

SAKE
PERFECT
BIBLE

日本酒

完全バイブル

監修
武者英三

美味しいお酒の選び方から飲み方まで、
日本酒の楽しみ方がわかる入門書の決定版！



味や香り、おすすすめの飲み方、
お酒の特徴がひと目でわかる
大充実の銘柄紹介！

ナツメ社

青森県

純米醸造向けに開発された「華吹雪」と、吟醸酒向けの「華想い」。県産米にこだわり、高品質な酒を追求する蔵が多い。

イカ素麺

生のイカを麺のように細く切り、冷たいめんつゆや醤油につけて食べる。見た目は素麺そのもの。



爽やかさとどっしり感を兼ね備えた個性鮮やかな酒

豊盃

純米しぼりたて

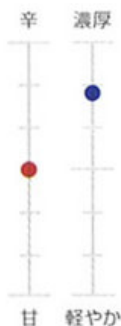
濃醇
香りは爽快

「豊盃」と並ぶ青森の酒造好適米「華吹雪」で試験醸造し誕生した商品。味がのりやすい米で新酒から飲みやすく、優しい味わい。

明き酒NOTE

青々しいフレッシュなフルーツ香が特徴。口に含まれ、ふくよかで濃醇。甘味、旨みと鮮やかな酸味が口中に広がり、味わいにはどっしり感がある。

造 純米 米 青森県産華吹雪 精麴55%、掛60% 酵母 自社酵母 AI 16% 日 +2 酸 1.7 容 1800ml ¥ 2776円+税



おすすめの飲み方
熱燗
【酒造おすすめ】
ぬる燗
常温
冷酒
ロック

三浦酒造

みうらしゅぞう

ひろさき
【弘前】

青森県の酒造好適米「豊盃」を契約栽培する唯一の蔵。地酒ファンから熱い支持を受ける存在ながら、造り手の顔が見える小仕込みを地道に行う。

若手杜氏の技を駆使して醸す吟醸香の華やかな酒

陸奥八仙

黒ラベル 純米吟醸

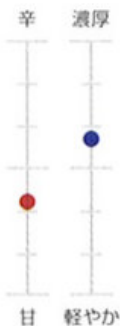
華麗
フルーティ

青森県産米「華吹雪」100%、県酵母を使用した、華やかさ、キレ、ともにバランスのよい1本。サバやイカなどの魚介類と合わせたい。

明き酒NOTE

リンゴのようなフルーティな香りが魅惑的。口に含まれ軽快な酸味と深みのある甘味を感じ、後から米の旨みが広がる。余韻はすっきり。

造 純米吟醸 米 青森県産華吹雪 精麴55% 酵母 青森酵母 AI 16% 日 +1 酸 1.8 容 720ml ¥ 1500円+税



おすすめの飲み方
熱燗
【酒造おすすめ】
ぬる燗
常温
冷酒
ロック

八戸酒造

はちのへしゅぞう

はちのへ
【八戸】

仕込みには全て青森県産米を使用。吟醸香が華やかな「陸奥八仙」から地元漁師に愛される辛口酒「陸奥男山」まで、飲み手の心に残る酒質を目指す。

力強さのなかに素朴な優しさを秘めた野放馬をイメージ

寒立馬

純米吟醸酒

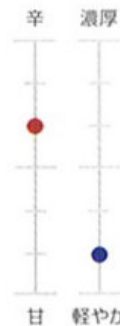
爽快
フルーティ

「寒立馬」は津軽海峡を望む本州最果ての地に生きる野放馬。冬の雪原でも黙々と草を食む姿を表現した、槽搾りの純米吟醸。

明き酒NOTE

雪国の冷涼さを感じさせるやや辛口のきれいな味わい。優しい甘さとリンゴの酸味に似た香りがチャームングだ。余韻はあっさりしている。

造 純米吟醸 米 青森県産まっしぐら 精60% 酵母 701号 AI 16.8% 日 +3 酸 1.6 容 1800ml ¥ 3500円+税



おすすめの飲み方
熱燗
【酒造おすすめ】
ぬる燗
常温
冷酒
ロック

関乃井酒造

せきのいしゅぞう【むつ】

下北半島に残る唯一の醸造場で本州最北に位置する。冬はすっぱり雪に覆われる蔵で醸される酒は、地元根強いファンをもっている。