

日本酒利き酒 銘柄リスト

銘柄ごとにこんなに味が違う?と驚き・発見ができるのも日本酒の魅力。
 利き酒であなた好みの日本酒との“出会い”をお楽しみください。
 ※酒度とは・・・辛口を見る目安です。プラスの度合いが高いほど辛口になります。

番号	産地	蔵元	銘柄	酒米	精米率	酒度	酸度	コメント	追加1枚
1	広島県	藤井酒造	龍勢 純米大吟醸 黒ヲヘル箱無し (リュウセイ)	山田錦	50%	+5	1.6	控え目ながらも熟したバナナのような芳醇な品のある吟醸香は、食欲をそそりお料理の風味を引き立て、味わいはしっかりとした麴の甘みと米が持つ深みを最大限に感じられるフルボディタイプのお酒です。	☆
2	広島県	金光酒造	賀茂金秀 純米大吟醸 白ヲヘル (カモキンシュウ)	千本錦	40%	+1	1.3	華やかな吟醸香。ダイナミックにして繊細。香りと味の調和がすばらしく、後はスッキリと引き締まったシャープな辛口純米大吟醸。	☆
3	広島県	亀齢酒造	亀齢 純米大吟醸 入魂 山黒ヲヘル (キレイ)	線状心白米	45%	0	2.3	線状心白米を用いた純米大吟醸は、なめらかで、香り穏やか深みのある味わい。食前酒ではなく、料理とあわせてしっかり飲める純米大吟醸酒です。	☆
4	広島県	西條鶴酒造	純米大吟醸 神髓	千本錦	40%	+5	1.4	酒・食品の世界的なコンクールのモンドセレクションで連続で金賞を受賞している人気の大吟醸！広島を代表する酒米『千本錦』を半分以上にまで精米白醸したお酒は心地よい香りと広島らしい柔らかい味わいを持つ銘酒。	☆
5	広島県	三宅本店	千福 大吟醸 王者	千本錦 山田錦	40%	+4	1.1	モンドセレクションにおいて4年連続金賞受賞の快挙を成し遂げ、国内外で太鼓判を押されている、最高品質の地酒といえるでしょう。戦前、千福の日本酒は、海軍御用達として、すべての軍艦に積まれていたそうです。「呉」で愛され続けてきた銘柄です。	☆
6	広島県	賀茂鶴	大吟醸 双鶴	山田錦	32%	+3.5	1.2	米造最適米である「山田錦」100%を使用し、約100時間かけ精米歩合32%まで磨き、賀茂鶴秘伝の技を駆使し、寒中に慈しみ手造りで醸した大吟醸酒です。	☆
7	兵庫県	山陽盃酒造	播州一献 純米超辛口	兵庫北錦	60%	+15	2.1	兵庫県北錦を使用し、低温長期醗酵もろみにて辛口を演出。切れの良い酸と、滑らかな後味。冷やから爛まで、火災から3年経ち新蔵も完成、斜面を利用し槽場からタンクまで重力で酒を移動し全ての製品が直汲み状態のフレッシュさ。	
8	兵庫県	泉酒造	仙介 特別純米しぼりたて酒 無濾過生原酒	山田錦	65%	+2.5	1.7	しぼりたての新酒(無濾過)を1本1本手詰した、フレッシュな酒。新米を使用し、新酒独特のフレッシュな香りとコクがある。旨みのある味わいを楽しんで！山田錦/Hyogo sake85	
9	岡山県	白菊酒造	大典白菊 トリプルA	朝日米25% アキヒカリ25% アケボノ25%	73%	-0.5	1.9	地元岡山県産朝日、アケボノ、アキヒカリを使用した、米の味わいをたいせつに旨味や甘味が感じられるような酒を目指す。精米73%。新酒生酒の直汲みで香味を封じ込め、炭酸ガスが弾けるフレッシュな味わい。	
