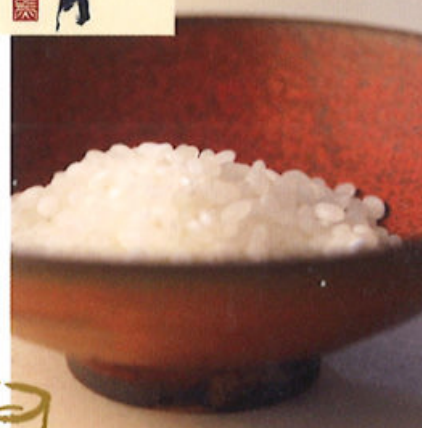




原料米や酵母、香りや味わい、
 タイプ分けなど、
 全国の日本酒を
 詳しいデータとともに紹介します。
 流行の流れから製造工程まで
 日本酒が楽しくなる基礎知識も充実！



Knowledge of SAKE

日本酒 の 図鑑



監修：日本酒サービス研究会・酒匠研究会連合会

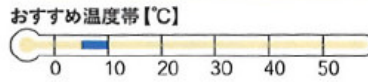
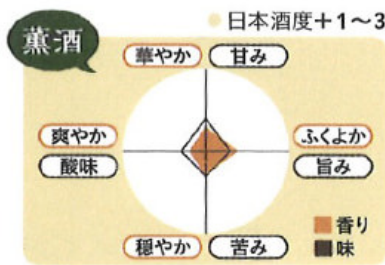
全国の日本酒402本を紹介！



青森

八戸酒造
安永4年(1775)創業

む つ はっ せん
陸奥八仙 あか赤ラベル
特別純米無濾過生原酒



特定名称 特別純米酒
希望小売価格 1.8ℓ ¥2,267、
720ml ¥1,400
原料米と精米歩合 麴米 華吹雪55%
／掛米 まっしぐら60%
酵母 まほろば 吟
アルコール度数 17~18度

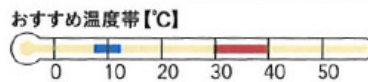
伝統と新しい感性が
生んだ陸奥の地酒

「陸奥八仙」は伝統の技と、9代目当主の新しい感性で誕生したブランド。地元「華吹雪」を原料とした特別純米酒は、華やかな香りとメロンを思わせる爽やかな甘みで飽きがこない味わい。「火入れ」や「生酒」など、豊富なバリエーションも楽しみたい。

青森

八戸酒類 八鶴工場
天明6年(1786)創業

はちつる
八鶴
純米酒



特定名称 純米酒
希望小売価格 1.8ℓ ¥2,360、
720ml ¥1,300
原料米と精米歩合 麴米・掛米ともに
華吹雪60%
酵母 協会1001号
アルコール度数 15~16度

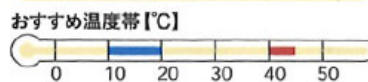
10号酵母にこだわる
八戸の『旨し酒』

協会酵母10号の発祥蔵といわれる、八戸の名門酒造が造る純米酒。伝統とこだわりで醸す淡麗の辛口酒は、ふくよかな米の味わいと香りをじっくりと感じられ、後口はすっきりと心地よい。漁港町の酒らしく、魚介類との相性は抜群に良い。冷酒またはぬる燗で。

青森

西田酒造店
明治11年(1878)創業

でんしゅ
田酒
特別純米酒



特定名称 特別純米酒
希望小売価格 1.8ℓ ¥2,525、
720ml ¥1,262
原料米と精米歩合 麴米・掛米ともに
華吹雪55%
酵母 非公開
アルコール度数 15.5度

丁寧な手造りによる
コクのある旨み

「原点に帰り、風格ある本物の酒を造りたい」という信念のもと、添加物を使わない昔ながらの手造りで純米酒を造り続ける。そのこだわりが「田酒＝原料のとれる田んぼの酒」に表れている。青森県産米の華吹雪を原料に、旨みとコクとキレのある味わい。