

# ひやおろし・秋上がり特集

	<b>土佐しらぎく 生詰 純米吟醸 しずく媛 ヒヤオロシ</b>	仙頭酒造場	高知県
	旨みがあり、柔らかい酒質になる特徴を持った酒造好適米「しずく媛」を使用。一夏寝かせたことで、穏やかで透明感のあるお酒に仕上がりました。土佐しらぎくらしいまろやかで旨味のあるジューシーな味わいです。酒米:しずく媛	日本酒度: +2	1800ml
		酸度:1.6	3,150円
		Alc:15~16度	
		精米歩合: 55%	
	<b>惣邑 純米吟醸 羽州誉 ひやおろし</b>	長沼	山形県
	原酒の力強さと、酒米「羽州誉(うしゅうほまれ)」ならではの丸みのある旨味が楽しめます。香り、酸味、旨味のバランスがよく、食事を一層おいしく引き立ててくれます。酒米:羽州誉	日本酒度: +1	1800ml
		酸度: 1.5	3,400円
		Alc: 17度	720ml
		精米歩合: 50%	1,700円
	<b>惣邑 純米酒 出羽の里 ひやおろし</b>	長沼	山形県
	毎年人気の「出羽の里」。昨年も真っ先に完売となりました。香り穏やかでバランスのいい、食事との相性が抜群のひやおろしです。酒米:出羽の里	日本酒度: +5	1800ml
		酸度: 1.6	2,600円
		Alc: 17度	
		精米歩合: 60%	
	<b>醴泉 純米吟醸 山田錦 ひやおろし</b>	玉泉堂酒造	岐阜県
	穏やかで上品な香り。一夏を越すことで、カドの取れた旨味がじんわりと染み込んでくる純米吟醸酒です。	日本酒度: +2	1800ml
		酸度: 1.5	3,500円
		Alc: 15~16度	720ml
		精米歩合: 50%	1,750円
	<b>徳次郎 特別純米 ひやおろし原酒</b>	城陽酒造	京都府
	酒米は京都府産「五百万石(ごひゃくまんごく)」を使用。じっくりと氷温で熟成させることで、柔らかく丸みをおびた、透明感のあるひやおろしに仕上がりました。酒米:京都府産 五百万石	日本酒度: +5	1800ml
		酸度: 1.5	2,600円
		Alc: 17度	
		精米歩合: 55%	
	<b>ゆきの美人 純米吟醸 愛山麴 ひやおろし</b>	秋田醸造	秋田県
	香りは穏やか。ひやおろしらしい丸みを持ちつつ、スッキリとした味わい。酸と旨味のバランスがよく、最後に感じる苦味が全体をまとめます。ゆきの美人らしいひやおろしです。酒米:愛山、酒こまち	日本酒度: +5	1800ml
		酸度: 1.8	2,700円
		Alc: 16度	
		精米歩合: 55%	
	<b>瀧自慢 特別純米 神の穂 秋あがり</b>	瀧自慢酒造	三重県
	ふっくらと丸みのある穏やかな香りで、口に含むと膨らみのある旨味を感じます。最後に程よい苦味が全体を引き締め、しっかりとした輪郭のある味わいを楽しむことができます。酒米:神の穂	日本酒度: ±0	1800ml
		酸度: 1.8	2,400円
		Alc: 15.8度	
		精米歩合: 60%	

# ひやおろし・秋上がり特集

	<b>初亀 秋上がり 本醸造原酒</b>	初亀醸造	静岡県
	<p>柔らかな立ち香、カドが取れて丸みを帯びた旨味は、程よい酸によってしっかりとした輪郭を現しています。余韻も心地よく、キノコやサンマなどの秋の味覚をより一層おいしく感じさせてくれます。</p> <p>酒米：山田錦、雄山錦</p>	日本酒度： +3	1800ml
		酸度： 1.55	2,286円
		Alc： 19～20度	
		精米歩合： 65%	
	<b>美丈夫 純米吟醸 純麗</b>	濱川商店	高知県
	<p>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になっています。</p> <p>酒米：松山三井 酵母：熊本系酵母</p>	日本酒度： +4	1800ml
		酸度： 1.6	2,400円
		Alc： 15度	
		精米歩合： 55%	
	<b>黒龍 吟醸 ひやおろし</b>	黒龍酒造	福井県
	<p>去年は本醸造でしたが、今年は吟醸酒でリリース。穏やかで上品な香り、柔らかな口当たりと旨味、そして適度な収斂感。まさに黒龍らしさを感じさせてくれるひやおろしです。</p> <p>酒米：福井県産 五百万石</p>	日本酒度： +6	1800ml
		酸度： 1.2	2,800円
		Alc： 18度	
		精米歩合： 55%	

※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)

2015年9月 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、冬頃に仕込んだお酒がひと夏越をしてほどよく熟成され、旨味や味わいが増した「秋限定の日本酒」のこと。秋から冬にかけて楽しみたい日本酒の風物詩です。

