



ひやおろし・秋上がり特集

	初亀 秋上がり 特別本醸造原酒	初亀醸造	静岡県
	米が持つ旨味とふくらみを存分に引き出した1本。半年間の熟成を経て、厚みの増した飲み応えのあるお酒に仕上がりました。麴米・掛米:富山県産「雄山錦」「五百万石」 酵母:自家培養	日本酒度:- 酸度:- Alc: 18-19度 精米歩合: 63%	1800ml 2,286円
	徳次郎 氷温熟成 純米原酒 ひやおろし	城陽酒造	京都府
	-5度で氷温熟成された、きれいな仕上がり。徳次郎ならではの安定感をお楽しみいただけます。 麴米・掛米:京都府県産「五百万石」	日本酒度: +5 酸度: 1.5 Alc: 17度 精米歩合: 55%	1800ml 2,381円
	美丈夫 純麗 ひやおろし 純米吟醸	濱川商店	高知県
	春から夏の間、低温貯蔵でじっくり熟成させたことで、米の旨味と柔らかな酸がじんわりと口の中に広がる、味わい深い純米吟醸酒となっています。 麴米・掛米:国産米 酵母:熊本系酵母	日本酒度: +3 酸度: 1.5 Alc: 15度 精米歩合: 55%	1800ml 2,400円 720ml 1,200円
SOLD OUT	惣邑 出羽の里 ひやおろし 純米	長沼	山形県
	惣邑らしい穏やかな香りと安定感のある味わいです。ぜひ秋の味覚と一緒に楽しみください。 麴米・掛米:出羽の里 酵母:山形酵母	日本酒度: +3 酸度: 1.4 Alc: 17度 精米歩合: 60%	1800ml 2,600円
	ゆきの美人 愛山麴 ひやおろし 純米吟醸	秋田醸造	秋田県
	「愛山」麴と「酒こまち」で造られた純米吟醸酒。濃厚な果実の香り、口に含むと厚みはあるがべたつきのない、キレと力強さを感じる味わいです。「愛山」のコクと「酒こまち」の軽快さが絶妙に調和しています。酵母:K1401	日本酒度: +4 酸度: 1.8 Alc: 16-17度 精米歩合: 55%	1800ml 2,571円
	土佐しらぎく 吟の夢 純米吟醸 ひやおろし	仙頭酒造場	高知県
	ひやおろしでも土佐しらぎくらしいフレッシュさ、ジューシーさは健在! 口の中でじゅわつとした旨味を感じる1本です。 麴米・掛米:吟の夢 酵母:9号系酵母	日本酒度: +2 酸度: 1.6 Alc: 15-16度 精米歩合: 55%	1800ml 3,000円
	東洋美人 原点 ひやおろし	澄川酒造場	山口県
	あえて特定名称を名乗ってはいませんが、スペックとしては酒造好適米を100%使用した50%精米、無濾過生詰め(1回火入れ)の純米大吟醸クラスのお酒となります。	日本酒度:- 酸度:- Alc: 度 精米歩合: 50%	1800ml 3,000円

ひやおろし・秋上がり特集

	明鏡止水 ひやおろし 特選純米吟醸	大澤酒造	長野県
	山田錦を50%精米した純米吟醸酒。すっきりとした香りにミネラル感、力強い余韻の後にじんわりと旨味を感じる落ち着いた仕上がります。	日本酒度: +4	1800ml
		酸度: 1.6	3,000円
		Alc: 16度	
	精米歩合: 50%		
	【限定】黒龍 ひやおろし 本醸造生詰原酒	黒龍酒造	福井県
	黒龍らしい香味と、一夏を越すことでたつぷりと乗った旨味が味わえる1本。福井県産 五百万石使用。	日本酒度: +5	1800ml
		酸度: 1.8	2,300円
		Alc: 18度	
	精米歩合: 65%		

※少量入荷のため、売り切れの際はご容赦ください。

ホームページ: <http://aisadasaketen.com>

Facebook: <https://www.facebook.com/aisadasaketen>

(価格はすべて税抜表記)

2014/9/9作成

「ひやおろし」とは、冬から春にかけて造られ、火入れして貯蔵されていたお酒が、外気温と貯蔵タンク内のお酒の温度が同じ位になった秋頃に、今度は加熱処理を行わずそのまま瓶詰めして出荷されることを言います。

「秋あがり」とは、冬から春にかけて造られたお酒が、秋まで貯蔵熟成されることによって酒質が向上することを言います。

総じて「ひやおろし」「あきあがり」とは、冬頃に仕込んだ

