720ml)
原材料名	米、米こうじ

【標準分析値】

特定名称	純米酒	アルコール度	15.5%
日本酒度	+5	酸度	1.3
使用米	八反錦, 中生新千本	精米歩合	65%
特徴	原料米は旨味を出す為に、広島産酒造好適米の「八反錦」と、食用米としてもおいしい「中生新千本」を使用。精米歩合は、雑味を抑え綺麗にするため、また香りも強くなるよう65%に設定。酵母は、後味がすっきりとした辛口のお酒にするため、発酵が旺盛な『601号』を使用。この米と酵母を、呉の名水である灰ヶ峰伏流水で約20日間かけゆっくりと醸し、米の旨みとスッキリとした切れ味を両立させました。米と水がバランスよく調和した『千福純米酒』。原料の良さを十分に引き出し、スッキリと淡麗な味わいの中にも旨味のある純米酒です。		

【会社概要】

会社名	株式会社三宅本店
住所	広島県呉市本通7-9-10
代表者	代表取締役社長 三宅清嗣
電話	0823-22-1029
創業	1856年
会社紹介	<p>「千福」でお馴染みの株式会社三宅本店は、中四国・九州エリアで最大級の規模を誇る酒造メーカー。</p> <p>戦前にその品質の高さから旧海軍の全基地に納入され、それを足がかりに全国に展開する。</p> <p>呉の大空襲で灰燼に帰し、その後復興を果たした蔵を支えてきたのは、戦前から受け継がれてきた品質第一の精神。</p> <p>酒に対する深い見識を持った専門家と認められる、酒類総合研究所の「清酒の官能評価分析における専門評価者」の第1号に技術室のスタッフが認定されるなど、その精神は現在にも受け継がれている。</p> <p>全国ブランド「千福」を育ててきたのは、妥協を許さない品質へのこだわり</p>



賀茂泉 造賀 純米酒 (720ml)

賀茂泉酒造株式会社

商 品 名	賀茂泉 造賀 純米酒 (720ml)
原 材 料 名	米、米こうじ

【標準分析値】

特 定 名 称	純米酒	アルコール度	15.5%
日 本 酒 度	±0	酸 度	1.8
使 用 米	山田錦 (東広島市 造賀地区産 100%)	精 米 歩 合	65%
特 徴	「造賀 (ぞうか)」とは、賀茂泉の山田錦の水田がある地域の地名です。当蔵から北へ約 6km、標高 350m の高原に広がる水田は日照、水利、寒暖条件に優れており、品質の高い酒米が栽培されています。また農家と酒蔵、農業協同組合、行政とが一体となって「東広島酒米栽培推進協議会」を結成し、より良い酒米作りに努めています。熱意ある農家に愛情を込めて栽培していただいた山田錦で仕込んだ純米酒です。山田錦ならではの柔らかでキメの細かい口当りが特長です。ふくらみのある旨味があり、料理との相性もよい純米酒に仕上がっています。		

【会社概要】

会 社 名	賀茂泉酒造株式会社
住 所	広島県東広島市西条上市町 2-4
代 表 者	取締役社長 前垣 壽男
電 話	082-423-2118
創 業	1912年
会 社 紹 介	酒蔵の集まる西条に位置する賀茂泉酒造。1912年に創業した賀茂泉は米と米こうじのみで造る純米酒の製造を戦後、全国に先駆けて始めた。米の旨味を最大限に引き出すために、活性炭素濾過を一切行わない。淡い黄金色をした賀茂泉のお酒は純米酒の「米の恵み」を宿している。西条は酒造りに非常に恵まれた地域であり、原料となる酒米や地下水を保全する活動も賀茂泉は行っている。現社長である前垣壽男は、酒造りには欠かすことのできない地下水を守る為「西条山と水の環境機構」の立ち上げの中心となった。年数回、山の手入れを行っており、約 350名のボランティアが多い時には参加する等、精力的に活動を行っている。純米醸造のパートナーとして伝統的な日本酒造りを継承していく。



龍勢 白ラベル 純米吟醸 (720ml)

藤井酒造株式会社

商品名	龍勢 白ラベル 純米吟醸 (720ml)
原材料名	米、米こうじ

【標準分析値】

特定名称	純米吟醸酒	アルコール度	17%
日本酒度	+5	酸度	1.7
使用米	山田錦	精米歩合	60%
特徴	「龍勢 白ラベル」は山田錦を100%使用した爽やかなタイプの純米吟醸酒です。 マスカットやメロンのような清々しい上品な香りがあり、すっきりとした飲み口と爽やかな酸のあるキレが特徴的なお酒です。 原料となる米の洗いや蒸し、そして麴造りまで杜氏の知恵と経験をもとにほぼ手造りで醸しあげたこのお酒は、爽やかながらもしっかりと米の旨みが引き立ち、長い余韻を楽しんでいただけます。 お食事との相性も良く、特に寿司やお刺身などがおすすめのお酒です。		

【会社概要】

会社名	藤井酒造株式会社
住所	広島県竹原市本町3-4-14
代表者	代表取締役社長 藤井 善文
電話	0846-22-2029
創業	1863年
会社紹介	<p>江戸時代の町並み(国指定)が残り、瀬戸内海に面した「広島県竹原市」において、文久三年(1863年)の創業以来、酒造り一筋で現在に至る。(現在も当時のままの蔵で酒造りを行っている。)</p> <p>創業銘柄は「龍勢」。裏山の龍頭山から湧き出る井戸水で醸したお酒が、とても良かった事から名付けられた。</p> <p>「龍勢」は第一回全国清酒品評会(1907年秋)で日本一の名誉に輝き、全国に広島酒の品質の良さを広めた。この事は当時、軟水での醸造法を確立し、自ら当主であり杜氏でありながら同業者の指導を行った、三浦仙三郎の功績によるものである。同社にはこの結果の喜びを著した、三浦仙三郎直筆の書が大切に保管されている。</p> <p>近年では、世界最高権威のワインコンペティションであるIWC(インターナショナルワインチャレンジ)において2007年に日本酒部門が創設され、初代の純米大吟醸・純米吟醸部門で最高金賞トロフィーを受賞するなど海外でも評価されている。</p>