10	山口県	酒井酒造	五橋 FIVEグリーンおりがらみ	日本晴 山田錦	70%	-0.5	2.3	今回から杜氏が変わり新社氏の気合いが入っている。山田錦、日本晴共に五橋農機栽培の米を使用、やや溶けやすく芳醇な酒質になりそう。低温で推移させ醗にガスを閉じ込め、程良いガス感が残るようすぐに瓶詰。今年はガッツリおりを絡めるとのこと。	
11	山口県	岩崎酒造	長陽福娘 山田錦純米酒 無濾過生原酒直汲み	山田錦	60%	+4	1.85	山田錦で造られた定番純米酒。無濾過生原酒を直汲みでフレッシュなガス感を残す。やや辛口で非常にクリアな味わい。香りは控えてメロンやブドウを感じさせる淡い感じでスムーズで透明感のある出来映えて後口の非常に良い酒に仕上がる。今季は酸が強め。	
12	愛媛県	成龍酒造	賀儀屋 杏番しぼり	しずく媛	60%	-1	1.7	食べながら飲むというあくまで食事を引き立てる脇役を目指す。炭濾過を一切施さない無濾過仕上げ。丁寧に小仕込みで醸される。今季の1号醸、その搾りたてをフレッシュなまま瓶詰め。酵母EK-7は香気成分を多くだし、香りも穏やか。	
13	広島県	藤井酒造	龍勢 特別純米 和みの辛口 (リュウセイ)	八反錦	60%	+8	1.8	米の旨みとのバランスもよく、お手頃価格で楽しめる食中酒としておすすめします！人の心を和ませられるお酒として『龍勢・和みの辛口』と名付けられました。	
14	広島県	江田島銘醸	同期の櫻 上撰 (トウキナサクラ)	中生新千本	70%	+2		広島・江田島に海軍兵学校が設立された後「海軍御用酒」として酒造会社をスタートさせた江田島銘醸。ほんのり甘味があり、のどごしはやや辛い。中辛口。熱燗にするとさらに旨味が引き出されます。	
15	広島県	三宅本店	千福 純米酒 (センブク)	中生新千本 八反錦	65%	+5	1.5	すっきりとした辛口の純米酒を詰めました。毎日飲んでも飲み飽きせず、さまざまな料理とも相性の良いお酒です。栗のような穏やかな香り、キレのある酸味をもつすっきりとした辛口の純米酒です。	
16	広島県	中尾醸造	誠鏡 純米超辛口 火入 (セイキョウ)	広島県産米	65%	+8	1.2	誠鏡で一番辛口の純米酒です。酵母には旨味が乗る「1401金沢酵母」を使用。日本酒度は+8と端麗辛口ですが、米麴の旨味を十分に生かした豊潤な辛口酒に仕上げられています。料理との相性も幅広いお酒です。	
17	広島県	梅田酒造場	本洲一 無濾過純米酒 (ホンシュウイチ)	千本錦	65%	+4	1.4	広島吟醸酵母由来の華やかな香り。無濾過ならではの濃厚な米の旨味。華やかながらもしっかりとしている酒質とコストパフォーマンスの高さで人気を博している純米酒。	
18	広島県	酔心山根本店	酔心 純米 広島流辛口 (スイシン)	中生新千本、 広島県産米	65%	+3		三原の酔心の新定番。広島流辛口は軟水で仕込む柔らかくもキレのある辛口が自慢。食中に進む飲み飽きしない酒質です。	
19	広島県	賀茂鶴	賀茂鶴 純米吟醸 一滴入魂 (カモツル)	八反錦	60%	+3	1.6	広島県産の八反を使用。米の旨味を最大限引き出し、フルーティな香りと濃醇な味わいがマッチした純米吟醸酒です。	
20	広島県	美和桜酒造	美和桜 純米 八反錦 (ミワサクラ)	八反錦	70%	+3	2	酒米の味を丁寧に引き出した純米酒は、旨味の乗ったどっしりとした芳醇酒。無骨さもあり、昔ながらの正統派純米酒。	



