

(Super Premium)

来福 純米大吟醸 超精米8%

来福酒造(筑西市)
極限の8%まで米を磨き造った贅沢な純米大吟醸。2016年にJASAKE COMPETITION Super Premium部門第1位を受賞したお酒です。超高精米によるフルーティーでクリアな味わいと華やかな香りが特徴です。



武田さん評価
フルーティーで華やか。甘味、旨味、香りが奏でるオンリーワンのハイモニー。
佐藤さん評価
存在感のある、主役になれるお酒。芳醇な甘さとワンランク上の綺麗な余韻を味わえます。



花薫光 生々 須藤本家(笠間市)

収穫後5ヶ月以内の新米にこだわり、地元笠間市産一等米以上の米を100%使用。しつかりと深みと品格あるアーモンドやラフランスの様な華やかな香りが特徴。すき焼きやステーキ、ラムなどの肉料理、うなぎ料理や酢の物などとの相性がピッタリです。



武田さん評価
想像を掻き立てる奥行きのある味と香り。テロワールを意識した個性ある一品です。
井坂さん評価
茨城のブルゴーニュと例えたいワインのようなフレンチに合う日本酒です。

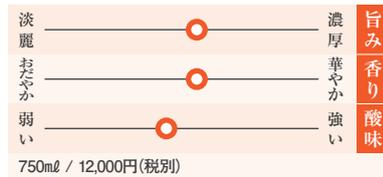


渡舟 Premium30 府中荻(石岡市)

「渡舟」の最高峰。明治・大正期の酒米「渡船」を筑波山の麓の田んぼで復活栽培し30年になることを機に醸した直汲みの純米大吟醸。原料を30%まで磨くことで、心地よい香りと直汲みならではのフレッシュかつ芳醇な味わいが特徴です。



井坂さん評価
しつかりとした辛口。ハレの日に抜群りたい。後口が抜群に良い一本です。
あおいさん評価
もぎたての桃やメロンを思わせる香りと米の旨味。日本酒が苦手な方にもオススメ。



知可良 大吟醸 参年古酒

知可良 浦里酒造店(つくば市)
小川酵母の発見者である小川知可良氏の名前から命名されたお酒。水温で3年間じっくり熟成させたまろやかな味わいの古酒に仕上がっています。優しくも、どしりとした味わいが特徴です。



旨み 香り 酸味
濃厚華やか強い
淡麗 おたか 弱い
720ml / 6,000円(税別)

井坂さん評価
旨味が強いのに抜群のキレ、突出するところはなく、絶妙なバランスのよい美味い酒。
佐藤さん評価
丸みを感じ、香りも華やかすぎず落ち着いた感じの一本。大切な人に贈りたい酒です。

菊盛 純米大吟醸 古酒 月下香

菊盛酒造(那珂市)
鑑評会の為に特別に醸造した大吟醸酒を冷温で3年間じっくりゆつくりと寝かせて造り上げた大吟醸古酒。華やかな吟醸酵母の香りと、長い時間を経てもたらされたマイルドな深い味わいが特徴です。



旨み 香り 酸味
濃厚華やか強い
淡麗 おたか 弱い
720ml / 5,000円(税別)

武田さん評価
ドライフルーツのような熟れた香りが印象的。柔らかで甘味があるが、後味スッキリ。
あおいさん評価
熟成酒ならではのリッチな味わい。チーズやチョコレートと合わせ、食後にオススメ。

道春 純米大吟醸 道春 熟成古酒

道春酒造(結城市)
酒蔵で約2年熟成させることで落ち着きのある上品な香りとほんのりした甘みの特徴の味わいに仕上げられています。しつかりとした環境で保管し、更に熟れた味わい、香り、成長させるのも楽しみ方のひとつです。



旨み 香り 酸味
濃厚華やか強い
淡麗 おたか 弱い
720ml / 3,337円(税別)

佐藤さん評価
華やかでフルーティ。フレッシュさも保っていて、古酒と清酒のいいところりです。
あおいさん評価
少しガス感があり完熟バナナのような香りで、古酒が初めての方にも飲みやすくオススメ。

富士大観 熟成純米吟醸

森島酒造(日立市)
大谷石の仕込蔵で6000日以上貯蔵し熟成。深みのある落ち着いた香りと今までにないまるやかな口あたり。味幅が広がるコクも魅力的です。常温はもちろん、45℃前後に温潤すると味わいがいっそう引き立ちます。



旨み 香り 酸味
濃厚華やか強い
淡麗 おたか 弱い
720ml / 1,800円(税別)

武田さん評価
コクのある旨味と丸みを帯びた香り。各々に幅を持たせ、バランス良く仕上げている。
佐藤さん評価
まさに古酒！という熟成感と粘り感のあるコク深い一本。お燗でも楽しめます。