

ひやおろし 2018 田蔵が選ぶ秋の酒

いづみ橋 楽風舞

720ml 1836円
1.8L 3348円

地元神奈川県産の楽風舞(らくふうまい)を55%精米で醸しました。楽風舞は、新酒造好適米です。柔らかい香りと透明感ある味わい。淡麗な味わいの純米酒です。

いづみ橋 秋とんぼ 山田錦

720ml 1836円
1.8L 3348円

秋につがいになって田んぼを飛ぶ赤とんぼがモチーフ。秋の味覚にふさわしいしっかり熟成とした味わいです。お燗酒(55度)もおすすりめです。

いづみ橋 秋とんぼ
生もと純米 雄町

720ml 2000円
雄町らしいリッチな旨み。冷酒から燗酒まで秋の食材に良い相性です。食欲の秋にはピッタリ!のお酒です。

米鶴 かつぱ 超辛口

720ml 1030円
1.8L 2060円

通年通して人気の辛口純米酒「かつぱ」のひやおろしです。クセがなくお燗にも合う辛口の純米酒です。お魚などにもよく合います。コスパナンバーワンです。

秋の贅沢「ひやおろし」とは

「ひやおろし」とは、江戸の昔、冬にしぼられた新酒が劣化しないよう春先に火入れ(加熱殺菌)した上で大桶に貯蔵し、ひと夏を超して外気と貯蔵庫の中の温度が同じくらいになった頃、2度目の加熱殺菌をしない「冷や」のまま、大桶から樽に「卸(おろ)して」出荷したことからこう呼ばれ、秋の酒として珍重されてきました。

鍋島ハーベストムーン

720ml 1460円
1.8L 2920円

数量限定

天才杜氏「飯盛直喜」が醸し出す人気の「鍋島」から、食中スタイルの辛口仕立て「ひやおろし」入荷です。鍋島シリーズの中では辛口酒ですが、実際に飲んでみると底に旨みがあり、非常にバランス感のとれた風味になっています。

西ノ関 ひやおろし 定番

720ml 1255円
1.8L 2756円

平成29、2月11日に搾った特別純米酒(八反錦60磨きの純米吟醸クラス)を瓶火入れ瓶貯蔵。そして、500日以上熟成させて膨らみのある旨味と酸味を伸ばしました。通常の西の関純米のタンク貯蔵とは違い、瓶貯蔵低温熟成で、通常版の熟成感よりも上品に仕上がっていますが、たおやかな旨味は冷やして、常温、ぬる燗でじっくりと楽しめます。

19の酒 ひやおろし

720ml 1690円
(※ラベル変更予定)

福岡県内の19歳が20歳の乾杯用にお米から携わった「19才の酒」が出来上がりました。若者が選んだ通常の寒北斗とはひと味違う味わいをお楽しみください。

日高見純米ひやおろし
1.8L 3024円

得月 純米大吟醸
720ml 4720円

寒北斗純米ひやおろし
720ml 1440円 定番
1.8L 2880円

寒北斗 しびえん
720ml 1390円
1.8L 2775円

味の番頭 田蔵
〒825-0018

福岡県田川市番田町1-7
TEL 0947-45-6961

「兵庫県産山田錦」を使用し醸した純米ひやおろし。穏やかな吟醸香。口に含むと透明感のある旨みと、軽快で爽やかな余韻が実に心地よく漂います。アルコールを感じさせない滑らかな舌あたりと、ふわっと消えていく後味はヤミつきになること間違いなし!

新潟県産米「ゆきの精」を精米歩合28%にまで磨き上げたお酒です。真珠のように磨かれた米の姿はまるで輝く月のようです。気品ある香味と優しい味わいをお楽しみください。

福岡県人の秋の味覚でもある「寒北斗 純米」の秋限定酒。含むと落ち着いた穏やかな香りが鼻孔をくすぐります。一瞬ふわりと旨味を感じ一気に反転。みずみずしい辛さに、コクと苦み加わりながら、余韻にグッと流れこんでいきます。

旨みある飲み口と、キレのある喉越しが持ち味の、辛口純米酒。『shi-bi-en』とは、古代天文学における天球上の一区で、天の北極を中心とした星座のことです。