牡蠣フェス

oyster fes

産地	産地	蔵元	銘柄	酒米	精米率	酒度	酸度	コメント	追加1枚
21	広島県	柄酒造	関西一「於多福」純米 (オタフク)	八反錦	60%	+5	1.5	広島杜氏のふるさと、吟醸酒発祥の地安芸津で、嘉永元年(1848年)創業以来愛飲されているお酒です。原料米はすべて広島県産の酒造好適米で、酒造りの基本である麹造りは手間を惜しまず、全量を蓋麹。原料米の味わいを引き出しています。	
22	広島県	旭鳳酒造	旭鳳 純米 香八反錦 火入 1.8L (キョクホウ)	八反錦	65%	+3	1.8	華やかかつ爽快感のある吟醸香、口に含むと、やわらかな口当りに溶け込むやわらかで透明感ある甘み、シャープな酸とともにスツと消えて行きます。	
23	広島県	山岡酒造	瑞冠 ずいかん 純米 山田 70【火入】赤ラベル (スイカン)	山田錦	70%	+13	1.6	低精米でありながら、お米の旨味が十分に楽しめるコストパフォーマンス高い逸品。生に比べると辛口の印象が強い。	
24	広島県	サクラオB&D	一代 弥山 純米吟醸 限定原酒 (イチダイミセン)	こいおまち、八反錦	55%	+4	1.3	広島県内の限られた酒販店のみの限定酒。出品用などに良く使用される1801号酵母を使い、華やかで綺麗な味わいに仕上がっています。	
25	広島県	小泉本店	御幸 みゆき延寿菊(純米) (ミユキ)		70%	+3		古くから日本三景のひとつ安芸の宮島の厳島神社造酒所として、御神酒を作る酒蔵。「菊の花を浸した酒をのむと長寿を保つ」の故事に因む酒銘の純米酒。アルコール分を低くし、酔心地控えめの微酔性。	
26	広島県	八幡川酒造	八幡川 特別純米 (ヤハカワ)	八反錦	60%	+5	1.6	米の芯から引き出した旨みと、米独特の香りを楽しんでください。広島国税局主催の秋の鑑評会純米の部で2年連続優等賞受賞。爛良し。冷や良しの便利な酒。	
27	広島県	生熊酒造	超群 純米 八反錦 (チョウケン)	八反錦	60%	+6		香り高く綺麗な味わいを醸す。「八反系」のエース「八反錦」を使用し雑味が少なく、バランスの良い、すっきりとしたお酒に仕上がっています。	
28	広島県	宝剣酒造	宝剣 純米 超辛口 (ホウケン)	八反錦	60%	+10	1.6	日本酒度+10まであげた超辛タイプのお酒ではありませんが、良い意味で辛さを感じない旨みがふくらむ完成度高いバランス良い逸品です。	
29	広島県	西條鶴醸造	西條鶴 無濾過純米 (サイジョウツル)	中生新千本	65%	-3	2.2	リンゴやメロンを思わせる香りに、まろやかで甘酸っぱい綺麗な味わい。とろっとした米の旨味もあるバランスの良い甘口の美酒。	
30	広島県	原本店	蓬萊鶴 純米吟醸 奏 (ホウライツル)	八反錦	60%	+2	1.2	トップクラスにフルーティな香り。そして繊細ながらもボディのある旨味で、普段日本酒を飲まない方でもオススメできるお酒です。	
31	広島県	白牡丹酒造	白牡丹 純米吟醸酒 (ハクボタン)	山田錦	60%	+1	1.6	酒造好適米を50%まで磨いた純米吟醸酒の中でも厳選されたお酒の中取り部分のみを瓶詰めした、極上の逸品。寄せるとほのかな吟醸香、緩やかに広がる含みの香り共に程やかで癖のないキレイな味わいが柔らかく、ゆるやかな余韻が特徴的	
32	広島県	榎酒造	華鳩 純米吟醸 (ハナト)	こいおまち	58%	+1	1.6	こいおまちは雄町の改良型のお米。できてもまた、1-2年熟成しても美味しいお酒ができるお米です。味の奥行きのある味わいをお楽しみ下さい。	
33	広島県	山陽鶴酒造	山陽鶴 80純米 (サンヨウツル)		80%	+3		米をほんの少しだけ削って造られた純米酒。雑味はなく、辛口でさっぱりとした飲み口。ワインのように楽しめる。また、上爛では米の旨味がさらに膨らむ。	
34	広島県	相原酒造	雨後の月 月光	山田錦 雄町	40%	+5	1.4	上品で華やかな吟醸香、優しくふくらと広がる旨みがあり、雑味の無い程よい酸味が味をまとめ、芳醇な味わいの中に繊細で透明感ある綺麗なキレを感じさせてくれます。	☆
34	広島県	馬上酒造	大号令 純米 吟風&きたし ずく1.8L (ダイゴウレイ)	吟風、きたし ずく	60%	+3		「吟風」と「きたしずく」とともに6号酵母で醸した純米酒をブレンド・加水。お米の適度な甘みと旨みが心地良い仕上がりになりました。	熱燗
35	広島県	盛川酒造	白鴻 純米 四段仕込 赤ラベル (ハクコウ)	中生新千本	70%	-9	2	甘酒四段仕込みで旨みを残した、やや甘口の純米酒です。冷や・常温からぬる燗までお好みの飲み方でお楽しみ頂けます。IWC2014でゴールドメダルを受賞しました。	熱燗
36	広島県	賀茂泉酒造	賀茂泉 純米酒 造賀 (カモイヰミ)	山田錦	65%	0	1.8	造賀(ぞうか)とは、賀茂泉の山田錦の田圃がある地名。山田錦ならではの柔らかからキメの細かい口当りが特長。ふくらみのある旨みがあり、料理との相性もよい純米酒に仕上がっています。	熱燗
37	広島県	天寶一	天寶一 特別純米 八反錦 火入 (テンホウイチ)	八反錦	55%	+3	1.9	ほどよい爽やかな香り、口に含むと丸みのある酸が幅のあるふくよかな旨味を包み込み、口中でふわりと広がります。後味の余韻も長く、軽快で綺麗な味わい。	熱燗
38	広島県	竹鶴酒造	竹鶴 純米 (タケツル)	八反錦、一般米	70%	+11	2	竹鶴酒造のスタンダードとも言える純米酒です。飲み心地もよく、竹鶴らしい旨みも程よく感じられます。	熱燗