龍勢 和みの辛口 特別純米酒 (720ml)

藤井酒造株式会社

商品名	龍勢 和みの辛口 特別純米酒 (720ml)
原材料名	米、米こうじ

【標準分析値】

特定名称	特別純米酒	アルコール度	16%
日本酒度	+8	酸度	1.4
使用米	八反錦等(国産米)	精米歩合	65%
特徴	酒造好適米「八反錦」をふんだんに使用し、お米の旨みと美味しい酸を調和させた食中酒タイプのお酒です。食事とともにお召し上がり頂くことで味わいが膨らみます。様々な温度帯でも楽しめる力強い酒質ですが、飲み飽きしない酸とキレがあります。 「和み」には気持ちが穏やかになる。くつろいだ気分になるという意味があります。人の心を和ませ、楽しい時間を過ごせるお酒として皆様にご愛飲していただく事を願い、「和みの辛口」と名付けました。		

【会社概要】

会社名	藤井酒造株式会社
住所	広島県竹原市本町3-4-14
代表者	代表取締役社長 藤井 善文
電話	0846-22-2029
創業	1863年
会社紹介	<p>江戸時代の町並み(国指定)が残り、瀬戸内海に面した「広島県竹原市」において、文久三年(1863年)の創業以来、酒造り一筋で現在に至る。(現在も当時のままの蔵で酒造りを行っている。)</p> <p>創業銘柄は「龍勢」。裏山の龍頭山から湧き出る井戸水で醸したお酒が、とても良かった事から名付けられた。</p> <p>「龍勢」は第一回全国清酒品評会(1907年秋)で日本一の名誉に輝き、全国に広島酒の品質の良さを広めた。この事は当時、軟水での醸造法を確立し、自ら当主であり杜氏でありながら同業者の指導を行った、三浦仙三郎の功績によるものである。同社にはこの結果の喜びを著した、三浦仙三郎直筆の書が大切に保管されている。</p> <p>近年では、世界最高権威のワインコンペティションであるIWC(インターナショナルワインチャレンジ)において2007年に日本酒部門が創設され、初代の純米大吟醸・純米吟醸部門で最高金賞トロフィーを受賞するなど海外でも評価されている。</p>



白鴻 純米大吟醸 50 “沙羅双樹” (720ml)

盛川酒造株式会社

商品名	白鴻 純米大吟醸 50 “沙羅双樹” (720ml)
原材料名	米、米こうじ

【標準分析値】

特定名称	純米大吟醸	アルコール度	16～17%
日本酒度	+5	酸度	1.3
使用米	兵庫県特A地区産 山田錦	精米歩合	50%
特徴	兵庫県産の酒造好適米・山田錦を50%まで磨きあげ、味わいを持ちながら、広島酒らしいキレのある辛口酒。		

【会社概要】

会社名	盛川酒造株式会社
住所	広島県呉市安浦町原畑4-4
代表者	代表取締役 盛川 知則
電話	0823-84-2002
創業	1887年
会社紹介	<p>盛川酒造は瀬戸内海国立公園内に位置し、野呂山を源とする野呂川流域、周囲を田圃に囲まれ、自然に恵まれた環境の中で酒造りに取り組んでいる。</p> <p>『白鴻』は超軟水の天然水を仕込み水として使用し、広島杜氏伝統の【軟水醸造法】を守りながら心を込めて醸されている。</p> <p>杜氏は社長の実弟が担当し、家族経営で少量生産ながらも日本中に多くのファンを持つ蔵である。</p> <p>明治20年の創業以来『汲むほどに 味も香りも 深き酒』というコンセプトで食事とともに楽しめる酒造りをしている。</p>



白鴻 純米酒 70 (桃ラベル) (720ml)

盛川酒造株式会社

商品名	白鴻 純米酒 70 (桃ラベル) (720ml)
原材料名	米、米こうじ

【標準分析値】

特定名称	純米酒	アルコール度	16%
日本酒度	+5	酸度	2.0
使用米	麴米: 広島県産 八反 35 号 掛米: 広島県産 中生新千本	精米歩合	70%
特徴	麴米に八反 35 号、掛米に中生新千本を 70% 精米して使用しています。 葡萄のような香りと心地よい酸味が調和しています。 冷やしても、常温から熱燗までお好みの飲み方でお楽しみ頂ける、お手頃な価格の純米酒です。		

【会社概要】

会社名	盛川酒造株式会社
住所	広島県呉市安浦町原畑 4-4
代表者	代表取締役 盛川 知則
電話番号	0823-84-2002
創業	1887年
会社紹介	<p>盛川酒造は瀬戸内海国立公園内に位置し、野呂山を源とする野呂川流域、周囲を田圃に囲まれ、自然に恵まれた環境の中で酒造りに取り組んでいる。</p> <p>『白鴻』は超軟水の天然水を仕込み水として使用し、広島杜氏伝統の【軟水醸造法】を守りながら心を込めて醸されている。</p> <p>杜氏は社長の実弟が担当し、家族経営で少量生産ながらも日本中に多くのファンを持つ蔵である。</p> <p>明治20年の創業以来『汲むほどに 味も香りも 深き酒』というコンセプトで食事とともに楽しめる酒造りをしている。</p>

